



FEASR



REGIONE del VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



i-ve

PERCORSI NELLA VENEZIA ORIENTALE

Qui gusto I VINI



www.i-ve.it

Google+: <https://plus.google.com/b/107027491234869325840/>
Facebook: <https://www.facebook.com/pages/i-ve/764231846954128>
YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCPkeohJkzpE8bE11LOmSk8Q>
Twitter: <https://twitter.com/i-veVeneto>
Pinterest: <http://www.pinterest.com/i-ve/it/>
Instagram: <http://instagram.com/i-ve.veneziaoientale>

La Venezia Orientale rientra nell'area di produzione dei vini DOC Lison Pramaggiore, e DOC Piave. La Denominazione di Origine Controllata (DOC) è attribuita a vini dalle caratteristiche bene precise, indicate da un severo disciplinare produttivo che prende in considerazione la connessione con l'ambiente naturale e i fattori umani del territorio. Il Veneto è una delle principali regioni produttrici di vino in Italia e il suo consumo, assieme ai prodotti tipici e ai piatti della gastronomia locale, è molto radicato nel territorio. Anche nella Venezia Orientale si può parlare di vera e propria cultura del vino, da degustare a tavola, ma anche nelle enoteche e nelle tipiche cichetterie, le osterie locali che, per accompagnare le ombrette, ovvero i calici di vino, offrono i cicheti, assaggi delle pietanze tradizionali.

WINES

Eastern Venice is included in the wine-making areas of DOC Lison Pramaggiore and DOC Piave. The DOC (controlled designation of origin) is given to wines featuring specific characteristics indicated by strict production regulations which take into account the connection with the natural environment and human factors of the territory. Veneto is one of Italy's main wine-making regions. Wine consumption along with typical products and local dishes is very rooted in the territory. Even in Eastern Venice one can talk about a true culture of wine. Wine is tasted while eating but also in wine bars and in the typical cichetterie, the local taverns, that offer so-called cicheti, small portions of local dishes, to accompany the ombrette (wine goblets).

WEINE

Das östliche Venetien gehört zum Produktionsgebiet der DOC-gekennzeichneten Weine Lison Pramaggiore und Piave. Das DOC-Siegel, also die kontrollierte Ursprungsbezeichnung, wird Weinen mit sehr präzisen Eigenschaften verliehen, die strenge Produktbestimmungen in Bezug auf die Verbindung mit der natürlichen Umwelt und die menschlichen Faktoren des Gebiets erfüllen müssen. Das Veneto ist eine der Hauptproduktionsregionen von Wein in Italien, sein Konsum ist – gemeinsam mit anderen typischen Produkten und den lokalen gastronomischen Gerichten – tief in der Region verwurzelt. Auch im östlichen Venetien kann man von einer wahren Kultur des Weines sprechen, der zu Tisch oder in den Weinhandlungen und typischen Cichetterien verkostet wird (typische Lokale, in denen zu den Weinkeichen (ombrette) sogenannte cicheti serviert werden, Probierhäppchen traditioneller Gerichte).



I VINI DOC LISON PRAMAGGIORE

I rossi: Rosso Lison Pramaggiore, Merlot, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Refosco passito, Refosco dal Peduncolo rosso

I bianchi: Bianco Lison Pramaggiore, Lison Classico, Pinot bianco e grigio, Chardonnay, Riesling Italo, Sauvignon, Verduzzo, Verduzzo passito, Spumante

I VINI DOC PIAVE

I rossi: Raboso (vitigno autoctono), Piave Melanotte (Raboso superiore), Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Carménère, Cabernet Sauvignon

I bianchi: Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Tai, Verduzzo

I VINI DOC LISON PRAMAGGIORE

I rossi:

Rosso Lison Pramaggiore: si adatta bene ad arrosti di carni bianche e rosse ed è formaggi a pasta dura ed invecchiati.

Merlot: tutto pasto, ottimo per salumi carni bianche e rosse, pollame, carni in umido, arrosti di carne bianca.

Cabernet: arrosti di carni bianche e rosse, stufati di vitello e di pollame e carni alla griglia

Cabernet Franc: carni nobili, a selvaggina, ad arrosti e a formaggi stagionati

Cabernet Sauvignon: arrosti di carni bianche e rosse, pollame, cacciagione e formaggi stagionati
Carménère: Ideale con arrosti di carne bianche e rosse, formaggi invecchiati
Malbec: Da abbinare a carni bianche e minestre in genere.

Refosco passito: crostata di ciliegie o prugne o, in alternativa, un formaggio stagionato

Refosco dal Peduncolo rosso: Si abina a carni grasse, selvaggina, umidi e arrosti

I bianchi:

Bianco Lison Pramaggiore: antipasti con frutti di mare, insalata con gamberi, risotto al nero di seppia e baccalà mantecato

Lison Classico: da antipasti a base di carne e di pesce, anche saporiti, a primi piatti leggeri e secondi di carni bianche.

Pinot bianco e grigio: Si accosta bene con le minestre ed i piatti a base di uova e di pesce. Può essere abbinato agli aperitivo, agli antipasti e primi di pesce.

