



Bindella

la vita è bella

Tobias Gysi (43), Fotochef der Blick-Gruppe, ist Schweizer Wein-Sommelier und angehender Weinakademiker.

Wein-Nachten

Welches Essen passt zu welchem edlen Tropfen? Für den Wein-Experten ist das die richtige Reihenfolge. Hier erklärt er warum – und liefert passende Geschmacks-Paarungen.

Bald ist es wieder so weit. Für Heiligabend versammelt sich die ganze Familie und zelebriert die Geburt Christi und die Begründung der abendländischen Kultur. Wie jedes Jahr empfiehlt sich, die Wahl des Festtagsmenüs rechtzeitig zu planen. Der passende Wein dazu ist schnell gefunden, denkt man. Dass man sich bei dieser Frage gewaltig täuschen kann, ist fast so sicher wie das Amen in der Kirche. Deshalb entscheiden wir uns heuer, das Ganze einfach mal umzudrehen. Wir passen das Menü dem Wein an und nicht umgekehrt. Nach der Verköstigung Dutzender Weine entscheiden wir uns nicht nur, welchen Tropfen wir tatsächlich auschenken, sondern auch, was wir zum Wein servieren.



Apéro

Zur Feier des Tages wollen wir die Korken knallen lassen. Versuchen wir es mit einem Franciacorta Rosé aus der Lombardei in Italien? Dann empfehlen sich Avocado-Lachs-Brötli mit Frischkäse. Die hefigen Noten lassen sich wunderbar mit dem fettreichen Fisch kombinieren.

Oder warum nicht mal einen Schweizer Sekt geniessen? Zum Prosecco ähnlichen Ostschweizer Schaumwein, einer Cuvée aus Müller-Thurgau und Pinot Noir, servieren wir leicht würziges Apérogebäck mit Blätterteig und Sbrinz. Der fruchtige und saftige Geschmack passt perfekt zum luftigen Amuse-Bouche.

Sollten wir uns jedoch für einen sorten- und jahrgangstreuen Rieslingsekt aus Kemptal in Österreich entscheiden, servieren wir am besten pikante Tartelettes mit Forelle und Meerrettichschaum. Präzise Aromen von Steinobst und eine feine Perlage ergänzen sich hervorragend mit der delikaten Schärfe der Apetitpöppchen.



- ★ Rutishauser SECCO Swiss White Sparkling, 12.90 Franken bei www.rutishauser.com
- ★ 61 Rosé Brut, Guido Berlucchi, 39.90 Franken bei www.globalwine.ch
- ★ Riesling Sekt «vom Heiligenstein» 2013, Weingut Steininger, 47 Franken bei www.cavetta.ch



Vorspeise

Weisswein darf an einem Schweizer Weihnachtsschmaus auf keinen Fall fehlen! Hier haben wir die Qual der Wahl. Zu einem gehaltvollen und vollmundigen Chardonnay aus dem österreichischen Burgenland lässt sich ohne weiteres eine deftige Geflügelleberterrinen mit Endiviansalat auftischen.

Einen spritzigen Sauvignon Blanc aus dem bündnerischen Zizers hingegen kombiniert man besser mit einer leichteren Vorspeise. Zum Beispiel mit frischem Nüsslisalat und paniertem Ziegenkäse an Preiselbeerkonfitüre. Die exotische Frucht und die leicht salzigen Noten des Weins integrieren sich perfekt in das Hors d'oeuvre.

Einem reiffruchtigen, gleichzeitig aber eleganten Verdicchio dei Castelli di Jesi aus der italienischen Provinz Marken kann man durchaus eine Curry-Hühnersuppe zumuten. Gebackenes Obst und etwas Banane verleiht der Suppe eine verführerische Süsse. Diese verschmilzt mit der milden Schärfe der exotischen Gewürze und erzeugt eine spannende Geschmacksexplosion mit dem üppigen Weisswein.





Bindella
la vita è bella

Hauptgang

Was wäre Weihnachten ohne einen festlichen Rotwein, der für diesen speziellen Abend auch gerne mal etwas mehr kosten darf. Zu einem voluminösen Roten, wie zum Beispiel einem üppigen Spanier aus dem Priorat oder einem sonnenverwöhnten Cabernet Sauvignon aus Kalifornien bietet sich Filet im Teig an. Das kräftige Rindfleisch im Blätterteig an Kürbispüree und Mangoldgemüse verträgt ohne Probleme einen schwereren Tropfen.

Wer einen klassischen Toskaner beim Festmahl nicht missen will, kann durchaus Rollschinkli an süsser Senfsosse mit Kartoffelgratin anrichten. Die dominierende Sangiovese-Traube unterstreicht durch ihre ausgeprägte Säure- und Tanninstruktur die Saftigkeit und Würze des traditionellen Schweizer Weihnachtsgerichts. Was für eine herrliche Kombination!

Einen nicht ganz so üppigen, eleganteren Rotwein hingegen kann man wunderbar zur gefüllten Weihnachtsgans servieren. Dieses traditionelle Gericht erlebt im Moment gerade eine Renaissance. Die opulente Füllung und die schmackhafte Knusperhaut vertragen einen griffigen St-Emilion aus Bordeaux in Frankreich oder aber einen nicht zu lange im Holz ausgebauten Tempranillo aus Ribera del Duero in Spanien.



- ★ Ferus 2016, Rosso Toscana IGT, Nardi, 23 Franken bei www.martel.ch
- ★ Château Mondorion 2013 grand cru, St-Emilion AC, 29.50 Franken bei www.martel.ch
- ★ Freemark Abbey Cabernet Sauvignon 2015, 69 Franken bei www.rutishauser.com
- ★ Font de la Figuera 2016, Clos Figueras, 34.50 Franken bei www.cavetta.ch
- ★ Brunello di Montalcino 2014 docg, Castello Banfi, 37 Franken bei www.bindella.ch
- ★ Celeste Crianza 2016, Pago del Cielo, 19.90 Franken bei www.globalwine.ch



Bindella
la vita è bella

Dessert

Eine süsse Verführung sollte das Festmahl abschliessen. Auch hier gibt es verschiedene Möglichkeiten. Einen zehnjährigen Tawny Port aus Barossa in Australien genießt man am besten zu Mousse au chocolat in einer Variation von dunkler und weisser Schokolade.



- ★ Grant Burge Fortified 10-Year-Old Tawny, 39 Franken bei www.rutishauser.com
- ★ Vigna Senza Nome 2018, Moscato d'Asti docg, Braida, 14.50 Franken bei www.bindella.ch
- ★ Transylvanian Ice Wine 2016, Liliac & Kracher, 33.50 Franken bei www.globalwine.ch

Wird zur Nachspeise ein Süsswein serviert, kann zur Feier des Tages ein Eiswein aus Transsylvanien in Rumänien entkorkt werden. Dazu schafft eine Dattel-Pannacotta mit Mango Salat ein leckeres Geschmackserlebnis.

Wer sich zum krönenden Abschluss des Festmahls doch lieber einen Moscato d'Asti aus dem italienischen Piemont gönnen möchte, schmilzt mit einem klassischen Panettone dahin.

Ein voller Bauch studiert nicht gern, und auch am Fest der Liebe kann die Zeit nicht angehalten werden. Deshalb mögen wir innehalten nach den Gaumenfreuden, in die Stille der Nacht lauschen und weinselig den Schlaf des Gerechten finden. Denn der nächste Feiertag steht schon sehr bald an. Und erneut sollte Speis und Trank erfolgreich kombiniert werden.