vinetur

La Ponca 2020年份Schioppettino，搭配以胡椒为主角的伊斯基亚披萨

Lisola餐厅以蘑菇、猪颊肉和烤胡椒制作新款披萨，搭配辛香浓郁、单宁充沛的弗留利红葡萄酒

2026年11月26日星期四



位于多莱尼亚德尔科利奥（Dolegna del Collio）斯克里奥（Scrio）的酒庄La Ponca，与伊斯基亚岛福里奥（Forio）的Lisola餐厅推出了一款全新的餐酒搭配：La Ponca的2020年份Schioppettino葡萄酒，搭配披萨师伊瓦诺·韦奇亚（Ivano Veccia）创制的披萨。

这项合作于11月26日星期四公布，将意大利两种鲜明的地方传统联系起来：弗留利科利奥地区的葡萄酒文化与坎帕尼亚的披萨传统。项目以一款意大利东北部的红葡萄酒为核心，并专门设计了一款披萨，以呼应其酒体结构和辛香特征。

La Ponca介绍，2020年份Schioppettino呈宝石红色，带紫色调，散发林地浆果、黑莓、覆盆子和胡椒的香气。酒庄称，这款酒入口温暖，单宁平衡，余味再现成熟果香与胡椒气息。这些特点构成了与韦奇亚新款披萨搭配的依据；这款披萨专为呼应葡萄酒的辛香、并与其单宁结构相衬而研发。

披萨以帕玛森奶油酱为底，铺上牛乳马苏里拉（fior di latte）和烤箱风干番茄，再加入炒制的牛肝菌和卡多内切利蘑菇。烤制完成后，配以酥脆的卡塞尔塔黑猪颊肉（guanciale）、百里香、罗勒，以及由三种烘烤胡椒调成的混合香料。胡椒是这款披萨构思的核心，直接呼应了La Ponca所称、作为其Schioppettino标志性香气的关键气息。

这项搭配也体现了Lisola尝试将披萨置于更广泛的精致餐饮场景之中。餐厅由伊斯基亚Daní Maison餐厅主厨尼诺·迪·科斯坦佐（Nino Di Costanzo）、韦奇亚和企业家费德里科·德·马约（Federico de Majo）共同创立。来自伊斯基亚的韦奇亚凭借对那不勒斯披萨的当代表达在全国声名渐起，将传统元素与更具结构感的品鉴体验结合起来。

这一理念近期受到意大利主要美食与葡萄酒指南之一Gambero Rosso的关注。Lisola Restaurant入选《Pizzerie d’Italia 2027》指南，获评“三片披萨”（Tre Spicchi），这是该刊物授予披萨店的最高等级；餐厅还获得最佳品鉴菜单特别奖。这些认可使Lisola成为意大利披萨界转型发展中备受关注的名字之一。在这一领域，主厨和披萨师越来越多地将披萨作为精心设计的美食体验的一部分，而不只是随意享用的日常食品。

对La Ponca而言，这项合作为一款通常以更传统方式搭配的葡萄酒提供了不同的呈现背景。酒庄称，该项目旨在展示Schioppettino如何跳出常见的肉类搭配或地方菜式组合，与另一种鲜明的饮食文化展开对话。此次搭配并非要将两种传统融合成新的事物，而是希望保留各自鲜明的特色，同时让葡萄酒与披萨彼此衬托。

这项合作还凸显了意大利各地生产商如何通过跨区域合作，吸引本土以外的食客。以酿酒闻名的科利奥与长期以南部沿海菜肴和待客文化著称的伊斯基亚，分别位于意大利南北两端。生产商将一款弗留利红葡萄酒与根植于坎帕尼亚传统的披萨搭配，押注食客会青睐这类组合：地方特色依然鲜明，同时又拥有更广阔的文化视野。

这项搭配的核心，是一套直观的味觉逻辑：葡萄酒中的胡椒气息与披萨上的烤胡椒相互呼应，猪颊肉和蘑菇则增添油脂感与风味层次，有助于平衡单宁并衬托酒体。帕玛森奶油酱和马苏里拉柔化了搭配中较为鲜明的口感，香草则带来清新感。按照酒庄和餐厅的介绍，这一组合旨在表明，披萨可以成为严肃餐酒搭配的载体，也能搭配结构感较强的红葡萄酒——这类酒通常并非这一场景中的首选。