



# 05

jan 2016

## Piemonte

Skribent: **Vin & Matguiden**

I norra Italiens västliga del ligger vackra regionen Piemonte. Dit reser man för deras fantastiska vin, vita tryffel och goda mat men även för provinsens historiska platser och underbara skiftande natur. Piemonte är även hem för några av världens mest kända vinområden, som Barolo och Barbaresco.



Turin, som är områdets huvudstad, har en rik historia och anor tillbaka till romartiden. Piemonte är ett grönt och skiftande landskap ? omgivet av berg på tre sidor, naturskönt med floder, sjöar, skogar och kullar. Dessa stora variationer erbjuder förutom ändlösa vinodlingar många andra naturupplevelser ? skidor, vandring, cykling, ridning, segling och bad.



Provinsen har många toppkrogar enligt Michelin-guiden (2016) ? en med tre stjärnor (Piazza Duomo, Alba), fyra med två och trettioen med en stjärna. Men hög kvalitet är inte bara fine-dining utan omfattar även provinsens alla utspridda trattorias med traditionell, regional mat.



Inlandsklimatet bjuder på massor med kött, fågel, vilt, vit tryffel, pasta, ost och risotto på ris från egna odlingar. De är kända för sin fina choklad och från Alba kommer världsberömda Nutella.

Piemonte är också en av de största vinproducerande regionerna i landet med flera berömda vinsorter såsom Barolo, Barbaresco och Moscato d'Asti.



Moscato d'Asti nordvästra Piemonte ligger appellationen Moscato d'Asti. Här tillverkas lätt mousserande eller pärlande viner av druvan Moscato Bianco. Vinets söta karaktär och låga alkoholhalt är idealisk tillsammans med fruktbaseade menyer, gärna med mandel, men passar också bra till asiatiska maträtter.



Barolo och Barbaresco I området Langhe, i sydvästra Piemonte produceras i majoritet röda viner. Barbera dominerar i volym, men det är druvan Nebbiolo som är stjärnan i showen. Här görs bland annat vin under appellationerna Barolo och Barbaresco, vilka är som kungaparet av italienska viner. Varje appellation är uppkallad efter en by och samtliga har sina egna kommuner (crus).

Barolo, som både är namnet på byn och ingår som en kommun, är en appellation sydväst om staden Alba och omfattar 11 st kommuner. Barolo, La Morra, Castiglione Falletto och Serralunga d'Alba är fyra av de främsta kommunerna i Barolo, varav de bästa vinerna anses komma från Castiglione Falletto.



Barbaresco är en grannby till Barolo och består av fem kommuner varav Barbaresco och Nieve är de mest kända. Viner från Barbaresco har oftast mindre famträdande tanniner än viner från Barolo. Detta leder i sin tur oftast till ett mjukare vin som är tillmötesgående vid en tidigare ålder än de tanninrika Barolovinerna som oftast kräver längre lagring.

Vad passar till Barolo och Barbaresco? Att kombinera vin med mat från samma region är en bra tumregel och något som är busenkelt i Piemonte med sin rika matkultur. Svamprisotto och Barbaresco eller klassiska kombon tryffel och Barolo är bara några av många vinnande exempel.

Prova ett enkelt recept på pasta med vit tryffel tillsammans med en stram och nyanserad Barolo, exempelvis Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba.

