



---

## COMUNICATO STAMPA

*Mozzarella Dop, prima guida ai migliori vini in abbinamento  
Dai rosè al marsala, i matrimoni di gusto regione per regione  
Evento sold out, il ricavato in beneficenza a Fondazione Ferraro*

18 maggio 2024 – Chi ha mai degustato la bufala affumicata abbinata a un marsala Doc? E chi lo ha detto che la mozzarella campana Dop va bene solo con i vini bianchi? La prima guida-catalogo ai migliori vini d'Italia in abbinamento all'oro bianco campano, realizzata dal Consorzio di Tutela e dall'Ais Italia, contribuisce a sfatare anche alcuni luoghi comuni e ad esaltare matrimoni molto originali e inediti nel campo del pairing.

“*Bufala&Wine in Love*” è il titolo della pubblicazione, che è stata presentata oggi nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, con la partecipazione del presidente del Consorzio, **Domenico Raimondo**, del presidente nazionale dell'Ais, **Sandro Camilli**, del presidente Ais Campania **Tommaso Luongo**, del delegato Ais di Caserta, **Pietro Iadicicco**, del direttore della Reggia di Caserta, **Tiziana Maffei** e dell'assessore alla Cultura del Comune di Caserta, **Enzo Battarra**.

Sold out l'evento, a cui ha partecipato un folto pubblico di addetti ai lavori e mozzarella-lover, che ha pagato un biglietto “solidale” di 10 euro: il ricavato infatti è stato donato alla Fondazione “Giuseppe Ferraro” di Maddaloni, che si occupa di minori in difficoltà.

Nel Lazio è un trionfo di bianchi, in Liguria e Puglia si registra la tendenza dei rosè. Ma non mancano le sorprese di vini rossi selezionati per i più curiosi, come in Alto Adige o in Calabria, o di vini maturati in anfora o legno, perfetti sposi di gusto della Bufala Dop. E perfino un connubio con il Moscato d'Asti. La Campania, cuore dell'area di produzione della mozzarella di bufala Dop, punta sulle bollicine d'asprinio, sull'eleganza del Costa d'Amalfi bianco e del Cilento Fiano, ma anche su Campi Flegrei Piediroso e Aglianico del Taburno rosato. Sono alcune delle novità



emerse dal lungo viaggio in Italia voluto dal Consorzio, un lavoro durato un anno, che ha coinvolto tutta la rete nazionale Ais, al termine del quale sono stati decretati gli “abbinamenti top” in ogni regione d’Italia. Dal Piemonte alla Sardegna sono ben 110 i migliori vini selezionati, da maritare con la Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Non si tratta di una classifica ma di uno strumento ragionato e utile, destinato a tutti gli appassionati, oltre che agli operatori del settore. Per la prima volta vengono fornite indicazioni chiare e motivate sui migliori vini di ogni regione italiana da “sposare” con la Bufala Campana.

Con questo progetto il Consorzio ha voluto rispondere alla classica domanda: **quale vino abbinare alla mozzarella Dop?** La versatilità di utilizzo di questa icona del Made in Italy agroalimentare ha consentito di spaziare e sperimentare in lungo e in largo, toccando tutti i territori italiani e raccontando in maniera coinvolgente un prodotto moderno, da mangiare così com’è o da abbinare a una infinità di soluzioni, dalla colazione al rito dell’aperitivo.

Il format è inedito. Nei mesi scorsi, le 22 delegazioni regionali dell’Associazione Italiana Sommelier, coordinate dall’ Ais Campania, hanno ricevuto la Mozzarella di Bufala Campana Dop nella versione tradizionale e affumicata, organizzando degustazioni mirate, in cui scegliere i vini che, regione per regione, risultassero più adeguati all’abbinamento. L’obiettivo era di individuare le 5 migliori denominazioni regionali in abbinamento, di cui 3 per la mozzarella tradizionale e 2 per la versione affumicata.

