vinetur

La Ponca associe son Schioppettino 2020 à une pizza d’Ischia relevée au poivre

La nouvelle pizza de Lisola Restaurant associe champignons, guanciale et poivrons grillés aux épices et aux tanins du rouge frioulan.

jeudi 26 novembre 2026



La Ponca, domaine viticole situé à Scriò, dans la commune de Dolegna del Collio, et Lisola Restaurant, à Forio, sur l'île d'Ischia, ont lancé un nouvel accord mets-vin autour du Schioppettino 2020 du producteur et d'une pizza créée par le pizzaiolo Ivano Veccia.

La collaboration a été annoncée le jeudi 26 novembre et associe deux traditions régionales italiennes distinctes : la culture du vin dans le Collio, au Frioul, et l'héritage de la pizza en Campanie. Le projet s'articule autour d'un vin rouge du nord-est de l'Italie et d'une pizza conçue pour s'accorder à sa structure et à son profil épicé.

Selon La Ponca, le Schioppettino 2020 présente une robe rouge rubis aux reflets violets et des arômes de baies des bois, de mûre, de framboise et de poivre. Le domaine décrit un vin chaleureux en bouche, aux tanins équilibrés et à la finale marquée par le retour des notes de fruits mûrs et de poivre. Ces caractéristiques ont guidé l'accord avec la nouvelle pizza de Veccia, élaborée pour faire écho aux épices du vin et soutenir sa structure tannique.

La pizza repose sur une base de crème au parmesan, de mozzarella fior di latte et de tomates séchées au four, accompagnée de cèpes et de champignons cardoncelli sautés. Après cuisson, elle est garnie de guanciale de porc noir Casertano croustillant, de thym, de basilic et d'un mélange de trois poivres grillés. Le poivre est au cœur du concept : il crée un lien direct avec la note aromatique caractéristique que La Ponca présente comme la signature de son Schioppettino.

Cet accord témoigne également de la volonté de Lisola de faire entrer la pizza dans un cadre gastronomique plus large. Le restaurant a été créé par le chef Nino Di Costanzo, de Daní Maison à Ischia, par Veccia et par l'entrepreneur Federico de Majo. Originaire d'Ischia, Veccia s'est fait connaître dans toute l'Italie grâce à une interprétation contemporaine de la pizza napolitaine, qui associe références traditionnelles et approche de dégustation plus structurée.

Cette approche a récemment retenu l'attention de Gambero Rosso, l'un des principaux guides gastronomiques et viticoles d'Italie. Lisola Restaurant a obtenu la distinction Tre Spicchi dans le guide Pizzerie d'Italia 2027, la plus haute récompense du guide pour les pizzerias, ainsi que le prix spécial des meilleurs menus dégustation. Cette reconnaissance place Lisola parmi les établissements les plus suivis de la scène

italienne de la pizza, en pleine évolution, où chefs et pizzaioli présentent de plus en plus la pizza comme un élément d'une expérience gastronomique pensée dans son ensemble, et non plus seulement comme un plat informel.

Pour La Ponca, cette collaboration offre un nouveau contexte à un vin souvent présenté avec des accords plus traditionnels. Le domaine décrit le projet comme une occasion de montrer que le Schioppettino peut s'accorder au-delà des associations régionales classiques ou fondées sur la viande, et dialoguer avec une autre identité culinaire forte. Il ne s'agit pas ici de fusionner les deux traditions pour en créer une nouvelle, mais de préserver l'identité de chacune tout en permettant au vin et à la pizza de se mettre mutuellement en valeur.

Ce partenariat met aussi en lumière la manière dont les producteurs régionaux italiens s'appuient sur des collaborations entre territoires pour toucher des clients au-delà de leur région d'origine. Le Collio, réputé pour ses vins, et Ischia, depuis longtemps associée à la cuisine et à l'hospitalité du littoral méridional, se trouvent aux deux extrémités du pays. En associant un rouge frioulan à une pizza ancrée dans la tradition campanienne, les producteurs misent sur l'intérêt des convives pour des accords qui restent profondément locaux dans leur identité, tout en s'inscrivant dans un cadre culturel plus large.

Le projet repose sur une logique de dégustation simple. La note poivrée du vin répond aux poivrons grillés de la pizza, tandis que le guanciale et les champignons apportent du gras et de la profondeur, capables d'absorber les tanins et de soutenir le corps du vin. La crème au parmesan et la mozzarella atténuent les aspérités de l'accord, tandis que les herbes apportent de la fraîcheur. Selon le domaine et le restaurant, le résultat entend montrer que la pizza peut constituer un support de choix pour les accords avec le vin, y compris avec des rouges structurés qui ne sont généralement pas les premiers auxquels on pense dans ce contexte.