

DIESER WEIN MACHT SPARGELN SPITZE

Kaum ein Gemüse wird so sehnsüchtig erwartet wie der Spargel. Von einem ausgesuchten Wein begleitet, weckt das Duo Frühlingsgefühle und verspricht einen ersten kulinarischen Höhepunkt im Jahr.



FOTOLIA

←

Aromatische Weissweine passen zu weissem Spargel. Was trinkt man zu grünem Spargel? Am besten ein Glas Grünen Veltliner!

Veronika, der Lenz ist da, die Mädchen singen tralala. Die ganze Welt ist wie verhext, Veronika, der Spargel wächst. So lautet der Refrain eines bekannten Liedes. Während sich Max Raabe an das kurze Original hält, singt Tobias Betzbach über die Zubereitung der grünen und weissen Stangen. Im heissen Wasser ziehen lassen und mit Schinken und «Hollandaise» servieren, ist denn auch ein Klassiker unter den Frühlingsgerichten. Doch der Spargel ist ein virtuoser Alleskön-

ner. Er schmeckt gekocht, gedämpft, gebraten oder gebacken gleichermassen köstlich. Manche mögen die saftigen weissen Stangen am liebsten roh an einer leichten Vinaigrette. Und der Spargel kennt keine Berührungsängste. Mit Ei, Käse, Fisch, Meeresfrüchten oder Fleisch – er lässt sich mit allem kombinieren.

Genau das macht es für den Sommelier so spannend. Wenn sich dieser an einige wenige Regeln hält, kann er zu Spargelgerichten fast alle Weine servieren.

«Spargelwein»

ist bis auf seltene Ausnahmen weiss. Dieser sollte trocken sein. «Spargelweine» brauchen einen mittleren bis vollen Körper, aber nicht zu viel Alkohol. Meist passen Weine mit zwei bis drei Jahren Reife besser als der letzte Jahrgang. Die Säure muss elegant eingebunden und fein sein. Botrytis und Holznoten sind kein Vorteil.

Die Eigenschaften, welche die Weinbegleitung zu Spargelgerichten aufweisen sollte, hat die Österreichische Weinmarketinggesellschaft (ÖWM) zusammengetragen. 1998 führte sie die offizielle Bezeichnung «Selektion Spargelwein» ein. Mit dieser werden seither ausgesuchte Weissweine prämiert, die besonders gut zu Spargelgerichten passen sollen. An der Selektion teilnehmen dürfen klassisch angebaute, trockene Weissweine mit maximal 13,5 Volumenprozent Alkohol. Eine

24-seitige Broschüre mit Rezepten und Weinempfehlungen kann auf der ÖWM-Webseite heruntergeladen werden.

Bei den Spargel-Wein-Verkostungen haben Experten von ÖWM und GaultMillau herausgefunden, dass neben neutralen auch aromatische Sorten brillieren. Also nicht nur Weissburgunder und Chardonnay, sondern auch Sauvignon Blanc oder Muscat. Letzterer wird in der Spielart «Gelber Muskateller» vom Weinviertel bis in die Steiermark gerne zum →

ANZEIGE

FÜR GASTROKÜNSTLER – PROFIKÜCHEN VON SALVIS
Grossküchen mit System.

salvis.ch

JETZT ANMELDEN!

VOM KOCH ZUM BAR MANAGER.
Die SHL führt Sie zu Ihrem Ziel. Wie zum Beispiel Dirk Hany, Bar Manager und Geschäftsführer.

Schweizerische Hotelfachschule Luzern
Adligenswilerstrasse 22 | CH-6006 Luzern | www.shl.ch

Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL
BILDEN. PRÄGEN. BEGLEITEN.

OUT DOOR GO IN

NEUHEITEN 2017

Alle Neuheiten und Bestseller im kostenfreien Katalog unter www.goin.ch

Telefonnummer Verkauf Schweiz:
0800 881180 (Gratis)
Montag – Freitag 8.00 – 18.00 Uhr

goin.ch
info@goin.ch

Spargel getrunken. Dies sowohl als trockener Weisswein wie auch als spritziger Sekt.

Von unbekannter Herkunft – aber auf der ganzen Welt heimisch

Die süßen aromatischen Beeren der Muscat Blanc à Petits Grains oder der Birstaler Muskat werden als Tafeltrauben geschätzt. In Form von Wein ist Muscat hierzu-lande vor allem als perlender Moscato d'Asti oder süsser Passito erhältlich. Trocken ausgebaut Muscat-Weine sind rar.

