

# Veneto

Strax norr om Venedig ligger Conegliano och Valdobbiaden. Det är här man producerar det mousserande vinet Prosecco. Följ med till ett underbart vackert område som erbjuder många gastronomiska överraskningar.

TEXT OCH FOTO ÅSA JOHANSSON

- mer än bara Prosecco!

*"När man reser runt i det idag välmående området och njuter av de vackra dalgångarna klädda med vinrankor är det svårt att tänka sig att detta har varit en av Italiens fattigaste regioner."*





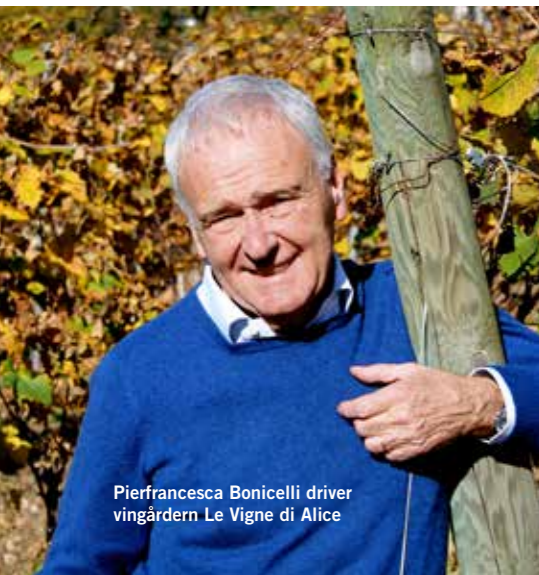
De bästa vinerna kommer från kullarna.

–Vill du ha ett glas?, frågar slaktaren. Innan jag hinner svara håller han upp ett glas Prosecco som han sedan sträcker över. Klockan är tio. På förmiddagen.

I Veneto, regionen i nordöstra Italien, dricker man mycket. Och ofta. Kring byarna med de omöjliga namnen, Valdobbiadene och Conegliano, är det nästan uteslutande det mousserande vinet Prosecco i glaset.

#### En framgångssaga

Prosecco är en framgångssaga. De senaste åren har det varit en konstant ökning av både produktion och efterfrågan efter detta enkla men goda mousserande vin. År 2013 producerade man faktiskt mer Prosecco än Champagne.



Pierfrancesca Bonicelli driver vingården Le Vigne di Alice

När man reser runt i det idag välmående området och njuter av de vackra dalgångarna klädda med vinrankor är det svårt att tänka sig att detta har varit en av Italiens fattigaste regioner.

– Här svälte folk ända tills på sextioalet, berättar Pierfrancesca Bonicelli som driver vingården Le Vigne di Alice och ett lyxigt bed and breakfast med samma namn.

Förr i tiden var området ett sommattillhåll för rika adliga familjer från Venedig. De hade bönder som tog hand om marken och producerade grödor. Det mesta gick till de adliga familjerna och det blev inte mycket över till bönderna och deras stora familjer. Sedan kom krigen.

Under första världskriget gick gränslinjen mellan italienare och österriktare just här. Slagen var många och svåra. Många byar totalförstördes. Andra världskriget var inte mycket bättre.

På de flesta fälten odlade man majs för att göra polenta. Sedan kom den ekonomiska uppgången på femtio- och sextioalet. Familjer startade familjeföretag och invånarna slutade äntligen att emigrera till Sydamerika och USA.

**Prosecco, prosecco, prosecco – skål!** Idag dricker man alltmer mousserande viner runt om i världen. I Sverige låg sex Prosecco på Systembolagets lista på de tio mest sålda mousserande vinerna år 2014.

Prosecco görs på druvan glera. Det ursprungliga området ligger kring byarna Conegliano och Valdobbiadene som år 2009 fick DOCG-status. Samma år utökade man även området för produktionen av Prosecco

längre västerut, ända bort till staden Treviso och in i Friuli. Det är det så kallade DOC-området. I det sistnämnda är de tillåtna skördeuttagen högre och det är till störst del plattmark som ger lägre kvalitet på druvorna. Med andra ord; de bästa vinerna kommer från kullarna i DOCG-området. Här får man en friskare syra och fräschare aromer än i det utökade DOC-området.

