



1) Wegen seiner vielen Kanäle wird Treviso auch "Klein-Venedig" genannt. **2)** Die „Piazza dei Signori“ im Stadtzentrum. **3)** Valdobbiadene liegt im Herzen der traditionellen Prosecco-Region. **4)** Vollreife Glera-Trauben, aus denen Prosecco gekeltert wird. **5)** Radicchio der Sorte „Rosso di Treviso“. Der würzige Salat hat einen Herkunftsschutz der EU. **6)** Ein großer Klassiker der Region: Risotto mit Radicchio

WEIN ERLEBEN

Genusstour in Treviso

Die „Hauptstadt des Prosecco“ und der Geburtsort des Tiramisu sind ein lohnendes Ziel für Schlemmer, Kunstinteressierte und Naturliebhaber



RADICCHIO-RISOTTO

RAFFINIERT • FÜR GÄSTE

Zubereitung: 35 Minuten
Zutaten: Ergibt 4 Portionen

1 Schalotte
3 EL Olivenöl
250 g Risotto-Reis
100 ml trockener Rotwein
1,3 l Gemüsebrühe
2 Radicchio di Treviso
Pfeffer
30 g Butter
60 g gehobelter Parmesan
Salz
1 TL Zitronensaft

1 Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Reis zugeben und unter gelegentlichem Rühren ebenfalls glasig dünsten.

2 Wein angießen und offen unter Rühren einkochen lassen. Dann so viel heiße Brühe angießen, dass der Reis gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. 17–20 Minuten leicht köchelnd bissfest garen. Dabei nach und nach weitere Brühe angießen und gelegentlich umrühren, sodass der Reis stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

3 Inzwischen Radicchio putzen, abbrausen, abtropfen lassen, einige schöne Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Radicchio-Streifen darin kurz andünsten. Radicchio und die Hälfte des Parmesans unter das Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Risotto mit Radicchioblättern und übrigen Parmesanspänen anrichten und servieren.

Pro Portion: 395 kcal
15 g F, 49 g KH, 11 g E

Treviso wird oft als das „das kleine Venedig“ bezeichnet. Das Stadtbild ist geprägt von Kanälen, die früher große wirtschaftliche Bedeutung hatten, vor allem als Transportwege. Am Fluss Sile, der durch die Stadt fließt, lagen einst über 60 Wassermühlen.

Lauter Schönheiten

Entlang der Kanäle reihen sich die wichtigsten Sehenswürdigkeiten aus der langen Geschichte der Stadt auf. Alle lassen sich bestens zu Fuß erkunden: die Kirchen „San Francesco“ und „San Nicolò“, die Palazzi „dei Trecento“ und „dei Podestà“ sowie die „Isola della Pescheria“ (Fischmark-Insel), auf der von Dienstag bis Samstag frischer Fisch angeboten wird.

Hauptstadt des Prosecco

In der Altstadt liegen zahlreiche Bars und Restaurants, die von den ausgehfreudigen Trevigiani und Touristen gleichermaßen besucht werden. In die Gläser kommt zuallererst Prosecco. Den auf der ganzen Welt beliebten prickelnden Tropfen gibt es in mehreren Abstufungen und Varianten.

Feine Perlen

Beim „Frizzante“, also Perlwein mit weniger Kohlensäure, ist der Korken traditionell mit einer Kordel gesichert, wobei auch hier der moderne und zuverlässige Schraubverschluss auf dem Vormarsch ist. Beim „Spumante“, Schaumwein, ist der Korken mit dem „Agraffe“ genannten kleinen Metallgestell gesichert.

Neuer Rosé

Prosecco wird im Veneto und im Friaul produziert, die Besten kommen aus dem Kerngebiet um Valdobbiadene und Conegliano, nördlich von Treviso. Seit 2021

gibt es auch einen Spumante Rosé, der zusätzlich zur Prosecco-Rebsorte „Glera“ bis zu 15 Prozent Pinot Nero (Spätburgunder) enthalten darf. Prosecco schmeckt fruchtig und belebend – ein beliebter Aperitif, perfekt zu den typischen Cichetti (kleine Häppchen). Er wird in Treviso oft auch zu den Mahlzeiten getrunken.