Il presidente del Consorzio di Tutela, **Domenico Raimondo**, spiega: *“Ogni volta che ci chiedono quale vino abbinare alla mozzarella di bufala campana Dop, la risposta non è mai semplice. La Bufala Dop è un prodotto davvero sfidante per sommelier e gourmand. E abbiamo potuto constatare che non c’è un solo vino ideale per la mozzarella di bufala campana, ce ne sono diversi, originali, sorprendenti e legati ai territori, proprio come il nostro prodotto. Siamo andati alla ricerca di questa ricchezza e soprattutto abbiamo colmato una lacuna: finalmente abbiamo a disposizione uno studio realizzato con metodo, uno strumento che potremo veicolare a tutti. Grazie a questo catalogo, l’atavica domanda su quale vino abbinare alla mozzarella viene ribaltata. Da oggi saremo noi a chiedere: in quale regione ti trovi? E in base al territorio avremo una risposta per tutti”*.

Gli fa eco il presidente nazionale di Ais, **Sandro Camilli**: *“I degustatori dell’Associazione Italiana Sommelier hanno investito in questo viaggio tutta la loro passione e competenza per suggerire il miglior percorso di abbinamento, esplorando a fondo tutta la variegata ricchezza delle nostre denominazioni di origine. La capillare rete di Ais Italia ha permesso di coinvolgere in questo progetto tantissimi sommelier professionisti, provenienti dalle ventidue delegazioni regionali”*.



Il presidente dell'Ais Campania, **Tommaso Luongo**, conclude: *“Questa guida vuole essere nel contempo uno strumento didattico e un fedele compagno in un viaggio di conoscenza per coltivare la curiosità di sperimentare nuovi abbinamenti e vivere un coinvolgente itinerario esperienziale, su e giù per l'Italia”*.

## **ECCO L'ELENCO DELLE 110 DENOMINAZIONI SELEZIONATE**

### **ABRUZZO**

Abruzzo Doc Spumante, Pecorino; Cerasuolo d'Abruzzo Doc; Trebbiano d'Abruzzo Doc. Per la Bufala Dop affumicata: Montepulciano d'Abruzzo Doc; Abruzzo Doc Spumante Rosè, Trabocco.

### **ALTO ADIGE**

Alto Adige Doc, Pinot Bianco; Alto Adige Doc, Riesling; Alto Adige Doc, Sauvignon. Per la Bufala Dop affumicata: Alto Adige Doc Iago di Caldaro classico superiore; Alto Adige Doc, Pinot Nero.

### **BASILICATA**

Basilicata Igt Spumante; Basilicata Igt Bianco, Malvasia; Matera Doc, Greco. Per la Bufala Dop affumicata: Basilicata Igt Rosato, Aglianico del Vulture; Basilicata Igt Rosso, Pinot Nero.

### **CALABRIA**

Lamezia Doc, Greco; Terra di Cosenza Dop, Pollino Bianco; Calabria Igp, Mantonico. Per la Bufala Dop affumicata: Cirò Rosso classico superiore Dop; Calabria Igt Rosato, Greco Nero.

### **CAMPANIA**

Aversa Doc Spumante, Asprinio; Costa d'Amalfi Bianco Doc; Cilento Fiano Doc. Per la Bufala Dop affumicata: Campi Flegrei Piediroso Doc; Aglianico del Taburno Rosato Docg.

### **EMILIA**

Colli Bolognesi Pignoletto Docg frizzante; Colli Bolognesi Doc, Sauvignon; Emilia Igt Rosato. Per la Bufala Dop affumicata: Colli Bolognesi Pignoletto Classico Superiore Docg; Gutturmo Superiore Doc.



## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

Carso Dop, Vitovska; Colli Orientali del Friuli Dop, Pinot Bianco; Friuli Colli Orientali Dop, Friulano. Per la Bufala Dop affumicata: Collio Dop, Malvasia; Friuli Colli Orientali Dop Schioppettino di Prepotto.

## **LAZIO**

Est!Est!!Est!!! di Montefiascone Doc; Passerina del Frusinate Igt; Cori Doc Bianco, Bellone. Per la Bufala Dop affumicata: Lazio Igt, Grechetto; Frascati Superiore Docg Riserva.

