

Ziemlich beste Freunde

Vor allem Weißwein und Spargel verstehen sich oft sehr gut. Warum eigentlich?

Spargel ist ein wunderbares Gemüse und ein Symbol für den Frühling und den Sommer. Er lässt sich vielfältig zubereiten und passt gut zu Fisch, Fleisch und in die vegetarische Küche. Und natürlich auch zum Wein. Welcher Wein jedoch eine Freundschaft mit dem Spargel eingeht, das bestimmt nicht immer das Edelgemüse selbst. Vielfach kommt es auf die Soßen und die Begleiter des Spargels an. Zu gebratenem, grünem Spargelsalat mit frischen Erdbeeren, Rucola und gehobeltem Parmesan passt beispielsweise ein fruchtbetonter Rosé: Er bringt den Sommer ins



Den einen „Spargelwein“ gibt es nicht. Dafür sind die Zubereitungsweisen von Spargel und die Aromen der Weine zu vielfältig.

Haus. Sogar Rotwein versteht sich mit dem Stängengemüse. Zu Spargel mit kräftigem Rindfleisch wie Steak oder Rouladen eignet sich zum Beispiel ein deutscher Spätburgunder.

Als klassischer Begleiter des fein gegarten Spargels gilt aber der Silvaner. Er ist feinduftig und relativ säurearm, dabei aber ausdrucksstark und elegant. Zusammen mit frischen Kartoffeln und Sauce hollandaise entsteht eine wunderbare Freundschaft.

Sie sehen, oft kommt es auf die Begleitung des Spargels an, wonach ich den Wein ausrichte. Und auch dieser bringt je nach Herstellung und Ausbau ganz unterschiedliche Aromen mit. Wie diese entstehen, das sei im Folgenden kurz beschrieben. Am Anfang jeden Weines steht die Rebsorte: Weiße Trauben sind zum Beispiel Chardonnay, Riesling, Grüner Silvaner und Sauvignon Blanc. Die Herstellung des Weines beginnt ab September mit der Weinlese. Die Trauben waren den ganzen Sommer im Weinberg, haben Sonne und Regen und die Mineralien des Bodens aufgenommen. Bei ihrer Ernte haben sie dann schließlich viele Aromen, Säuren und Zucker aufgebaut.





Nach der Weinlese transportiert ein Förderband die Trauben in den Weinkeller.

Weißwein erfrischend und hell

Bei der Weißweinbereitung werden die weißen Trauben in den frühen Morgenstunden geerntet und in großen Behältnissen zum Weinkeller gebracht. Hier werden die Trauben maschinell oder von Hand von den Stielen befreit und entweder sofort vollständig abgepresst oder zunächst nur von einer Mühle zerdrückt. Dabei entsteht ein dickflüssiges Gemisch aus Schalen, Kernen, Fruchtfleisch und Saft. Diese sogenannte Maische wird nur einige Stunden eingelagert. Die Fruchtschalen geben in dieser Zeit zusätzliche Aromastoffe an den Saft ab. In einer Kelter (Weinpresse) presst der Winzer dann den Fruchtbrei aus. Dabei werden die Traubenrückstände (Trester) vom Saft (Most) getrennt. Der Most wird für 24 Stunden gekühlt, damit sich die Trübstoffe absetzen. Nach der Klärung folgt die Saftgärung. Dazu werden Hefen hinzugegeben, die den Zucker im Most verdauen und in Alkohol und Kohlendioxid, also CO₂, umwandeln. Viele Winzer vergären Weißwein in Edelstahl tanks bei 15 bis 18 Grad. Je kühler die Gärtemperatur dort ist, desto frischer und leichter wirkt der Wein, umgekehrt wird der Wein kräftiger, wenn er bei höherer Temperatur vergoren wird. Ist der Wein durchgeregoren und gereift, muss er von den restlichen Trübstoffen getrennt werden. Er wird geklärt und filtriert. Vor dem Abfüllen wird der Wein geschwefelt. Das Schwefeldioxid schützt ihn vor unerwünschten Bakterien und Schimmelpilzen sowie vor Oxidationsprozessen. Je nach Weintyp wird der Jungwein nun auf Flaschen gezogen oder in ein Holzfass zur weiteren Reifung gefüllt.

Ein Chardonnay kann zum Beispiel durch die Reife im Eichenholzfass, dem sogenannten Barrique, goldener im Glas werden. Auch der Duft nach tropischen Früchten oder sogar Butter ist dann möglich. Der Wein hat Geschmacks- und Farbstoffe aus dem Holz übernommen.

Lieulich, halbtrocken oder trocken

Der Winzer entscheidet übrigens, ob der Wein trocken, halbtrocken oder sogar lieblich ist: Wenn er die Gärung stoppt, bevor die Hefen den Zucker vollständig in Alkohol umgewandelt haben, erhält man halbtrockene oder liebliche Weine mit weniger Alkohol. Zum Spargel eignet sich am ehesten ein halbtrockener oder trockener Weißwein.

Ein Chardonnay kann so gut zu Spargel mit zerlassener Butter passen. Der Sauvignon Blanc hingegen reift lieber in Stahltanks und erhält dadurch knackige und frische Aromen von Stachelbeere, Cassis und Paprika. Er passt, ähnlich wie der Silvaner gut zu Spargel mit Sauce hollandaise oder zu einem Salat vom grünen Spargel.

Text: Trixi Bannert | Fotos: Deutsches Weininstitut, Stockfood (2), Andi Löchte, Thinkstock | Grafik: Stefan Emmrich



Je nachdem, ob der Weißwein in Stahltanks oder in Holzfässern ausgebaut wird, entwickelt er unterschiedliche Aromen.

Die Autorin

Trixi Bannert ist IHK-geprüfte Weinfachberaterin und Sommelière. Sie betreibt seit 2010 eine eigene Weinhandlung in Münster, führt eine Wein- und Kochschule und organisiert Weinreisen und Seminare. Weitere Informationen unter: www.trixibannert.de