Chardonnay: Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni bianche

Riesling Italo: antipasti, crostacei, minestre, piatti di pesce

Sauvignon: Ottimo come aperitivo, con prosciutto crudo e primi piatti alle erbe.

Verduzzo: Gradisce accostamenti con salumi, risotti a base di erbe, pesce bollito e frittate.

Verduzzo passito: Ottimo per biscotteria secca e torte a base di mandorle.

Spumante: aperitivo, pasto

I VINI DOC PIAVE

I rossi:

Raboso (vitigno autoctono) : piatti della tradizione veneta come pasta e fagioli, carni bianche in umido e formaggi giovani.

Piave Melanotte (Raboso superiore): piatti importanti ed impegnativi di carni rosse e cacciagione, e a formaggi stagionati.

Merlot: Si abina perfettamente con carni rosse e formaggi di media stagionatura
Cabernet: paste
Pinot Nero: si accoppia con le carni bianche o rosse, anche accompagnate da salse. Nella zona di produzione è da gustare con gli arrosti, come lo stinco al forno, la spalla di vitello, la faraona.

Carménère: Ideale con arrosti di carne bianche e rosse, formaggi invecchiati

Cabernet Sauvignon: Accompagna tagliatelle al ragu' e costicine di maiale alla griglia

I bianchi:

Pinot bianco: come aperitivo, oppure con antipasti leggeri, con minestre asciutte e in brodo, con pesce e uova, asparagi bianchi con le uova o gratinate, risotto di scampi o gamberetti

Pinot grigio: con antipasti di mare saporiti, risotti marinari, zuppe di pesce, pesci pregiati al forno o alla griglia, piatti a base di uova

Chardonnay: Ottimo con antipasti magri, risotti e secondi piatti a base di pesce.

Tai: Ottimo con antipasti magri, minestre in brodo, fritti di mare e formaggi giovani

Verduzzo: antipasti e primi piatti della cucina di mare poco salati, primi piatti al sugo bianco di pesce e verdure, pesce bollito con maionese.

LISON PRAMAGGIORE DOC WINES

Red wines: Rosso Lison Pramaggiore, Merlot, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Refosco passito, Refosco dal Peduncolo rosso

White wines: Bianco Lison Pramaggiore, Lison Classico, Pinot bianco e grigio, Chardonnay, Riesling Italo, Sauvignon, Verduzzo, Verduzzo passito, Spumante

PIAVE DOC WINES

Red wines: Raboso (native vine), Piave Melanotte (Raboso superiore), Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Carménère, Cabernet Sauvignon

White wines: Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Tai, Verduzzo

LISON PRAMAGGIORE DOC WINES

Red wines:

Rosso Lison Pramaggiore: good with roasted red and white meats and hard texture and aged cheeses.

Merlot: the whole meal, great for cold cuts, white and red meat, poultry, stews, roasted white meat.

Cabernet: roasted red and white meats, stewed veal and poultry and grilled meats
Cabernet Franc: red meats, game, roasts, aged cheeses

Cabernet Sauvignon: roasted red and white meats, poultry, game and aged cheeses
Carménère: Ideal with roasted white and red meat, aged cheeses

Malbec: white meats and soups in general.

Refosco passito: cherries or plums tart or, alternatively, a hard cheese.

Refosco dal Peduncolo rosso: It goes well with fatty meats, game, stews and roasts

White wines:

Bianco Lison Pramaggiore: appetizers with seafood salad with shrimp, risotto with cuttlefish and baccalà mantecato (creamed codfish)

Lison Classico from meat and fish appetizers, also tasty, to light first courses and second course based on white meat.

Pinot bianco e grigio: It goes well with soups and dishes with eggs and fish. It can be combined with an aperitif, with starters and fish first courses.

Chardonnay: Very good with tasty first courses, fish and white meats.

Riesling Italo: appetizers, shellfish, soups, fish dishes

Sauvignon Excellent as an aperitif, with raw ham and pasta dishes with herbs.

Verduzzo: with meats, risotto with herbs, boiled fish and omelettes.

Verduzzo passito: Great for dry biscuits and cakes made with almonds

Spumante: aperitif, whole meal

PIAVE DOC WINES

Red wines:

Raboso (native vine): traditional Venetian dishes such as pasta and beans, stewed meats and fresh cheeses.

Piave Melanotte (Raboso superiore): important and demanding dishes of red meat and game, and aged cheeses.

Merlot: Perfectly matched with red meats and mid-aged cheeses.

Pinot Nero with white or red meat accompanied with sauces. In the area of production is to be enjoyed with roast meats such as roasted pork shank, shoulder of veal, guinea fowl
Carménère: Ideal with roasted white and red meat, aged cheeses
Cabernet Sauvignon: goes with tagliatelle with ragout and grilled pork ribs

White wines:

Pinot bianco: as an aperitif or with light appetizers, dry and broth soups, fish and eggs, white asparagus with eggs or au gratin, risotto with prawns or shrimp

Pinot grigio: with tasty seafood appetizers, seafood risotto, soups, fish, expensive fish baked or grilled, dishes with eggs

Chardonnay: Excellent with appetizers, risotto and second courses with fish.