*”Veneto är också risottoälskarens paradys. Det finns (minst) fyrtio olika typer av risotto.”*

Prosecco får sina bubblor genom en andra jäsnings på tank. Metoden kallas för Charmat. Man gör först ett vitt vin sedan tillsätter man jäst och socker och låter en andra jäsnings ta vid i en trycktank. På detta sätt stannar koldioxiden kvar i vinet och man skapar en så kallad mousse (bubblor) i vinet. I Champagne sker den andra jäsnings på flaska. Det kräver både mer tid och arbetskraft plus att vinet ligger i kontakt med jästfällningen i minst femton månader. Det gör att vinet får en brödig ton. Ett Proseccovin som inte ligger på jästfällningen är mer fruktigt. En bra Prosecco har blommig doft med inslag av persika och päron. På grund av den billigare produktionsmetoden kostar en Prosecco mycket mindre än sin franska kollega.

#### Inte bara vin!

Området erbjuder inte bara vin. Här finns även högklassiga restauranger, ostprodu-



Det lokala köket är en blandning av Nord- och Syditalien.

center och beroendeframkallande charkuterier. Det lokala köket är en härlig blandning av nordligt och sydligt.

Regionen Venetos mattradition är en blandning av tyskt, österrikiskt- och österländskt. Kryddor fraktades från Asien med de stora fartygen till Venedig under femton- och sjuttonhundratals. I Veneto har därför kryddnejlika, kanel och pinjenötter fått en plats i vardagen. Man blir lätt förvånad över att en av Italiens nordligaste regioner har så sydliga traditioner. Inflytandet från norra Europa visar sig genom att gott smör ofta används mer än olivolja. Tvärtom mot seden i södra Italien.

Veneto är också risottoälskarens paradys. Det finns (minst) fyrtio olika typer av risotto. Längs floden Po och det intilliggande slätlandet odlar man sorterna carnaroli och vialone nano som är perfekta för en lyckad risotto. Man äter även mycket polenta. Den traditionella majsgröten har alltid en plats på de lokala restaurangernas menyer. Polenta äter man istället för bröd, och säg inget ont om polenta i Veneto – det är nästan som att häda i kyrkan!

Från norra Italien kommer den färska äggpastan. Den mest kända lokala pastasorten kallas bigoli. Det är tjocka långa handrullade spaghettier som gärna serveras med en sås på anka eller vilt.

Även vad det gäller kött så har Veneto traditioner som skiljer sig från andra regioner. Man tycker mycket om långkok, speciellt vintertid. En så kallad brasato ska koka i flera timmer med olivolja och kryddor tills köttet är så mörkt att det smälter i munnen. Veneto är även en av få platser i Italien

där man äter både häst och åsna. En sägen berättar om ett stort slag där många hästar dog. I det fattiga Veneto gick kvinnorna ut och tog hand om köttet, och sedan dess lever traditionen med hästkött kvar. Åsna som kallas musso på lokal dialekt finns att smaka på traditionella trattorior.

En specialitet vad det gäller grönsaker är radicchio.

– Ingen vet hur mycket arbete det ligger bakom en riktig radicchio, berättar Luca Baldan som driver gården Nonno Andrea.

Först låter man den rödvita kålen växa som vilken grönsak som helst. När de är redo att sköras tar man alla plantor och lägger dem i ett vattenbad. Plantan börjar då växa på nytt och det är de nya skotten, hjärtat, som man äter. Efter ett par veckor i vattnet tar man bort de yttre delarna och radicchion är redo att nå sina kunder. Det är väldigt gott att grilla radicchio, som inte alls är bitter, som man lätt kan tro.

– Är en radicchio bitter betyder det att man arbetat på fel sätt, säger Luca bestämt.

I Veneto gör man även lasagne på radicchio där lasagneplattorna varvas med ostsås och radicchio. Eller vad sägs om gratinerad radicchio med olivolja och ströbröd? Trevligt är även att göra en sallad med radicchio, citron och olivolja. Det är definitivt en sund grönsak värd att smaka och som sätter fart på kreativiteten i köket.

