

FOODSTORY

So wird dein Osterfest mit den richtigen Weinen zum kulinarischen Highlight



Ostern in Italien ist ein Fest für alle Sinne. Es wird gekocht, geteilt, gelacht und vor allem genossen. Vom ersten Antipasto bis zum süßen Finale mit Colomba: Jedes Gericht erzählt eine Geschichte. Und genau hier kommt der Wein ins Spiel. Denn der richtige Wein begleitet nicht nur das Essen, er hebt Aromen hervor, schafft Balance und macht aus einem guten Menü ein unvergessliches Erlebnis. Damit dein Oster-Menü perfekt gelingt, zeigen wir dir die passenden Wein-Pairings für jeden Gang authentisch italienisch, harmonisch abgestimmt und sofort umsetzbar.

ANTIPASTI - LEICHTIGKEIT TRIFFT FRISCHE

Der Beginn eines italienischen Osteressens ist geprägt von Vielfalt. Auf dem Tisch stehen kleine Teller mit eingelegtem Gemüse, luftgetrocknetem Schinken, Oliven, vielleicht etwas Fisch oder feine Crostini. Es ist kein Gang im klassischen Sinne – sondern ein Miteinander aus Aromen, Texturen und kleinen Genussmomenten. Gerade deshalb braucht es hier einen Wein, der nicht dominiert, sondern begleitet. Ein Wein, der Frische bringt, den Gaumen öffnet und Lust auf mehr macht.

Ein Prosecco & Spumante sind dafür wie geschaffen. Seine feine Perlage, die elegante Struktur und die lebendige Säure sorgen für einen perfekten Einstieg. Er wirkt animierend, hebt die Aromen der Antipasti hervor und bringt gleichzeitig eine gewisse Festlichkeit ins Glas – genau das, was ein Osteressen verdient.

Alternativ ist ein Sauvignon aus Südtirol eine hervorragende Wahl. Seine aromatische Frische mit Noten von Pfirsich, Grapefruit, Holunder und Akazie passt besonders gut zu vegetarischen Antipasti oder leichten Fischgerichten. Er wirkt klar, präzise und sorgt für einen sauberen, frischen Auftakt.

Der erste Schluck entscheidet oft über den Ton des gesamten Menüs – und hier sollte er leicht, lebendig und einladend sein.

LAMM - DER KLASSISCHE OSTERGANG

Kaum ein Gericht steht so sehr für das italienische Osterfest wie Lamm. Ob als zarter Braten, langsam geschmort oder mit Rosmarin und Knoblauch im Ofen gegart – es ist der Mittelpunkt des Menüs. Das Fleisch bringt eine natürliche Würze mit, eine

gewisse Fülle und Tiefe. Genau hier braucht es einen Wein, der Struktur besitzt, aber nicht überlädt.

Ein Chianti Classico DOCG ist ein Klassiker und das aus gutem Grund. Seine lebendige Säure, die feinen Tannine und die typische Kirschnote schaffen eine wunderbare Balance zum Lamm. Die Kräuternoten des Weins greifen oft die Gewürze des Gerichts auf und verstärken das Geschmackserlebnis.

Wer es etwas weicher und zugänglicher mag, greift zum Primitivo aus Apulien. Dieser bringt mehr Frucht, mehr Wärme und eine samtigere Struktur mit. Besonders bei kräftig gewürzten oder geschmorten Lammgerichten entfaltet er seine Stärke und sorgt für ein rundes, harmonisches Gesamtbild.

Hier zeigt sich, wie wichtig Balance ist: Der Wein darf Kraft haben, aber er muss das Gericht tragen, nicht überdecken.

PASTA AL FORNO - HERZHAFT & AROMATISCH

Pasta al forno ist pure italienische Seele. Ob Lasagne, Cannelloni oder überbackene Rigatoni – dieser Gang steht für Wärme, Familie und das Gefühl von Zuhause.

Die Kombination aus Tomatensauce, geschmortem Fleisch und geschmolzenem Käse bringt eine intensive Aromatik mit sich. Genau deshalb braucht es einen Wein, der mithalten kann, ohne schwer zu wirken.

Ein Montepulciano d'Abruzzo DOC ist hier die perfekte Wahl. Seine saftige Frucht, die weichen Tannine und die angenehme Würze passen ideal zu tomatenbasierten Gerichten. Er hat genug Körper, um sich gegen die Intensität der Pasta zu behaupten, bleibt aber gleichzeitig zugänglich und trinkfreudig.

Er unterstützt das Gericht, ohne es zu dominieren und sorgt dafür, dass jeder Bissen genauso harmonisch wirkt wie der erste. Pasta al forno ist kein filigraner Gang und genau deshalb braucht es einen Wein mit Herz und Substanz.

COLOMBA & DESSERT - SÜSSER ABSCHLUSS MIT ELEGANZ

Zum Abschluss wird es süß, aber in Italien nie schwer. Die Colomba di Pasqua, das traditionelle Ostergebäck, ist luftig, leicht süß und oft mit Mandeln oder kandierten Früchten verfeinert. Hier gilt eine einfache, aber entscheidende Regel: Der Wein muss süßer sein als das Dessert sonst wirkt er flach und bitter.

Ein Moscato d'Asti DOCG bringt genau die richtige Balance. Mit seiner feinen Perlage, den fruchtigen Aromen und dem niedrigen Alkoholgehalt wirkt er frisch, verspielt und niemals überladen. Er begleitet die Colomba, ohne sie zu erschlagen.

Der letzte Schluck sollte genauso in Erinnerung bleiben wie der erste – leicht, harmonisch und mit einem Hauch von Festlichkeit.

Ein italienisches Oster-Menü lebt von Emotion, Tradition und Genuss. Doch erst mit der richtigen Weinauswahl entfaltet es seine volle Wirkung. Jeder Wein hat seine Aufgabe:

Er eröffnet, begleitet, verstärkt und rundet ab. Vom prickelnden Start mit Prosecco über die strukturierte Tiefe eines Chianti bis hin zum süßen Finale mit Moscato – das Zusammenspiel macht den Unterschied. Und genau darin liegt die Essenz italienischer Genusskultur: Nicht im Perfektionismus. Sondern im Gefühl für den richtigen Moment.

Bei uns findest du alles für dein Ostermenü! In unseren Märkten und in unserem Onlineshop

Weitere Stories auf waurig.com/stories

