

## Aspergewijn of asperges met lekkere wijn?

Het aspergeseizoen begint normaal in de tweede helft van april en 2 maanden later is het alweer voorbij. De huidige teeltmethodes maken ze veel langer beschikbaar, maar we houden het liever bij het reguliere aspergeseizoen.

Dit witte goud ( er is ook een groene variant, die boven de grond gekweekt wordt en het zonlicht mag zien ) is een smaakrijke aardse stengelgroente, die voor sommigen gewoon niet lekker, bijna smaakloos is of te bitter. Anderen noemen haar evenwel de koningin van de groenten. In Frankrijk, waar ook een violette asperge gegeten wordt, noemt men ze 'pointes d'amour' en de Duitsers spreken over Liebesspitzen. Het gaat om de stengels van de aspergeplant, die zoals witloof opschieten in het aardedonker.

Er zijn meer dan 100 varianten van deze asparagus officinalis. De Roem van Brunswijk, de vroege van Argenteuil en Mary Washington zijn bekende soorten.

Asperges zijn zeer oude groenten en de eerste afbeeldingen zijn ongeveer 5000 jaar oud. Ze werden terug gevonden in de piramiden van de Egyptische farao's. Asperges werden afgebeeld als offergaven. Er werden eveneens geneeskrachtige eigenschappen aan toegeschreven en het is een afrodisiacum.. De asperge bestaat voor 94% uit water en is erg caloriearm. Witte asperges zijn vooral rijk aan vitamine B en mineralen zoals kalium, ijzer en calcium. Ze worden steeds geschild met een fijnschiller, terwijl dit bij de groene niet nodig is.

Het aanwezige fosfor zou een stimulerende werking hebben, maar alleen bij vrouwen.

Asperges worden in verschillende categorieën gecommmercialiseerd. Zo hebben de duurste (AA) een dikte van 20-28 mm, terwijl de goedkopere (B) 12-16 mm dik zijn. Van die dikte is ook de kooktijd afhankelijk. Ze varieert van 15 – 20 minuten.

Als wijngeselschap wordt veelal verwezen naar pinot blanc uit de Elzas.

Wie iets meer durft, drinkt er wel eens een glaasje riesling bij of een muscat d'Alsace.

Asperges worden echter op zo veel verschillende manieren klaargemaakt, dat we onmogelijk alle culinaire hoogstandjes met deze passe partout pinot blanc kunnen serveren.

Recent mocht ik aanschrijven aan een avondje van dit witte goud op diverse wijzen en de initiatiefnemer had zelfs rode wijn laten aanrukken om te zien of dit aangenaam gezelschap kon zijn bij asperges. De Italiaanse Nero d'Avola duikt her en der op als aangename wijnpartner. We bieden u alvast een aantal vrijblijvende mogelijkheden.

Hierbij zijn persoonlijke voorkeuren uiteraard mede verantwoordelijk voor de keuzes.

Algemeen durven we zeggen dat eikgelagerde wijnen veelal te zwaar zijn en te overheersend om de subtiele smaakcomponenten tot hun recht te laten komen.

Te lichte witte wijntjes gaan hier ook door de mand en kunnen niet optornen tegen deze edele groente.

Wie de pinot blanc wat licht en wat banaal vindt, kan, zoals reeds gezegd, misschien eens een fles riesling proberen. De riesling is wat uit de mode maar is een prachtige druif, waarvan schitterende wijnen worden gemaakt. Veel rieslings kunnen ook prachtig ouderen. Ook de sauvignon blancdruif uit de Bordeaux, zoals een Côtes de Blaye, een goede Sancerre of Pouilly Fumé, een warme, krachtige niet eikgelagerde chardonnay uit Zuid Afrika, Chili of Australië kunnen hier aangenaam gezelschap zijn.



We proefden:

### **Asperges met gezouten Gandaham en een lichte mosterdvinaigrette met rucolasalade**

Hier heb je erg verschillende smaakcomponenten, gaande van het zout gerookte van de hesp, het zuur van de vinaigrette en het bitter van de rucola en de asperges. Dit is dan ook een verdomd moeilijk gerecht om er nog een wijn bij te serveren. De asperges en hun speciale smaak worden wat overweldigd door dit divers en krachtig gezelschap.

In dit geval durven we experimenteren met een rode wijn, maar dan ééntje met veel en erg rijp rood fruit, bij voorkeur uit de Nieuwe Wereld, maar niet hout gelagerd.

Ook een krachtige sauvignon of chardonnay uit het zuidelijk halfrond kan wellicht dit gezelschap aan. De saus is hier een niet te onderschatten partner in de wijnkeuze.

### **Asperges op Vlaamse wijze**

Het sauswerk mag hier de wijn niet verarmen en om die reden verkiezen we ook hier een krachtige, warme sauvignon blanc of chardonnay. Als we het in Frankrijk zoeken, gaan we voor een betere witte Bordeaux, die wat vettig, kruidig en beresterk is, maar toch fris blijft.

Ook de Loire kan ons helpen en een Sancerre lijkt ons hier niet te misstaan.

Tijdens de degustatie werd een wijn uit de Savoie geserveerd, 100% rousannedruiven en de combinatie was ronduit zeer aangenaam verrassend.

### **Asperges met lauwe scampi en zachte curry met een sjalot infuse**

In dit gerecht heb je uiteraard de asperge met zijn specifieke smaak, de schaaldieren maar ook het krachtige van de curry. Bij deze combinatie moet je wat durven, maar een Jurançon Sec (Gros Mansengdruif) of een karakterrosé, zoals Tavel kunnen dit gerecht alleen maar een extracomponent geven.

Gewürztraminer lijkt ons ook erg ok, maar dat proberen we misschien wel een volgende keer.

Asperges kunnen natuurlijk ook op vele andere wijzen, zoals Italiaans (met Parmezaanse kaas) of roergebakken in de wok of met zalm, klaargemaakt worden.

Voor zij, die asperges als een delicatessen ervaren: geniet ervan, want het is zo weer voorbij!