

Come abbinare pizza e vino? Ecco una guida semplice e completa

scritto da Augusta Boes | 22/09/2023



C'è ancora chi sostiene che pizza e vino non vadano bene insieme? Vi proponiamo un vademecum per il degustatore intraprendente che desidera esplorare il coinvolgente mondo dell'unione tra il nettare di Bacco e uno dei piatti più amati al mondo

La pizza ha una storia affascinante che si intreccia con la cultura e la tradizione, affondando le sue radici nel terreno fertile del tempo. Le sue origini, infatti, risalgono all'antica Roma, dove focacce piatte e con varietà di condimenti deliziavano i palati più esigenti.

La pizza tra presente e passato, passando per l'UNESCO

Già nel cuore della Napoli del diciottesimo secolo la pizza era protagonista delle tavole popolari e nelle strade era frequente che i fornai impastassero e cuocessero queste prelibatezze. L'importanza della tradizione della pizza napoletana, nel 2017 è stata riconosciuta anche dall'UNESCO che l'ha giudicata come **"Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità"**.

Pizza e vino, un abbinamento possibile

Un aspetto enigmatico nella storia della pizza è l'assenza di un tradizionale abbinamento con il vino. Può sembrare sorprendente, ma il vino nel passato era un lusso riservato alle classi nobili e al clero, mentre la pizza era un piacere accessibile a tutti.

Nel corso degli anni, l'**accostamento tra pizza e vino** è diventato sempre più popolare, a testimonianza dell'evoluzione dei gusti e delle abitudini culinarie. Tuttavia, è innegabile che siano ancora poche le pizzerie che propongono una selezione adeguata di etichette per accompagnare le loro proposte.

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, la **tendenza acida del pomodoro non rappresenta un ostacolo** per l'abbinamento con il vino. La pizza, con la sua base di carboidrati complessi a tendenza dolce, arricchita dalla mozzarella filante e dall'olio extravergine di oliva, è un piatto bilanciato e complesso, pronto ad abbracciare una vasta gamma di vini.

Quale vino bianco si può abbinare alla pizza?

Chi ama i bianchi freschi, sapidi, delicati e giovani come ad esempio Falanghina, Verdicchio, Lugana, Vernaccia di San Gimignano, Vermentino, Pallagrello Bianco e Costa d'Amalfi, sarà la **Pizza Margherita** ad accompagnarvi in un'esplosione di gusto e piacevolezza.



La Margherita si adatta ai bianchi freschi, sapidi, delicati e giovani (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Per pizze più strutturate e complesse, con ingredienti quali formaggi, salsiccia, patate, funghi o

verdure varie, **sono preferibili bianchi morbidi e con qualche anno di invecchiamento**, come Chardonnay, Greco di Tufo, Fiano d'Avellino, Timorasso, Sauvignon Blanc, e ancora una volta Verdicchio e Vernaccia di San Gimignano ma nella versione Riserva.



Pizza salsiccia e friarielli (Foto © Augusta Boes).

La rinascita dei rosati: quali bere con la pizza

Freschi e versatili, i **rosati si adattano praticamente a ogni tipo di pizza**. Le opzioni a disposizione sono innumerevoli, dal momento che dall'estremo nord al profondo sud dell'Italia c'è un'ampia scelta di etichette e sfumature di rosa. Dal **Chiaretto del Garda** al **Negramaro di Puglia**, dalle innumerevoli declinazioni di **Sangiovese in rosa** al **Cerasuolo d'Abruzzo**, dal **Syrah di Cortona** al **Lacryma Christi del Vesuvio**, dal **Cirò calabrese** e fin sopra l'Etna, le possibilità di **abbinamento pizza e vino rosato** sono davvero infinite e tutte a lieto fine.



I rosati sono molto versatili e si adattano a ogni tipologia di pizza.

Per gli amanti del vino rosso

Anche per gli amanti del rosso le opzioni non mancano, specie se le **pizze sono molto condite e ricche**, guarnite con affettati e insaccati, formaggi, salsiccia, peperoni o funghi. In questo caso **si può optare per vini morbidi e di media struttura** come [Piedirosso](#), **Lacrima di Morro d'Alba**, **Primitivo**, **Pinot Nero**, **Merlot**, **Schiava**, finanche un **Valpolicella Classico**.

Per gli **irriducibili del tannino** si consigliano rossi dinamici e freschi, dal **Chianti Colline Pisane** al **Rosso di Montalcino**, dal **Rosso di Montepulciano** all'**Etna Rosso**, senza tralasciare l'**Aglianico di Ischia** o l'**Irpinia Campi Taurasini**.



Per pizze molto condite e ricche, è indicato un vino rosso.

Bollicine e pizza: i nostri consigli

Se proprio non si vuole rinunciare alla **morbida carezza dell'effervescenza**, caratteristica della [birra](#), le alternative con il vino non mancano di certo.

Per i bianchisti un'opzione da suggerire è sicuramente l'[Asprinio d'Aversa](#), vino campano secco e citrico da viti a piede franco, spesso maritate a maestosi pioppi. Nella sua versione spumantizzata, leggera, fresca e briosa, si sposa egregiamente anche con la pizza frita. È un vino che incantò Luigi Veronelli che lo definì eccezionalmente buono, fragile ed elegante, esprimendo il suo rammarico per il fatto che non venisse valorizzato come meritava.

Rimanendo ancorati alla quintessenza della tipicità e della tradizione, il **Gragnano** è sicuramente una scelta indovinata per i rossisti convinti. Questo **vino campano effervescente** è il risultato di una sapiente miscela di ben otto varietà di uve ed è stato lodato da Mario Soldati nel suo celebre libro "**Vino al Vino**". Soldati racconta una toccante avventura alla ricerca spasmodica del Gragnano nel dopoguerra, quando non riusciva più a trovare la modesta osteria napoletana che serviva questo nettare che lui amava così tanto. Fresco, ricco di profumi delicati, e di estrema piacevolezza, scivola via con agilità accompagnando ogni boccone.



Lo Champagne si adatta a ogni pizza (Foto © Augusta Boes).

Un vino adatto a tutte le pizze? Lo Champagne

Se poi le pizze sono tutte diverse e la scelta del vino diventa complicata, c'è una bottiglia che mette tutti d'accordo: è lo **Champagne**. Il vino della gioia e della celebrazione, con la sua spumeggiante freschezza e versatilità, rappresenta una scelta ideale per accompagnare la fragranza e la varietà di sapori di ogni pizza.

Le alternative nostrane non mancano, come ad esempio il Franciacorta, il Trento DOC o l'Alta Langa. Bisogna però ammettere che lo Champagne sta ai vini spumanti come la **Verace Pizza Napoletana** sta a tutte le altre declinazioni nel mondo.