vinetur

La Ponca propone su Ribolla Gialla 2022 para acompañar ciervo en el Tivoli

El blanco del Collio se sirve con solomillo de ciervo en el restaurante con estrella Michelin de Cortina

jueves 17 de septiembre de 2026



La Ponca ha presentado este jueves, 17 de septiembre, un nuevo maridaje para la temporada de otoño que une su Ribolla Gialla 2022 con “Passeggiata nel bosco”, uno de los platos del chef Graziano Prest en el restaurante Tivoli de Cortina d’Ampezzo, en los Dolomitas. La propuesta lleva un blanco del Collio friulano a una mesa de montaña y lo acompaña con carne de ciervo, una combinación menos habitual que las asociaciones tradicionales de la caza con vinos tintos.

La iniciativa reúne a la bodega de Scrìò, en Dolegna del Collio, con el restaurante de una estrella Michelin que Prest dirige junto a su esposa, Maridilia, a las afueras del centro de Cortina. La Ponca sitúa el vino como eje de una propuesta de temporada

pensada para platos de sabores profundos, mientras que el chef lo vincula a una receta que remite al paisaje del bosque y a los productos de la zona.

El plato elegido es un solomillo de ciervo apenas marcado, acompañado por puccia de Cortina y mayonesa de yogur. La casa explica que la idea es unir la estructura, la frescura y la salinidad del vino con los sabores otoñales de la montaña. En esa lectura, la madera del vino acompaña la profundidad de la carne de caza, mientras que las notas cítricas y salinas buscan aligerar el paso por boca y prolongar el final.

Prest justifica la elección en el equilibrio entre el plato y el vino. “Elegimos la Ribolla Gialla 2022 de La Ponca para acompañar ‘Passeggiata nel bosco’ porque el ciervo es una carne delicada que pide un vino blanco con cuerpo y presencia. En esta Ribolla encontramos una buena nota de madera, fruto de la crianza, que redondea y completa el carácter frutal típico de la variedad. Al mismo tiempo, su frescura y su salinidad equilibran la mayonesa de yogur y mantienen limpio el paladar”, afirma el chef.

La Ribolla Gialla 2022 procede del viñedo Skal, situado a 200 metros sobre el nivel del mar, sobre suelo de ponca y con orientación este. La Ponca informa de que, tras un prensado suave y un desfangado estático en frío, el vino fermenta a temperatura controlada. Después pasa 15 meses sobre lías finas en una combinación de depósitos de acero inoxidable, barricas y toneles de roble de 1.000 litros.

En la descripción de la bodega, el vino presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz aparecen notas minerales, flores blancas y cítricos. En boca repite esos aromas y suma los recuerdos cítricos propios de la variedad. La Ponca lo define como un blanco fresco y salino, con cuerpo y una textura envolvente.

El restaurante Tivoli sitúa esa copa dentro de una cocina muy ligada a la montaña. Prest ha construido su propuesta alrededor de ingredientes de altura, carnes de caza, hierbas y aromas de bosque, aunque también incorpora una influencia marinera vinculada a los años que pasó en Venecia. Esa doble referencia, montaña y mar, marca una carta en la que la técnica busca estar al servicio del sabor y del lugar.

La elección del ciervo como eje del plato también responde a esa identidad. El chef presenta “Passeggiata nel bosco” como una receta que recoge el paisaje que rodea al restaurante tanto en el nombre como en sus ingredientes. La carne mantiene su jugosidad en el centro del plato, mientras la puccia aporta textura y un punto especiado y la mayonesa de yogur introduce acidez y frescor.

Con esta colaboración, La Ponca lleva uno de sus blancos más trabajados a un establecimiento de referencia en Cortina d’Ampezzo y lo vincula a una cocina de montaña de perfil contemporáneo, apoyada en producto local y en preparaciones precisas. El resultado, según la bodega y el restaurante, es un maridaje basado en el equilibrio entre volumen, frescura, madera y salinidad.