Tai: Excellent with appetizers, soups, fried seafood and fresh cheese

Verduzzo: appetizers and main courses of seafood with little sauce, pasta with white sauce of fish and vegetables, boiled fish with mayonnaise.

DOC-GEKENNZEICHNETE WEINE

LISON PRAMAGGIORE

Rot: Rosso Lison Pramaggiore, Merlot, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Refosco passito, Refosco dal Peduncolo rosso

Weiß: Bianco Lison Pramaggiore, Lison Classico, Pinot bianco e grigio, Chardonnay, Riesling Italo, Sauvignon, Verduzzo, Verduzzo passito, Spumante

DOC-GEKENNZEICHNETE WEINE PIAVE

Rot: Raboso (autoctoner Weinstock), Piave Melanotte (höherer Raboso), Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Carménère, Cabernet Sauvignon

Weiß: Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Tai, Verduzzo

DOC-GEKENNZEICHNETE WEINE LISON PRAMAGGIORE

Rot:

Rosso Lison Pramaggiore: er passt wunderbar zu gebratenem hellen und dunklen Fleisch sowie zu Hartkäse und gereiftem Käse.

Merlot: alle Feigggerichte, sehr passend zu Wurstwaren mit hellem und dunklem Fleisch, Geflügel, geschmortem Fleisch, gebratenem hellen Fleisch.

Cabernet: gebratenes helles und dunkles Fleisch, geschmortes Kalbs- und Geflügelfleisch, Grillfleisch
Cabernet Franc: edles Fleisch, Wild, gebratenes Fleisch, gereifter Käse

Cabernet Sauvignon: gebratenes helles und dunkles Fleisch, Geflügel, Wild, gereifter Käse
Carménère: Ideal zu gebratenem hellen und dunklen Fleisch, gereiftem Käse

Malbec: Gut zu kombinieren mit hellem Fleisch und allgemein mit Suppen

Refosco passito: Kirsch- oder Pflaumenkuchen oder gereifter Käse

Refosco dal Peduncolo rosso: Passt zu fettem Fleisch, Wild, geschmortem und gebratenem Fleisch

Weiß:

Bianco Lison Pramaggiore: Antipasti mit Meeresfrüchten, Krabbensalat, Sepia-Risotto und Baccalà Mantecato

Lison Classico: zu Antipasti mit Fleisch oder Fisch, auch gewürzt zu leichten ersten Hauptgängen und zweiten Hauptgängen mit hellem Fleisch

Pinot bianco und grigio: Er passt gut zu Suppen und Eier- oder Fischspeisen. Kann zum Aperitivo, den Antipasti oder ersten Hauptgängen mit Fisch kombiniert werden.

Chardonnay: Sehr gut zu gewürzten ersten Hauptgängen, zu Fisch und hellem Fleisch
Riesling Italo: Antipasti, Schalentiere, Suppen, Fischspeisen

Sauvignon: Sehr gut als Aperitivo, mit rohem Schinken und ersten Hauptgängen mit Kräutern

Verduzzo: er kombiniert wunderbar mit Wurstwaren, Kräuterrisotti, gekochtem und frittiertem Fisch

Verduzzo passito: Sehr gut zu trocknem Gebäck und Mandelorten

Spumante: Aperitivo, Teigwaren

DOC-GEKENNZEICHNETE WEINE PIAVE

Rot:

Raboso (autoctoner Weinstock): traditionell venetische Gerichte wie Nudeln mit Bohnen, weißes geschmortes Fleisch und junger Käse

Piave Melanotte (höherer Raboso): aufwändige Gerichte mit rotem Fleisch und Wild, reifer Käse

Merlot: passt perfekt zu dunklem Fleisch und mittelaltem Käse

Cabernet: Teigwaren

Pinot Nero: gut in Kombination mir hellem oder dunklem Fleisch, auch mit Saucen. Im Produktionsgebiet sollte man ihn mit Braten probieren, wie Hachse aus dem Ofen, Kalbsbrühen und Perlhuhn

Carménère: Ideal mit Braten aus hellem oder rotem Fleisch, reifem Käse

Cabernet Sauvignon: Begleitet Tagliatelle mit Ragout und gegrillte Schweinerippchen

Weiß:

Pinot bianco: als Aperitiv oder mit leichten Antipasti, mit trockenen und Brühsuppen, mit Fleisch und Ei, weißem Spargel mit Eiern oder überbacken, Risotto mit Scampi oder Krabben

Pinot grigio: zu gewürzten Antipasti mit Meerestieren, Fischrisotti, Fischsuppen, erlesenem Fisch aus dem Ofen oder vom Grill, Eierspeisen

Chardonnay: Sehr gut zu leichten Antipasti, Risotti und zweiten Hauptgerichten mit Fisch

Tai: Sehr gut zu leichten Antipasti, Brühe, Meeresfrüchten und jungem Käse.

Verduzzo: Antipasti und leicht gewürzte erste Hauptgerichte mit Meerestieren, erste Hauptgerichte mit heller Sauce und Fisch

Gemüse, gekochter Fisch mit Mayonnaise.