



Press Release
For immediate release

Monday, April 12th, 2021

Which Italian wine goes best with pizza? **Founder of Italian Wine Club on Clubhouse Stevie Kim and pizza Chef** **Renato Bosco answer**

Which Italian wine goes best with pizza? This was the topic on Clubhouse on the evening of Saturday 3 April, in fact, it was a follow-up to a previous conversation on the same social network a couple of weeks earlier. The discussion was organised and hosted by Italian Wine Club, created and moderated by Stevie Kim (Founder of Italian Wine Academy and Managing Director of Vinitaly International).



The main players in this discussion were Tinto, voice of the Decanter programme on Radio2 and presenter of the Mica Pizza e Fichi programme on La7, Renato Bosco, a modern and eclectic pizza maker who always experiments with new leavening methods and owner of the Saporé pizzeria, and Eleonora Cozzella, wine critic and journalist, moderated by the aforementioned Stevie Kim.

An international audience of experts, winelovers and operators in the restaurant and wine sectors were in the audience. The discussion opened with a brief historical introduction of pizza by Tinto, followed by Renato Bosco and Eleonora Cozzella who focused on the evolution of Pizzerias, modern or gourmet Pizza, and the introduction of the professional figure of the Sommelier in pizzerias.

This brought us to the main focus of the evening. At this point, starting with the Saporé restaurant menu, Stevie Kim jokingly questioned the panelists and the audience, asking what wine they would pair with their pizzas.

Here are the main results of the evening:

- **MARINARA AND ANCHOVIES:**
Pigato Superiore Riviera Ligure di Ponente
Schiava Alto Adige
100% bottle-refermented Glera "La Rovesciata".
- **MARGHERITA**
Asprinio of Aversa
Franciacorta Saten
Pinot Noir Alto Adige
- **ORTOLANA**
Vermentino Maremma or Gallura
Nosiola Trentino
Soave Classico
- **PANCETTA**
Lambrusco Salamino
Cerasuolo d'Abruzzo
Bardolino
- **HAM, RICOTTA CHEESE AND SPICY SALAMI**
Sparkling Bombino (Apulia)
Vernaccia of Serrapetrona
Cannonau
- **CAPRICCIOSA**
Grillo Sicily
Grignolino Asti
Langhe Nascetta

- **ARTICHOKES**
Etna White
Vernaccia of Oristano
Nebbiolo Valtellina

- **BURRATA AND CRUDO**
Lambrusco of Sorbara
Ribolla Gialla Amphora
Valpolicella current vintage

To conclude the evening, some of the audience were asked to come on stage and say their favourite pizza and wine pairing, here are some of the most interesting ones.

The traditional pizza Salsiccia e Friarielli with a Gragnano; pizza with Salame Piccante with Vernaccia di Oristano; pizza Margherita with Bufala with Fiano di Avellino or a Chenin Blanc and finally pizza Montanarina, a particular fried pizza, with Trento Doc.

About: the [Italian Wine Academy](#) is a wine school based in Verona, and it is an Approved Programme Provider qualified to teach WSET wine courses. WSET - Wine & Spirit Education Trust is the world's largest provider of education on wine and spirits. WSET qualifications are globally recognized as the international standard in wine and spirit knowledge for wine professionals and enthusiasts. Vinalty International Academy hosts WSET at wine2digital, next to the headquarters of Veronafiere.

Quale vino italiano si abbina meglio alla pizza?

Rispondono Stevie Kim, fondatrice dell'Italian Wine Club su Clubhouse, e il Mastro Pizzaiolo Renato Bosco.

Quale vino italiano si abbina meglio alla pizza? È stato questo l'argomento della chat room sul Clubhouse della serata di sabato 3 aprile, in realtà séguito di una precedente conversazione, sempre sullo stesso social network, avvenuta un paio di settimane prima. A organizzare e ospitare la discussione il Club Italian Wine, creato e moderato da Stevie Kim (Fondatrice di Italian Wine Academy e Managing Director di Vinitaly International).

A fare a parte degli attori principali in questa discussione ci sono stati **Tinto**, voce radiofonica del programma *Decanter* su Radio2 e presentatore del programma *Mica Pizza e Fichi* di La7, **Renato Bosco**, moderno ed eclettico pizzaiolo sempre pronto a sperimentare nuove lievitazioni nonché titolare della pizzeria Saporè, ed **Eleonora Cozzella**, critica e giornalista enogastronomica molto conosciuta nel settore. La già citata Stevie Kim ha vestito i panni della moderatrice, mentre in ascolto dalla platea si è radunato un pubblico internazionale di esperti, winelover e operatori dei settori della ristorazione e vitivinicolo.

La discussione si è aperta con una breve introduzione storica della pizza ad opera di Tinto. Hanno poi preso il microfono Renato Bosco ed Eleonora Cozzella, che si sono invece concentrati sull'evoluzione della pizzeria, sulle caratteristiche della pizza moderna o gourmet e sull'inserimento della figura professionale del Sommelier nelle pizzerie.

Giungendo all'argomento chiave della serata, Stevie Kim ha posto la fatidica domanda: «Quale vino italiano si abbina meglio alla pizza?». Partendo dal menù del ristorante Saporè ha scherzosamente interrogato sia i tre speaker che la platea e li ha chiamati a esprimere la propria opinione sull'abbinamento vino italiano – pizza preferito.

Ecco i principali risultati di questa serata:

- **MARINARA E ACCIUGHE:**
Pigato Superiore Riviera Ligure di Ponente
Schiava Alto Adige
Glera 100% rifermentato in bottiglia "La Rovesciata".
- **MARGHERITA**
Asprinio of Aversa
Franciacorta Saten
Pinot Noir Alto Adige
- **ORTOLANA**
Vermentino Maremma o Gallura
Nosiola Trentino



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Soave Classico

- PANCETTA
Lambrusco Salamino
Cerasuolo d'Abruzzo
Bardolino
- COTTO, RICOTTA E SALAMINO PICCANTE
Bombino Spumantizzato (Puglia)
Vernaccia di Serrapetrona
Cannonau
- CAPRICCIOSA
Grillo Sicilia
Grignolino Asti
Langhe Nascetta
- CARCIOFI
Etna Bianco
Vernaccia di Oristano
Nebbiolo Valtellina
- BURRATA E CRUDO
Lambrusco di Sorbara
Ribolla Gialla Anfora
Valpolicella annata in corso

A conclusione della serata, è stato chiesto ad alcuni uditori nel pubblico di salire sul palco virtuale e presentare il proprio abbinamento pizza e vino preferito: di seguito alcuni tra i più interessanti.

La tradizionale pizza salsiccia e friarielli con un Gragnano; pizza salamino piccante con Vernaccia di Oristano; pizza Margherita nella versione con mozzarella di bufala con Fiano di Avellino o con Chenin Blanc; pizza Montanarina, una particolare pizza frita, con Trento Doc.