



Bindella

la vita è bella

FOODPAIRING

WEIN ZUR PASTA

Aus der Fülle an Pasta-Gerichten hier drei Klassiker mit ganz unterschiedlichen Komponenten, Texturen und Aromen, die deshalb auch nach ganz unterschiedlichen Weinen verlangen – aber sie alle sollten Pasta-Schmeichler sein.

Vinum
FOODPAIRING TUTORIAL
WWW.VINUM.EU

Pasta al sugo

Spaghetti mit Tomaten!

In seiner einfachsten Form aus besten Zutaten unschlagbar: Spaghetti al dente, reife Tomaten in Olivenöl angeschwitzt und mit Basilikum aromatisiert, zerdrückt oder grob püriert – basta. Und ins Glas das südländische Temperament eines sizilianischen Nereio Mascalese. Mit Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie und Hackfleisch zur tomatenlastigen Bolognese angereichert – da passt der etwas erdigere Chianti. Knoblauch, Pancetta, Chili und Pecorino sorgen in der scharfen Arrabbiata-Variante für den Zorn und verlangen im Glas nach dem durch seine Traubensüsse besänftigenden Valpolicella Ripasso. Sardellen, Kapern und Petersilie in der Puttanesca sind mit den südländischen Muskeln eines apulischen Primitivo glücklich.

IMMER PASSEND

Bolognese – Chianti
Arrabbiata – Valpolicella Ripasso
Puttanesca – Primitivo

UNSER TIPP!

**Tenuta Tascante
Ghiaia Nera 2015
Sicilia DOC
2019 bis 2020**

Vereint südliche Sonne und Bergfrische: viele süsse rote Früchte, aber auch dunkle Gewürze und herbe Tannine. Das fängt die Tomaten auf, belebt die Pasta und ist dem Olivenöl gewachsen – ein perfekter Begleiter.

**Preis: 21 Franken
www.bindella.ch**



Bindella

la vita è bella



UNSER TIPP!

Alois Lageder Merlot 2015 Alto Adige / Südtirol 2019 bis 2021

Die Beerigkeit und saftige Art der Rebsorte wird durch die Reifung in grossen Holzfässern unterstrichen. Der Wein hat ausreichend Körper, wirkt aber dennoch belebend statt sättigend – idealer Begleiter zu Ravioli.

Preis: 18 Franken
www.bindella.ch

Gefüllte Pasta

Ravioli mit Ricotta und Spinat!

Streichelweiche Füllung, der Ricotta lediglich mit etwas Parmesan und Muskatnuss gewürzt, der Nudelteig mit Eiern, die fertigen Taschen mit zerlassener Butter und etwas Spinat serviert – das verlangt nach ebenso rundem, fruchtbeerigem Rotwein: Merlot! Mit Kürbis gefüllt, leicht mit Amaretti aromatisiert, mit Salbei und Butter angerichtet: trockener Gewürztraminer aus Südtirol. Kleine fleischgefüllte Agnolotti al plin bieten mehr Biss und harmonieren mit kirschduftend dunklem Barbera. Tortellini, mit einer Füllung aus Schinken und Mortadella und mit Sahne serviert: Kräftiger Chardonnay trägt das mit Rückgrat und vegetabilen Noten.

IMMER PASSEND

Kürbis-Ravioli mit Salbei – Gewürztraminer
Agnolotti al plin – Barbera
Schinken-Tortellini mit Sahne – Chardonnay



Bindella

la vita è bella

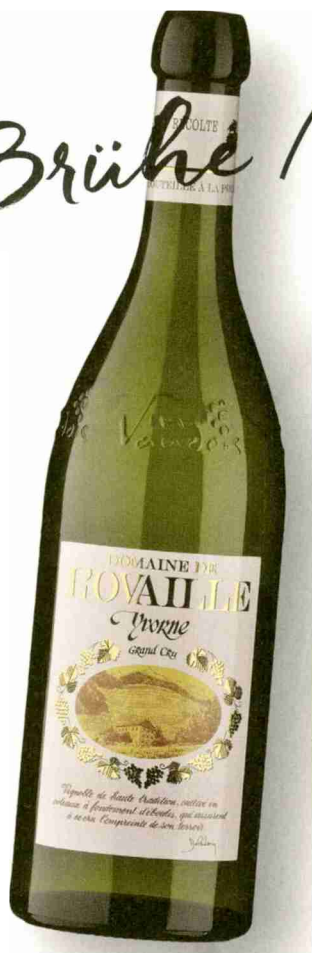
Asiatische Nudeln in Brühe!

Ramen mit Fisch!

Unabhängig davon, was noch dazukommt, geht es bei Ramen um elastisch-feste Weizennudeln in einer mit Salz, Sojasauce und Miso gewürzten Brühe, also viel Umami und Biss. Zu der schlanken Version mit Fisch bringt kräftiger Yvorne genau die richtige Menge Körper, Schmelz und dennoch Leichtigkeit mit. Sojalastiger, mit Fleisch und Ei - da passt ein fruchtbetonter Pinot Noir, leicht gekühlt. Scharfe, fettige chinesische Nudelsuppe mit Schweinefleisch braucht Alkohol und einen Touch Süsse: Pinot Gris aus dem Elsass! Vietnamesischer Phở mit Rindfleisch und Gewürzen ist mineralischer, körperreicher Grüner Veltliner gewachsen.

IMMER PASSEND

Ramen mit Fleisch und Ei - Pinot Noir
Chinesische Nudelsuppe - Pinot Gris
Vietnamesische Phở - Grüner Veltliner



UNSER TIPP!

**Domaine de l'Ovaille
Yvorne 1er Grand Cru 2017
Chablais AOC
2019 bis 2022**

Die feinduftigen Aromen unterstreichen Miso und Fisch, der Wein bringt den nötigen Körper und Griff mit. Yvorne ist weich in der Säure, aber nicht flach; rund, aber dennoch frisch; deshalb passt er gut zu asiatischer Pasta.

Preis: 29.50 Franken
www.bindella.ch

