

DIE 10 TOP TEN WEINE ZUR PASTA

An die 1.000 zugelassene Rebsorten gibt es in Italien. Aus dieser beeindruckenden Vielfalt hat unsere Expertin die besten Weine zur Pasta für Sie ausgewählt – und dabei selbst zum exotischsten Gericht den passenden Partner gefunden. Ganz im Sinne der großen Leidenschaft und dem Einfallsreichtum, der Italiener!



„Vino Italiano e Pasta – basta!“
Sommelière
Christina Hilker



VEGETARISCH

1 GESCHMEIDIG 2022 I Frati Lugana DOC, Cà dei Frati, Lugana

Ein wunderbarer Lugana, der nach Blumen- und Kräuterviesen und weißem Steinobst duftet. Mit seiner erfrischenden, mineralischen und geschmeidigen Struktur liebt er Orecchiette in Pistazien-Sauerrahm-Sauce (S. 22) und Spaghetti mit Shiitake und Mönchsbart (S. 23). Um 14 Euro, etwa über www.hawesko.de

2 SAFTIG 2022 „Terre Lontane“ Rosato Calabria IGT, Librandi, Kalabrien

Librandi setzt auf regionaltypische und antike Rebsorten wie Gaglioppo, die in Kombination mit Cabernet Franc, saftig und kräutrig perfekt harmonisiert mit Knusprigen Nudelschnecken (S. 14) und Calamarata mit karamellisierten Zucchini (S. 16). Um 10 Euro, z. B. über www.superiore.de

3 EXOTISCH 2022 Roero Arneis DOCG, San Silvestro, Piemont

Die autochthone Rebsorte zeigt ein Feuerwerk von Aromen. Neben exotischen Früchten findet man Lavendel und Anis, was ganz wunderbar zu Gefüllte Rosen-Ravioli auf Safransauce (S. 17) und Paccheri mit geschmorten Safran-Zwiebeln (S. 22) passt. Um 15 Euro, etwa über www.silkes-weinkeller.de

MIT FLEISCH

4 FLORAL 2020 Valdifalco Toscana Rosso IGT, Toskana

Ein Hauch von Rosmarin und wilden Blüten vereint sich mit hellen roten Früchten und Gewürzen – genau die richtige betörende Wahl zu Gebackenen Conchiglioni mit Salsiccia und Salbei (S. 36) und Spaghetti alla chitarra mit Spargel und Lamm (S. 43). Um 9 Euro, z. B. über www.weinpunktonline.de

5 KIRSCHFRUCHTIG 2022 Primitivo Viride IGP, Cantine Losito, Apulien

Seit mehr als 25 Jahren werden die Weingärten biologisch bewirtschaftet. Der feifruchtige, zugängliche und saftige Primitivo der Familie Losito ist leicht gekühlt eine echte Wonne zu Handkerchief-Pasta in Geflügelbällchen-Sauce (S. 38) und Lombrichelli mit Endivien-Haselnuss-Pesto (S. 46). Um 9 Euro, etwa über www.weingood.de



6 VERFÜHRERISCH 2020 Monte Tabor Valpolicella DOC, Fidora, Venetien

Mit einnehmend süßer dunkler Frucht von Sauerkirchen und Beeren, sowie einem weichen Gerbstoff wirkt dieser Tropfen zu kräftiger Pasta mit Fleisch, wie Pasta bicolore (S. 37) und Gnocchi mit Wildschweinragout (S. 45), äußerst verführerisch. Um 12 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

MIT FISCH

7 ELEGANT 2023 Pinot Grigio Friuli Insonzo DOC, Tenuta Casate, Friaul

Der Familienbetrieb, einst gegründet von Severino Lorenzo, setzt auf Eleganz, Sortentypizität und Ausdruck. Mit zartwürziger und cremiger Struktur traumhaft zu Seeteufel mit Spinat-Gnocchi (S. 68) und Lachs-Ricotta-Lasagne (S. 72). Um 11 Euro, z. B. über www.garibaldi.de

8 GELBFRUCHTIG 2022 Montecucco Vermentino „Lillatrino“ DOP, Pierini e Brugi, Toskana

Dieses Landgut in der Region Montecucco gilt als absoluter Geheimtipp. Der Vermentino liebt mit seinem gelbfruchtigen Aroma von Mango und Mandarine Ravioli mit Gestreifte Ravioli mit Scampi-Füllung (S. 65) und Tagliarini nero (S. 68). Um 12,50 Euro, etwa über www.nobis-weine.de

DESSERT

9 LEBENDIG 2022 Lele Prosecco Rosé Millesimato Brut - Vineyards v8, Le Tenute di Genagricola, Venetien

Knackig frisch, charmant und lebendig, mit anregenden feinen Perlen zeigt sich dieser Ausnahme Prosecco Rosé durch seinen Duft sowie den Geschmack nach Erdbeeren, Himbeeren und Blüten, top zu Po-widtascherln mit hausgemachtem Erdbeereis (S. 84) oder Vanille-Nudelsuppe mit Himbeeren und Mandeln (S. 85). Um 12 Euro, etwa über www.vinello.de

10 SAMTIG 2022 Coribante Rosso Salento DOC, Castello Monaci, Apulien

Dieser charmante und samtige Syrah findet mit Noten von Himbeeren, Kirschen und Kakao und seiner süffigen Struktur die Kombination mit Pflaumenmus-Makkaroni mit Mohn und Marzipan (S. 88) und Schokoladennudeln mit Beeren (S. 89) klasse. Um 11 Euro, z. B. über www.wein-moment.de

Fotos: Alessandro Baglioni; Bernhard Schmidt; Bettina Meister; PR (6); StockFood/1. Greinhofer