



Wijn en asperges

Van half april tot eind juni is het aspergetijd. De eerste keer komen ze traditiegetrouw met kersverse krieltjes, beenham en boterjus op tafel. Daarna wordt er volop gevarieerd en geëxperimenteerd. In de keuken en in de kelder.

Witte asperges

Asperges in het aspergeseizoen zijn wit. Er zijn dan natuurlijk ook groene verkrijgbaar, maar in mei en juni bedoelen we met 'asperges' de net gestoken groente uit eigen land. Witte asperges smaken vol en een tikkeltje zoet, de groene zijn frisser, 'groener' en pittiger. Dat verschil heeft natuurlijk gevolgen voor de keus van de wijn. In het algemeen gezegd gaan witte asperges goed samen met een vollere, rijpere witte wijn en de groene met wat frissere soorten. Maar voor de mooiste combinaties kijk je verder. Dan doen de bereiding, de saus en het garnituur er ook toe.

Rauw = pezig

Rauwe (witte) asperges smaken heel puur en 100% naar asperge. De smaak is uitgesproken en intens en de structuur fris. In salades en als garnituur geven dingeschaafde rauwe asperges gerechten 'bite', een bittertje en een duidelijk accent. Het opkikkereffect wordt versterkt met een opwekkende, droge wijn als een Sauvignon Blanc uit de Loire, Nieuw-Zeeland of Zuid-Afrika erbij.

Gekookt = vlezig

Door asperges in water te koken, neemt de intensiteit van de smaak af. Je zou kunnen zeggen dat de smaak iets verdunt en daardoor milder wordt. De structuur, het gevoel dat de asperges in je mond geven, verschuift van fris en pezig naar zacht en vlezig. Hoe langer de asperges koken, hoe zachter en zoeter ze overkomen. De smaak en structuur van de asperges bieden houvast voor de keus van de wijn, want die beweegt in dezelfde richting.

Gebakken = pezig en vlezig

Weer heel anders smaken de asperges als ze gebakken, geroosterd of gewokt worden. Gebeurt dat met rauwe asperges, dan blijven ze vergelijkbaar met de pure smaak ervan. Als de asperges eerst worden geblancheerd en daarna een knapperig buiten-bak-kantje krijgen, kun je met de wijn variëren van fris tot lichtzoet en soepel.



rauw

fris, intens



beetgaar

mild, soepel



geblancheerd

fris, verfijnd



gekookt

lichtzoet, rijp, rond

Asperges mét

Minstens zo bepalend als de bereiding is dat wat de asperge begeleidt. Een geroosterde jakobsmossel maakt het geheel een stuk frisser dan met beetgare, smeùige beenham of zachte, gestoomde zalm met hollandaisesaus. Als de wijn meebeweegt met het gerecht, zoals in het schema op de volgende pagina, dan komt het met de combinatie vanzelf goed. Die mislukken namelijk zelden door verschil in smaak, wél door verschil in gewicht en structuur. Maar de ultieme match is die waarbij ook de aroma's elkaar op een of andere manier weten te vinden. Dat kan door te versmelten of juist door tegenwicht te bieden.

De ultieme match is die waarbij ook de aroma's elkaar op een of andere manier weten te vinden.



Smaak gerecht	Voorbeeld	Type wijn	Voorbeeld
<i>Fris</i>	Aspergesalade met groene tuinkruiden Asperges met olijfolie, peper uit de molen en grof zout Heldere aspergesoep met kip Geroosterde asperges met jakobsmossel	droog en fris aromatisch	Sauvignon Blanc (koel klimaat), (lichte) Grüner Veltliner, Riesling, Crémant
<i>Fris en romig</i>	Aspergesalade met kaas Asperges met gesmolten boter, druppel citroensap en vleug nootmuskaat Gebonden aspergesoep	minder fris en bescheiden aromatisch	Chardonnay (zonder of weinig hout), Pinot Blanc/Weissburgunder, Semillon, Grenache Blanc, Silvaner, Fino sherry
<i>Fris en hartig</i>	Asperges met rauwe ham Geroosterde asperges met gamba's	Droog en pittig aromatisch	Verdejo, Albariño, Pinto Grigio, Grechetto, Riesling, Rosé (Provence), Fino sherry
<i>Fris en pikant</i>	Thaise aspergesalade met koriander Gewokte asperges met knoflook en verse gember	Milddroog en fris aromatisch	Gros Manseng, Pinot Gris, Muscat, Torrontés, Viognier, Prosecco
<i>Rijp en mild</i>	Asperges met beenham/zalm en boter-/roomsaus Asperges met gepocheerd ei	Milddroog en bescheiden aromatisch	Pinot Blanc/Weissburgunder, Riesling (Elzas of Spätlese), (rijkere) Grüner Veltliner, Chenin Blanc
<i>Rijp en romig</i>	Gegratineerde asperges Risotto met asperges Aspergequiche	Milddroog en aromatisch, halfvol voor de balans	Frise Chardonnay met wat hout, Chenin Blanc, Gavi, Soave, Cava, rosé
<i>Rijp en hartig</i>	Asperges met lamsoester Asperges met tonijnsteak	Milddroog en frisrijp	Chardonnay met hout, Pinot Gris, rijke Viognier, (zachte) Pinot Noir, Grenache Noir, Tempranillo Crianza, (volle) Gamay, (zachte) Barbera, Zweigelt
<i>Rijp en pikant</i>	Curry met asperges	Mild en aromatisch	Muscat, Pinot Gris, Müller-Thurgau, Gewurztraminer, Furmint

*Minstens zo bepalend als de bereiding
is dat wat de asperge begeleidt*

Trend: Gros Manseng

De aromatische, frisse en fruitige Gros Manseng wordt steeds populairder. Je vindt deze witte druif in de Sud-Ouest, in gebieden als Jurançon en de Gascogne. Vanwege z'n uiterst geurige karakter en frisse zuurgraad is het een uitstekende wijn voor bij asperges, met name als deze op frisse, eventueel kruidige wijze bereid zijn. Probeer 'm eens bij asperges met een citrus-dragondressing bijvoorbeeld, of bij een groene curry met asperges. Overigens is een glas Gros Manseng ook bij klassieke asperges à la flamande niet te versmaden.

Groene asperges & wijn

Groene asperges smaken groen zoals groene groenten dat doen: fris en pittig. De smaak en structuur veranderen door de bereiding veel minder dan die van de witte asperges. Dat maakt de wijnkeus makkelijker. Of ze nu geroosterd of kort gekookt worden gegeten, in een salade of bij een biefstuk: droge wijnen met een verfrissend zuur zijn de beste begeleiders. Denk bijvoorbeeld aan Sauvignon Blanc, Pinot blanc, droge Pinot gris, Dolcetto, Gamay, Spätburgunder of een lichte Sangiovese.



© Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur. Tekst door Magda van der Rijst.

