



SPARGEL UND WEIN

Spargel gilt als Delikatesse. Der richtige Wein macht das Spargelgericht dabei zum Hochgenuss. Weinsommelière Christina Fischer hilft bei der Weinauswahl.

WEISSER BLEICHSPARGEL

In Deutschland wird fast ausschließlich der **weiße Spargel**, auch **Bleichspargel** genannt, geerntet. Die Stangen sind weiß, da sie mit Spargelstechern aus etwa 25 cm Tiefe der Erdhügel geerntet werden, also noch bevor sie sich an der Sonne verfärben können. Je dicker und gleichmäßiger die Stangen, umso höher ist der Preis.



Weintipp von Christina Fischer:

Klassisch mit Schinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise serviert, sollte der Wein eine gewisse Tiefgründigkeit und Komplexität mitbringen. Passen würden kraftvolle Silvaner aus Rheinhessen und Franken oder süffige Weiß- oder Grauburgunder aus dem Süden.

VIOLETTER BLEICHSPARGEL

Violetter Spargel wird gestochen, wenn er die Erdoberfläche schon leicht durchbrochen hat. Bei Lichteinwirkung färben sich die Spargelspitzen schnell violett. Violetter Bleichspargel ist im Handel noch eher selten zu finden. Er schmeckt im Vergleich zum weißen Bleichspargel minimal kräftiger und würziger.



Weintipp von Christina Fischer:

Dieser Spargel wird gerne als Salat mit Vinaigrette serviert. Das säurehaltige Dressing stellt für den Wein jedoch eine Hürde dar. Gut passen sanfte Weißweine, wie badischer Gutedel, Rheinhessische Burgunder, einfache Grüne Veltliner oder Schweizer Chasselas.

GRÜNER SPARGEL

Auch wenn sein Marktanteil eher gering ist, erfreut sich **grüner Spargel** wachsender Beliebtheit. Seine Farbe erhält er, weil er aus der Erde herausgewachsen ist und sich durch die Sonneneinstrahlung verfärbt hat. Grüner Spargel schmeckt viel aromatischer und würziger als weißer und muss meist nicht geschält werden.



Weintipp von Christina Fischer:

Grüner Spargel wird sehr häufig in mediterranen Gerichten verwendet und gerne gebraten. Das macht ihn zu einem qualifizierten Begleiter von balanciertem Sauvignon Blanc, der Scheurebe oder auch dem Pinot Grigio aus Italien.

WILDSPARGEL

Wildspargel hat sehr dünne, grünviolette Stangen und weist einen recht intensiven, oft strengen oder bitteren Spargelgeschmack auf. Der Spargel enthält nämlich aufgrund seiner grünen Farbe wesentlich mehr Pyrazine, einen Aromastoff, welcher für die vegetabilen, etwas grasig herben Noten zuständig ist.



Weintipp von Christina Fischer:

Wildspargel passt je nach begleitenden Lebensmitteln sehr gut zu Sauvignon Blanc, Scheurebe, Verdejo und anderen ähnlich fruchtbetonte Weintypen, weil diese recht ähnlich in ihrer Aromastuktur sind und somit mit dem Wildspargel eine Harmonie eingehen.

QUALITÄTEN

Seit 1. Juli 2009 gibt es für Spargel keine produktspezifische EG-Vermarktungsnorm mehr. Es gilt eine allgemeine Norm, die Mindestanforderungen für die Qualität von Obst und Gemüse festlegt

(Verordnung (EG) Nr. 1580/2007). Damit ist die bis dahin übliche Qualitätseinteilung in die Klassen Extra, I und II gesetzlich nicht mehr vorgeschrieben. Dennoch darf der Handel praktisch

nach alter Gewohnheit Spargel anbieten. Möglich macht dies die UNECE-Norm, die neben den Mindesteigenschaften unter anderem die Einteilung in Qualitätsklassen vorsieht.