Regionen är inte känd för sina efterrätter. Men en typisk efterrätt finns och det är sbrisolona. Det är mördeg som ska vara riktigt knaprig. Precis innan servering krossar man sbrisolonan med knytnäven och ibland håller man en (stor) skvätt grappa

Vackra dalgångar klädda med höstens färger.



*”En bra Prosecco har blommig doft med inslag av persika och päron.”*

över kakan. Trots sin enkelhet är sbrisolona otroligt gott. Det kan vara uppskattat att avsluta ofta långa och mäktiga måltider med en enklare dessert.

Åker ni hit så kom ihåg att blir du erbjuden en Prosecco är det lika bra att säga ja med en gång. Att säga nej till ett glas Prosecco i Conegliano och Valdobbiadene gottas inte! ✨

### Restauranger:

Locanda da Lino – Via Roma 19 – 31050 Solighetto (Treviso) [www.locandadalino.it](http://www.locandadalino.it)  
Da Gigietto – Via Alcide De Gasperi, 4, 31050 Miane (Treviso)  
[www.ristorantedagigietto.it](http://www.ristorantedagigietto.it)  
Locanda Crocetta del Montello - Via Erizzo, 112/B, 31035 Crocetta del Montello TV – Tel. 0423 8607  
Ristorante La Terrazza – Via Enotria, 5-7, 31030 Rolle, Cison di Valmarino TV – +39 438 85761 [www.andretta.it](http://www.andretta.it)  
Trattoria alla Cima – Via Cima, 13, 31049 fraz. San Pietro di Barbozza, Valdobbiadene TV + 39 423 972711 [www.trattoriacima.it](http://www.trattoriacima.it)

### Boende:

LOCANDA SANDI – Loc. Zecchei Via Tessere 1-31049 Valdobbiadene TV – tel. +39 0423 976239 [www.locandasandi.it](http://www.locandasandi.it)  
Alice Relais nelle Vigne – Via Gaetano Giardino, 90, 31029 Vittorio Veneto TV 0438 561173 [www.alice-relais.com](http://www.alice-relais.com)

### Vinproducenter:

Le Vigne di Alice – Via Gaetano Giardino 94 – 31029 Vittorio Veneto TV [www.levignedialice.it](http://www.levignedialice.it)  
Nino Franco Spumanti srl – Via Garibaldi 147, 31049 Valdobbiadene (TV) [www.ninofranco.it](http://www.ninofranco.it)  
Villa Sandi – Via Erizzo, 112/B, 31035 Crocetta del Montello TV – Tel. 0423 8607 [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)  
Fasol Menin – Via Fasol Menin 22/B – 31049 Valdobbiadene – Tel. +39.0423.974262 [www.fasolmenin.com](http://www.fasolmenin.com)  
Borgo Luce – Località Musile, 2 – 31058 Susegana (Treviso) [www.borgoluce.it](http://www.borgoluce.it)

### Ostproducent:

Perenzin Latteria S.r.l. – Via Cervano 85 – 31020 San Pietro di Feletto (TV) Tel. 0438 34874 [www.perenzin.com](http://www.perenzin.com)

### Charkuterier:

Salumi De Stefani – Strada di Guia 31 – 31049 Guia di Valdobbiadene tel. 0423.901065 [www.salumidestefani.it](http://www.salumidestefani.it)

### Producent av Radicchio di Treviso och andra lokala grönsaker

Nonno Andrea – Via Campagnola 72B, Villorba (Treviso) [www.nonnoandrea.it](http://www.nonnoandrea.it)



Vingården Le Vigne di Alice där du även kan övernatta.

Åsa Johansson är en svensk frilansjournalist som skriver om mat, vin och resor för svenska och italienska tidskrifter. Hon är gift med världens snällaste italienare och har två blonda pojkar som älskar Pippi och svenskt smågodis. Hon kom till Italien år 2001 och har en examen i statsvetenskap från universitetet i Florens. Favoritsysslor är att jobba, laga mat och att dubbelparkera som en riktig italienska. ✱