vinetur

La Ponca kombiniert seinen Schioppettino 2020 mit einer Ischia-Pizza, bei der Pfeffer im Mittelpunkt steht

Die neue Pizza des Lisola Restaurant kombiniert Pilze, Guanciale und gerösteten Pfeffer mit der Würze und den Tanninen des friulanischen Rotweins

Donnerstag, 26. November 2026



La Ponca, ein Weingut in Scriò, Dolegna del Collio, und das Lisola Restaurant in Forio auf der Insel Ischia haben eine neue Speisen- und Weinbegleitung vorgestellt: Der Schioppettino 2020 des Weinguts wird mit einer Pizza kombiniert, die Pizzaiolo Ivano Veccia kreiert hat.

Die Zusammenarbeit wurde am Donnerstag, dem 26. November, bekannt gegeben und verbindet zwei eigenständige italienische Regionaltraditionen: die Weinkultur des Collio in Friaul und die Pizzatradition Kampaniens. Im Mittelpunkt stehen ein Rotwein aus dem Nordosten Italiens und eine Pizza, die auf seine Struktur und sein Würzeprofil abgestimmt ist.

Laut La Ponca zeigt der Schioppettino 2020 ein Rubinrot mit violetten Reflexen und Aromen von Waldbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Pfeffer. Das Weingut beschreibt den Wein als warm am Gaumen, mit ausgewogenen Tanninen und einem Abgang, in dem reife Frucht- und Pfeffernoten wiederkehren. Diese Eigenschaften prägten die Kombination mit Veccias neuer Pizza, die die Würze des Weins aufgreifen und seiner tanninreichen Struktur standhalten soll.

Die Pizza besteht aus einem Boden mit Parmesancreme, Fior di latte und ofengetrockneten Tomaten sowie sautierten Steinpilzen und Cardoncelli. Nach dem Backen wird sie mit knusprigem Guanciale vom schwarzen Casertana-Schwein, Thymian, Basilikum und einer Mischung aus drei gerösteten Pfeffersorten belegt. Der Pfeffer steht im Zentrum des Konzepts und schafft eine direkte Verbindung zu der prägenden aromatischen Note, die La Ponca als charakteristisch für seinen Schioppettino bezeichnet.

Die Kombination spiegelt auch die Bemühungen des Lisola wider, Pizza in einem breiteren Rahmen der gehobenen Gastronomie zu positionieren. Das Restaurant wurde von Ivano Veccia, dem Koch Nino Di Costanzo vom Daní Maison auf Ischia und dem Unternehmer Federico de Majo gegründet. Veccia stammt von Ischia und hat sich landesweit einen Namen mit einer zeitgenössischen Interpretation der neapolitanischen Pizza gemacht, die traditionelle Bezüge mit einem stärker strukturierten Verkostungserlebnis verbindet.

Dieser Ansatz hat zuletzt die Aufmerksamkeit von Gambero Rosso geweckt, einem der wichtigsten italienischen Gastronomieführer. Das Lisola Restaurant erhielt im Führer Pizzerie d’Italia 2027 die Auszeichnung Tre Spicchi, die höchste Anerkennung der Publikation für Pizzerien, und wurde außerdem mit dem Sonderpreis für die besten Verkostungsmenüs ausgezeichnet. Damit gehört Lisola zu den stärker beachteten Namen in der sich wandelnden italienischen Pizzaszene. Dort präsentieren Köche und Pizzaioli Pizza zunehmend als Teil eines sorgfältig zusammengestellten gastronomischen Erlebnisses und nicht mehr nur als unkompliziertes Alltagsgericht.

Für La Ponca bietet die Zusammenarbeit einen anderen Rahmen für einen Wein, der häufig mit traditionelleren Speisen kombiniert wird. Das Weingut beschrieb das Projekt als Möglichkeit zu zeigen, dass Schioppettino auch über klassische Kombinationen mit Fleisch oder regionale Paarungen hinaus funktioniert und sich stattdessen mit einer anderen starken kulinarischen Identität verbinden lässt. Ziel ist es dabei nicht, die beiden Traditionen zu etwas Neuem zu verschmelzen, sondern beide erkennbar zu bewahren und zugleich Wein und Pizza einander ergänzen zu lassen.

Die Partnerschaft zeigt zudem, wie regionale italienische Erzeuger Kooperationen über regionale Grenzen hinweg nutzen, um Gäste außerhalb ihrer Heimatregionen zu erreichen. Der für seinen Weinbau bekannte Collio und Ischia, das seit Langem mit süditalienischer Küstenküche und Gastfreundschaft verbunden wird, liegen an entgegengesetzten Enden des Landes. Mit der Kombination eines friulanischen Rotweins und einer in der kampanischen Tradition verwurzelten Pizza setzen die Erzeuger darauf, dass Gäste Kombinationen schätzen, die in ihrer Identität tief in der jeweiligen Region verankert sind, aber in einen größeren kulturellen Zusammenhang gestellt werden.

Im Zentrum des Projekts steht eine einfache Verkostungslogik. Die Pfeffernote des Weins wird durch den gerösteten Pfeffer auf der Pizza aufgegriffen, während Guanciale und Pilze mit Fett und Tiefe Tannine abmildern und den Körper des Weins unterstützen. Parmesancreme und Mozzarella mildern die kantigeren Aspekte der Kombination, die Kräuter sorgen für Frische. Das Ergebnis soll laut Weingut und Restaurant zeigen, dass Pizza eine ernst zu nehmende Grundlage für Weinbegleitungen sein kann – auch für strukturierte Rotweine, die in diesem Zusammenhang sonst nicht unbedingt die erste

Wahl wären.