Radicchio in Variationen

Auf Schritt und Tritt trifft man hier auch auf den roten Radicchio. Der Bittersalat hat eine große Tradition, die längliche, besonders begehrte Variante, hat einen Herkunftsschutz der EU („Radicchio Rosso di Treviso IGP“). Er wird als Risotto zubereitet, als Füllung von Ravioli, geschmort als Beilage zu Fisch und Fleisch sowie süß-sauer eingelegt zu Wurst und Käse serviert.

Wiege eines Welthits

Als unverzichtbarer süßer Abschluss kommt das Tiramisu. Schließlich wurde der Klassiker (ziemlich sicher) hier erfunden. Je nach Variante der legendären Geschichte 1959 oder 1972. Wer es ganz genau wissen will, kann in Treviso einen Tiramisu-Kochkurs machen.

Jossi Lolbl



Prosecco hat die Welt erobert. Beim perlenden Frizzante wird der Korken mit einer Kordel gesichert

WEIN-ERLEBEN

Wo Lebensfreude wohnt



Unser Wein-Autor Jossi Loibl

Meine Wein-Tipps:

1 Villa Maria Carla Prosecco frizzante Bio
Dieser Perlwein macht Bella Figura mit feinem Duft nach Äpfeln und Blüten sowie zarter Perlage. Ein gepflegter Aperitif und Begleiter zu feinen Häppchen. Um 10 € im Supermarkt.

2 Casa Belfi Rosso
Aus biodynamisch angebauten Trauben gekeltert, zum Teil in Terrakotta-Amphoren ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Zeigt Aromen von roten Beeren und dunklen Gewürzen. Sehr lebendig am Gaumen passt er zu herzhafter Pasta und gegrilltem Geflügel. Am besten leicht gekühlt. Um 12,50 €, etwa bei www.callmewine.de

3 2022 Mionetto Spumante Prosecco Rosé Extra Dry
Jahrgangsprosecco ist nicht häufig, dieser kommt noch dazu im Rosé-Kleid. Fruchtig, duftig, animierend – macht Freude. Um 10 € im Supermarkt oder unter www.meravino.de



1 Die Isola della Pescheria ("Fischmarkt-Insel") mitten in der Stadt. **2** Der Dom in Treviso hat sieben Kuppeln. **3** Die Radwege führen bis nach Jesolo an die nördliche Adria

TIPP

Die „Piccola Osteria Papero Rosso“ („Rote Ente“) liegt in Trevisos Via Santa Margherita romantisch unter gemauerten Bögen. Hier werden wechselnd zwei Dutzend Weine glasweise ausgeschenkt. Dazu gibt es eine große Auswahl an Crostini und kleinen, bodenständigen Gerichten.



Für Entdecker

Wochenmarkt

Dienstags und samstags findet der Wochenmarkt an der Stadtmauer statt. An mehr als 170 Ständen werden Obst Gemüse, Wein und andere Spezialitäten verkauft.

Kunstschätze im Dom

Der Dom von Treviso hat sieben Kuppeln und beherbergt zahlreiche sehenswerte Kunstschätze. Darunter das Altarbild „Mariä Verkündigung“ ein Meisterwerk von Tizian, dem bedeutendsten italienischen Maler der Renaissance.

Besonderer Brunnen

Die „Fontana delle Tette“ (Brunnen der Brüste) wurde 1559 auf Anordnung des Bürgermeisters von Treviso und Venedig erbaut. Bis zum Fall der Republik Venedig 1775 sprudelte zu großen Anlässen gratis Rotwein aus der einen und Weißwein aus der anderen Brust der Marmorstatue. Heute fließt Trinkwasser aus der Replik.

Fotos: Getty Images/ Andreas Berritz, Pp. 3, 19/odi (4/1) Strydomorell, Götterkissen (2), IlavioValentin, Adobe Stock (4/1) Alla, Odi obo.it, Guido, Sebastian, Stockfood (2), Klaus Arns, Eising Studio