vinetur

# La Ponca une su Sauvignon 2023 a un raviolo de gamba roja firmado en Livorno

La bodega del Collio presenta un maridaje con Il Porto Ristopescheria basado en producto, tradición familiar y cocina marinera

miércoles 8 de julio de 2026



La Ponca ha presentado un nuevo maridaje de verano que une su Sauvignon 2023 con uno de los platos de referencia de Il Porto Ristopescheria, en Livorno. La propuesta vincula dos territorios italianos muy distintos, el Collio friulano y la costa toscana, a partir de una misma idea: dar protagonismo al producto y respetar su carácter en la copa y en el plato.

La combinación elegida reúne el Sauvignon 2023 de la bodega con un raviolo de pasta fresca relleno de gamba roja, ricotta y limón. El plato se sirve sobre una bisque de gamba roja y se termina con tartar de gamba roja, stracciatella y láminas de trufa negra. Desde La Ponca explican que la frescura y la acidez del vino acompañan el dulzor de la gamba, mientras su estructura sostiene la cremosidad de los lácteos, el punto cítrico del limón y las notas aromáticas de la trufa.

La bodega sitúa este lanzamiento dentro de su línea de maridajes seleccionados entre vino y cocina. En esta ocasión, el foco está en una receta ligada a la historia de la familia Frati y a la tradición marinera de Livorno.

El Sauvignon 2023 de La Ponca procede de viñedos situados entre 190 y 240 metros de altitud. La firma señala que la identidad del vino viene marcada por los suelos de ponca y por una exposición noroeste. La elaboración incluye una maceración pelicular en frío de 48 horas y una fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable.

Después, el vino permanece quince meses sobre sus lías finas. Ese periodo de crianza se reparte entre depósitos de acero inoxidable, grandes toneles de roble y barricas. La Ponca define el resultado como un Sauvignon de perfil varietal preciso, con frescura marcada, estructura amplia y un final largo y persistente.

El plato elegido para este maridaje remite a una historia familiar que arranca en el siglo XIX. Según explican desde Il Porto, los abuelos de Maurizio Frati, pescadores originarios de Nápoles, se trasladaron entonces a Livorno. Más tarde, el padre de Frati continuó con el oficio y sostuvo a una familia de diez hijos, al tiempo que transmitía una forma de entender el trabajo basada en el esfuerzo, la dignidad y el respeto por la pesca del día.

Maurizio Frati ha prolongado esa herencia primero como productor de elaborados del mar y después al frente de Il Porto, un establecimiento que combina restaurante de pescado y pescadería a pocos metros del muelle donde atracan a diario los barcos con sus capturas. La casa presenta esa cercanía al puerto como la base de una cocina apoyada en pescado y marisco de proximidad, con recetas de raíz tradicional llevadas a una expresión actual y acompañadas por una selección cuidada de vinos.

La Ponca enmarca esta colaboración como un encuentro entre dos historias transmitidas de generación en generación. Por un lado, el Collio, donde los suelos de ponca marcan el perfil de sus vinos. Por otro, Livorno, ciudad portuaria con una cultura pesquera que sigue viva en la cocina familiar. Ambas partes sostienen que el punto de unión está en la calidad de la materia prima, la tradición y la hospitalidad.