Vino e pizza: un incontro d’eccellenza

scritto da Veronica Zin | 19 Maggio 2026



Il 4 maggio 2026, nei vigneti di Casa Cecchin a Montebello Vicentino, Euroservice ha presentato “Vino & Pizza”: il primo catalogo di vini selezionati esclusivamente per le pizzerie. Tra abbinamenti d’autore, interviste ai pizzaioli e voci dalla cantina, l’evento ha lanciato una sfida culturale: portare il vino – non la birra – sulle tavole di ogni pizzeria italiana.

Lunedì 4 maggio 2026, tra i filari dei vigneti di Casa Cecchin a Montebello Vicentino (VI), si è tenuta una degustazione fuori dagli schemi. Sì, fuori dagli schemi per tutti coloro che sono abituati ad abbinare la pizza alla birra o alla CocaCola.

L’occasione, infatti, era la presentazione ufficiale del catalogo “Vino & Pizza” di Euroservice: **una raccolta di**

etichette selezionate con cura e passione, pensata esplicitamente per l'abbinamento con la pizza e i lievitati.

Organizzata con il supporto dell'Associazione Eccellenza Nella Pizza, la giornata ha riunito **pizzaioli, produttori e appassionati in uno spazio di confronto e aggiornamento pensato per i protagonisti del mondo pizza in Veneto**. Sul palco – o meglio: in forno – le pizze d'autore di Valerio Torre, responsabile tecnico di Molini Bongiovanni, e di Cristian Zaghini, abbinate in tempo reale ai vini di Casa Cecchin, inclusa la nuova bollicina Incontrà.

Il catalogo nasce da un'idea semplice quanto ambiziosa: **portare il vino in ogni pizzeria**. Euroservice, fondata da Francesco e Raffaele Savarise, con radici a Napoli e cuore operativo a Vicenza, lavora da anni per **elevare la percezione delle materie prime nel mondo dell'arte bianca**. Con oltre cento prodotti in catalogo, tra cui la premiata linea di pomodori artigianali L'Oro del Vesuvio (Top Italian Food per Gambero Rosso per tre anni consecutivi), l'azienda fa ora un passo ulteriore: **mettere il vino al centro della tavola della pizzeria, come co-protagonista**.

Ma l'abbinamento pizza-vino funziona? Lo abbiamo chiesto a chi ha preparato le pizze

La domanda è: il vino funziona davvero con la pizza, o siamo ancora nell'era della birra e della Coca-Cola? L'abbiamo chiesto direttamente a Valerio Torre, pizzaiolo e responsabile tecnico di Molini Bongiovanni, che le tre pizze dell'evento le ha pensate e sfornate.

"Scegliere di proporre un vino con la pizza", ha detto Torre, "**vuol dire avere consapevolezza di quello che si sta facendo**. **Scegliere il vino significa conoscere le materie prime, perché il vino lo abbini le farciture**. La pizza, in

quel caso, diventa la base, diventa un pane d'accompagnamento. **Per il pizzaiolo è uno step ulteriore: imparare a conoscere i vini e capire con quali alimenti abbinarli, e viceversa**".

Torre ha poi ragionato sugli abbinamenti scelti per la giornata. La prima pizza, vegana, con crema di asparagi e ricotta di mandorle, è stata abbinata all'Incontrà, il vino più giovane della cantina: "Con un corpo più leggero, è una bolla che supporta la verdura senza sovrastarla".

Per la seconda pizza, invece, il padellino al grano arso con tonnetto e cipolla, la scelta è caduta sul Pietralava: "È un vino fermo, più sapido, che riprende la sapidità della macerazione della cipolla e del tonno. Bilancia bene anche la lievitazione diversa del padellino rispetto alla pizza tradizionale, che si sente proprio in bocca. E richiama le note minerali del pesce e del grano arso, che, come gusto, è già abbastanza importante".

La terza pizza, quella con 'nduja, friarielli e burrata, "è una pizza studiata apposta perché non prevalga il piccante" – spiega Torre. "La burrata, carica di panna, va a smorzare la capsaicina della 'nduja. Senti il gusto, ma non hai un piccante eccessivo". E il Mandégolo, il Durello col fondo, si è incaricato di fare il resto: "Burrata e 'nduja sono due componenti molto grasse. Una bolla dà mineralità, e una bolla col fondo è super minerale. Funziona proprio per questo".

La voce della cantina: Roberta Cecchin di Casa Cecchin

Le tre etichette in abbinamento erano di Casa Cecchin, la cantina che ha ospitato l'evento tra i suoi vigneti. Abbiamo chiesto alla sua proprietaria, Roberta Cecchin, cosa pensa del connubio pizza-vino e se, secondo lei, possa davvero diventare un'alternativa all'abbinamento con la birra o la Coca-Cola.

“Il vino ha più sfaccettature della birra a livello sensoriale”, ha risposto Cecchin. “Proprio per questo può trovare un modo di valorizzare gli ingredienti di qualsiasi pizza in maniera più importante. Può dare luce alla qualità delle materie prime, valorizzare gli impasti, anche e soprattutto oggi che gli impasti sono diversi: farine con gusti, intensità e croccantezze completamente differenti tra loro. I vini, ognuno con il suo vitigno, hanno note e sentori diversi: possono sostenere la pizza in maniera sicuramente più ricca rispetto alla birra. E la pizza di adesso, fatta con ingredienti freschi e sempre più studiati, lo merita”.

Un pensiero che rispecchia perfettamente lo spirito del catalogo Vino & Pizza di Euroservice: non un semplice abbinamento di tendenza, ma un progetto culturale, che vuole restituire alla pizza la dignità di un piatto capace di dialogare con i migliori vini italiani. A supporto del catalogo, Euroservice affianca i pizzaioli con un servizio di consulenza dedicato: dalla costruzione di una carta vini personalizzata alla formazione del personale di sala, per dare a ogni locale gli strumenti concreti per inserire il vino nella propria offerta in modo professionale e differenziante.

La sfida lanciata al mondo della pizza è aperta: il vino è pronto a sedersi a tavola. Tocca alle pizzerie farlo accomodare.

Punti chiave

1. **Il primo catalogo vini dedicato alle pizzerie** nasce da Euroservice per rendere il wine pairing accessibile a ogni locale.
2. **Abbinare il vino alla pizza richiede conoscenza** delle materie prime: il vino si sposa alle farciture, non all’impasto.

3. **Il Durello di Casa Cecchin** si conferma ideale per pizza grazie alla sua mineralità e alla naturale acidità del vitigno.
4. **Euroservice offre consulenza personalizzata** ai pizzaioli: carta vini su misura e formazione del personale di sala incluse.
5. **La pizza contemporanea merita il vino:** impasti ricercati e ingredienti freschi dialogano meglio con le sfaccettature sensoriali del vino che con la birra.