

WEINSTORIES

## Die Qual der Wahl - Rot, Weiß oder Rosé?



Pastagerichte gehören mit zu den beliebtesten zweiten Gängen eines Menüs. Selbstgemacht, mit einer Füllung oder doch lieber überbackene Pasta - hier konkurriert die vielseitige Auswahl schon fast mit der Auswahl bei den Weinen. Viele kennen das Problem, man plant einen schönen gemeinsamen Pasta-Kochabend, doch welcher Wein passt denn nun zu meinem geplanten Pastagericht? Rotwein, Weißwein oder doch Rosé?

### **PASTASORTEN ODER PASTASAUCCEN?**

Die bekanntesten Pastasorten in Deutschland sind Penne, Fusilli und natürlich Spaghetti. Bei den gefüllten Sorten sind es natürlich die Tortellini und Ravioli, doch Italien hat noch viel mehr zu bieten. Man könnte meinen, dass fast jede Region ihre eigene Pastasorte besitzt. Paccheri, Calamarata, Panzarotti, Orecchiette, Mezzelune und viele mehr könnten wir hier noch aufzählen. Für welche Pastasorte ihr euch letzt endlich entscheidet ist für die Wahl des passenden Weines eher unwichtig. Da die Pasta selbst einen sehr neutralen Geschmack hat, ist sie die Basis für die Kreativität und den Geschmack der Saucen, die sie begleiten. Die Pastasaucen sind diejenigen, die dem Gericht seine Seele verleihen. Das klassische Pesto, die Bolognese-Sauce, ganz simpel Aglio e Olio oder extravagant mit Meeresfrüchten, die Auswahl ist auch hier nicht zu überschauen. Aber sie sind diejenigen, die die Auswahl des Weins bestimmen.

### **SAUCE IST NICHT GLEICH SAUCE**

Es gibt so viele verschiedene Varianten von Sauce, die man zu Pasta kochen kann, dass man leicht den Überblick verliert. Die bekanntesten Saucen kann man jedoch leicht in Kategorien unterteilen, nämlich Saucen aus Tomaten, aus Käse, mit Meeresfrüchten oder Gemüse, mit Pesto oder nur Olivenöl. Zu den Tomatensaucen gehört die Bolognese mit zu den Spitzenreitern und ist ein Gericht, das jedem Haushalt bekannt sein sollte. Der Geschmack einer klassischen Tomatensauce hängt sehr stark von dem Geschmack und der Sorte der Tomaten ab. Wie so oft schmecken selbstgemachte Saucen in der Tomatensaison viel aromatischer als außerhalb. Doch auch hier hängt vieles von den zusätzlich genutzten Produkten ab, wie der Zugabe von Rindfleisch oder Gemüse und besonders den Kräutern und Gewürzen, die genutzt werden. Cremige Saucen,

wie Carbonara oder Cacio e Pepe sind Saucen, die deftige Aromen in sich tragen. Hier wird der Geschmack von den Käsesorten, wie Pecorino bestimmt. Pastasaucen mit Gemüse sind sehr simpel und schnell gemacht. Die Basis der Saucen hängt von den Gemüsesorten ab. Ist es eine Aubergine wird wahrscheinlich eine Tomatenbasis gewählt, geht es um Broccoli oder Spargel eher etwas Sahniges. Saucen mit Meeresfrüchten sind hingegen fast schon etwas extravagantes und benötigen teilweise auch eine längere Vorbereitungszeit, um alle Aromen einfangen zu können. Pesto gehört ebenso zu den simplen, aber beliebten Saucen. Kräuter und Gewürze machen hier den Hauptbestandteil aus und bestimmen den Geschmack. Nicht zuletzt gehören bei der Aufzählung auch die Saucen aus einem qualitativ hochwertigen Olivenöl. An der Spitze steht hier Aglio e Olio, eine Mischung aus einem guten Olivenöl, Peperoncino, Knoblauch etwas Basilikum und Salz/Pfeffer.

### **ROT, WEISS ODER ROSÉ?**

Welcher Wein ist den nun, die beste Begleitung? Zu Pastagerichten mit Tomatensauce eignen sich besonders gut kräftige Rotweine mit einem körperreichen Geschmack, wie ein Primitivo. Zu Gerichten mit einer Käsebasis passen Weine, die mit dem Käse harmonieren. Hier würde man wahrscheinlich zu einem Rotwein greifen, doch diese eignen sich bei einem Pastagericht mit Käse nicht ganz so gut, wie als Begleitung zu einer Käseplatte. Unsere Empfehlung ist ein Weißwein, wie Chardonnay, der den Geschmack des Käses betont, aber nicht überspielt. Auch bei Gerichten mit Gemüsesauce fällt die Wahl auf leichte Weißweine, die fruchtig sind, aber keine starken Aromen besitzen. Zu Meeresfrüchten passen grundsätzlich ebenso Weißwein, zum Beispiel ein Vermentino, aber auch Roséweine können hier ein tolles Genusserebnis erschaffen. Sie überzeugen mit ihren mineralischen Aromen und etwas Säure, die das Gericht begleiten. Auch bei den Pestogerichten wird ein Wein genommen, der es dem Gericht erlaubt sich zu entfalten und es lediglich begleitet. Die Weißweine werden auch hier gewählt, da ihr feinwürziger Geschmack das Pesto unterstreicht. Bei dem simplen Aglio e Olio passt ein ebenso simpler, aber schmackhafter Weißwein, wie der Lugana.

Grundsätzlich kann man jedoch sagen, dass man zu deftigen, schweren Gerichten lieber einen Rotwein nimmt und bei leichten Gerichten eher zum Weißwein greift.

**Weitere Stories auf [waurig.com/stories](http://waurig.com/stories)**