## **LIGURIA**

Val Polcèvera Doc Spumante Metodo Classico; Golfo del Tigullio Portofino Doc, Bianchetta; Colline di Levante Doc, Vermentino. Per la Bufala Dop affumicata: Riviera Ligure di Ponente Doc, Rossese; Ormeasco di Pornassio, Sciac-Trà.

## **LOMBARDIA**

Oltrepò Pavese Doc, Riesling; Lugana Doc; Valtènesi Riviera del Garda Classico Doc Chiaretto. Per la Bufala Dop affumicata: Buttafuoco Doc; Oltrepò Pavese Doc, Pinot Nero.

## **MARCHE**

Bianchello del Metauro Doc; Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc; Offida Docg, Pecorino. Per la Bufala Dop affumicata: Colli Pesaresi Doc, Sangiovese; Rosso Piceno Doc.

## **MOLISE**

Spumante Metodo Classico, Tintilia; Biferno Doc Bianco; Terre degli Osci Igp, Falanghina. Per la Bufala Dop affumicata: Biferno Doc Rosato; Tintilia del Molise Doc.

## **PIEMONTE**

Erbaluce di Caluso Docg; Monferrato Doc Rosato; Alta Langa Docg. Per la Bufala Dop affumicata: Verduno Pelaverga Doc; Moscato d'Asti Docg.

## **PUGLIA**

San Severo Doc Bianco; Valle d'Itria Igp, Maresco; Castel del Monte Bombino Nero Docg. Per la Bufala Dop affumicata: Puglia Igp Bianco, Minutolo; Salento Igp, Negroamaro.

## **ROMAGNA**

Romagna Doc Spumante extra Dry; Romagna Doc, Pagadebit; Rimini Doc, Rebola.



---

Per la Bufala Dop affumicata: Romagna Albana Docg; Romagna Doc Centesimino Oriolo.

### **SARDEGNA**

Sardegna Doc, Semidano; Nuragus di Cagliari Doc; Alghero Doc, Torbato. Per la Bufala Dop affumicata: Vermentino di Gallura Docg, Vendemmia Tardiva; Cannonau di Sardegna Doc Rosato.

### **SICILIA**

Salina Igt Bianco; Siracusa Doc, Moscato; Pantelleria Doc, Zibibbo. Per la Bufala Dop affumicata: Marsala Superiore Ambra Semisecco Doc; Marsala Vergine Doc, Riserva.

### **TOSCANA**

Vernaccia di San Gimignano Docg; Montecarlo Doc Bianco; Valdichiana Toscana Doc, Grechetto. Per la Bufala Dop affumicata: Bolgheri Doc, Rosato; Morellino di Scansano Docg.

### **TRENTINO**

Trento Doc Brut Rosé, Meunier; Vigneti delle Dolomiti Igt, Manzoni Bianco; Vigneti delle Dolomiti Igt, Vitigni Piwi. Per la Bufala Dop affumicata: Trentino Doc, Gewürztraminer; Vigneti delle Dolomiti Igt Rosato, Teroldego.

### **UMBRIA**

Spoletto Doc Spumante, Trebbiano Spoletino; Orvieto Classico Superiore Doc; Trasimeno Doc Rosato. Per la Bufala Dop affumicata: Torgiano Doc, Sangiovese; Cilieggiolo di Narni Igt.

### **VALLE D'AOSTA**

Valle d'Aosta Doc, Blanc de Morgex et La Salle; Valle d'Aosta Doc Rosato, Pinot Nero; Valle d'Aosta Doc, Mayolet. Per la Bufala Dop affumicata: Clairet Rosso; Valle d'Aosta Doc Chambave, Muscat Fletri.

### **VENETO**

Soave Classico Doc; Lison Classico Docg, Tai; Conegliano Valdobbiadene Prosecco



Superiore di Cartizze Docg, Glera. Per la Bufala Dop affumicata: Valpolicella  
Classico Superiore Doc; Colli Berici Doc, Tai Rosso.