

“Alla mescita anche bottiglie da cento euro”. A Vasto c’è un’enoteca da cui prendere esempio

15 Maggio 2026

di **Marco Signori**



VASTO – “Qui qualsiasi bottiglia viene stappata per servirne un solo calice. Ho fatto la scelta di sbicchierare tutto ciò che ho. L’unico limite è sulle bottiglie di fascia premium, superiori alle 50 euro, dove chiedo il consumo di tre calici”.

A Vasto (Chieti) c’è un’enoteca da cui il mondo della ristorazione dovrebbe prendere esempio. È la Corte dei vinai, nel centralissimo Corso de Parma. L’ha aperta **Manuela Sisti** all’inizio del 2024 e oggi, a due anni di distanza, le scelte coraggiose sembrano averle dato ragione: aperta tutti i giorni, sette su sette, sia a pranzo che a cena, l’enoteca con cucina è un punto di riferimento in quella che è una città turistica e vivace ma non certo una metropoli.

Il locale nasce come vineria e formaggeria per cui è forte l’impronta dei taglieri a base di latticini, ma dalla cucina esce anche tanto altro, dai piatti tipici della tradizione alle ricette

nazionali, sempre all'insegna della stagionalità. "Al mattino vado al mercato e mi faccio ispirare", dice Manuela, classe 1980, "su prenotazione posso anche preparare menù dedicati e talvolta cucino il pesce".



Più di duecento le etichette che spaziano a livello internazionale: "Ho iniziato con una carta in cui erano presenti vini da Armenia, Libano, Sud Africa, Slovenia, insieme a Francia e Germania", racconta, "perseguendo un po' la nuova frontiera dei vini naturali. Oggi la selezione avviene innanzitutto partendo dal mio gusto personale e poi immaginando gli abbinamenti migliori con i piatti della nostra cucina, a partire dai taglieri, oltre che rispettando i gusti della mia clientela che riesco man mano a sondare e conoscere".

"Non sono un'integralista, né nei confronti del convenzionale né del naturale, mi piace bere

bene, assaggio e giudico senza escludere nulla”, dice l’ostessa, sommelier attiva nella locale delegazione dell’Ais, a lungo al fianco di **Mariateresa Zinni** e del marito, l’enologo **Francesco Paolo Del Casale**, alle Sfizierie di Bacco, importante enoteca e gastronomia della città.

Le due accoglienti salette con le volte a mattoncini e la piccola corte esterna, anche grazie alla piacevole selezione musicale offrono un sicuro approdo per chi ama scoprire il vino abbinato a prodotti di qualità.

Parla di taglieri al plurale, Manuela: d’altra parte, non si è certo di fronte a quello che oramai propone qualsiasi locale con salumi e formaggi da supermercato. “Stabiliamo a quattro mani con il cliente come prepararli, in base ai gusti e agli abbinamenti con il vino. La scelta è ampia e cambia anche di settimana in settimana. Stessa cosa per i salumi”, racconta. “Insieme al prosciutto al coltello – Serrano, Parma stagionato più di 36 mesi, San Daniele e altri affettati con l’affettatrice a volano per evitare di scaldarli – ruotano dei tagli anatomici più piccoli, dal capocollo di Martina Franca alla lonza, ne abbiamo sempre almeno 4 o 5 tipologie. A cui si aggiungono strolghino, salsicce al coltello abruzzesi, salsiccia di fegato, ventricina del vastese e guanciaie artigianale”.



Ma il re rimane il formaggio. “Partiamo dalla semplicità con i prodotti della transumanza, come il caciocavallo di bufala solitamente proposta d’ingresso, passando per i vaccini e ovini locali. Offriamo una pura degustazione di formaggi, che tanti appassionati ci chiedono. Poi per i veri intenditori abbiamo un’ampia scelta nel platò che abbiamo costituito con i prodotti dell’affinatore **Renato Brancaleone**. Questi prodotti sono molto intensi, in un antipasto rischierebbero di coprire i sapori delle portate successive per cui vengono proposti come degustazione unica”.

La stagionalità, alla Corte dei vinai, vale per la cucina così come per i vini: “Nella stagione invernale si consumano più i rossi, in estate bianchi, bollicine e rossi più scarichi” racconta Manuela. “D’inverno, con una clientela più locale che ama conoscere, si consumano etichette internazionali, d’estate i turisti vogliono invece più vini abruzzesi e prodotti legati al territorio”.

E non manca l'attenzione all'olio extravergine di oliva. Ce ne sono una ventina, tra monovarietali e blend tra cui scegliere. "Spero presto di riuscire a perfezionare anche una carta degli oli", confida Manuela. "È un'attenzione che nasce come fisiologica conseguenza all'attenzione alla degustazione. Così come siamo attenti ai pani: ne lavoriamo più tipologie, di forni locali e non, per accompagnare le degustazioni".

Tutto ciò che arriva a tavola, alla Corte dei vinai è anche in vendita.