Das erstaunt, wenn man bedenkt, dass Muscat eine der ältesten Rebsorten ist und weltweit in allen Weinbaugebieten angebaut wird. Vermutlich stammt die Sorte aus Griechenland oder Italien. Die genaue Herkunft und damit ein ursprünglicher Name sind nicht bekannt. Aus diesem Grund hat sich die französische Bezeichnung «Muscat Blanc à Petits Grains», kurz Muscat Blanc, international durchgesetzt. Gelber Muskateller, Muscat de Frontignan, Moscatel, Myskett oder Tamyanka sind nur einige der über 30 Synonyme. Muscat Blanc ist ein Elternteil zahlreicher Rebsorten. Aus der natürlichen Kreuzung mit Axina de Tres Bias ging Muscat d'Alexandrie hervor, die wiederum Stammutter zahlreicher Sorten ist.

Weit verzweigte Muscat-Familie

Muscat Blanc à Petits Grains ergab mit unbekanntem Partnern die Sorten Moscato Giallo (weiss, Italien), Aleatico (rot, Italien) oder Moscato Rosa del Trentino (rot, Italien).

Muscat d'Alexandrie ist eine natürliche Kreuzung der Sorten Muscat Blanc und Axina de Tres Bias. Sie ist Elternteil der Grillo (weiss, Italien) oder Torrontés Mendocino (weiss, Argentinien).

Muscat Ottonel wurde 1839 in Frankreich aus den Sorten Chasselas und Muscat d'Eisenstadt gekreuzt.

Muscat Oliver/Irsai Olivér ist eine ungarische Kreuzung der Sorten Pozsonyi Fehér und Csaba Gyöngye aus dem Jahr 1930.

Birstaler Muskat ist eine Schweizer Züchtung. Sie gelang Valentin Blattner 1986 aus den Sorten Seyval Blanc und Bacchus.

Das Merkmal aller Kreuzungen ist die unverkennbare Aromatik. Sie erinnert an ein Sekret männlicher Moschushirsche, das im fünften Jahrhundert nach Christus für die Herstellung exklusiver Parfums zum Einsatz kam. So wurde aus dem griechischen moskos das lateinische muscus und später das französische musc. Obwohl bereits Griechen und Römer die Rebsorte kultivierten, findet sich ihr Name erstmals in einem auf das Jahr 1230 datierten Dokument, das «vin extrait de raisins muscats», Wein aus Muskatel-

ler-Trauben, beschreibt. Muscat hat nichts zu tun mit der gleichnamigen Stadt in Oman. Und die Weinbezeichnung Muscadet de Sèvre-et-Maine ist irreführend. Dieser Wein von der Loire wird nämlich aus der Sorte Melon de Bourgogne gekeltert.

Trockener Muscat ist eine Offenbarung

Interessanterweise werden trockene Muscat-Weine dort gekeltert, wo auch Spargel wächst: im Wallis, im Elsass, entlang der Donau sowie in Sizilien und Spanien. Sein an Rosen und Moschus erinnernder, durchaus etwas maskuliner Duft, kommt bei Frauen und Männern an. Und er harmonisiert mit dem gemüsigen Geschmack der Spargel. «Unglaublich. So blumig, frisch, filigran, präsent und lang anhaltend, habe ich Muscat nicht in Erinnerung», sagt Yvan Aymon, Präsident der Walliser Selbstkelterer, über den Muscat von Gilles Devayes aus Leytron.

«Schade, dass trockener Muscat in Vergessenheit geraten ist.»

YVAN AYMON, PRÄSIDENT DER WALLISER SELBSTKELTERER

«Sein dezent salziger Nachhall macht Lust auf einen weiteren Schluck. Schade, dass trockener Muscat in Vergessenheit geraten ist», bedauert der Weinfachmann. Spannend ist, dass trockener Muscat sein typisches Bouquet mit der Reife behält. Selbst zehnjährige Weine weisen noch eine gewisse jugendliche Frische auf. Der Grund, weshalb Muscat vom Radar der Sommelier verschwunden ist, liegt daran, dass die Weine lange Zeit weder Fisch noch Vogel waren. Also weder trocken noch richtig süß gekeltert wurden und somit kein richtiges Profil hatten.

Ein gutes Beispiel für die Umstellung auf charaktervolle, trockene Weine ist Sizilien. Im Westen der Insel, um die Städte Trapani, Marsala und Mazara del Vallo, wurden aus Muscat d'Alexandrie früher fast ausschliesslich der Likörwein hergestellt – aus angetrockneten Trauben oder mit Alkohol aufgespritzt. Als der Absatz von süßen Weinen nachliess, lancierten die Winzer ihren Zibibbo mit grossem Erfolg in einer trockenen Version.

Weniger erfolgreich hingegen verläuft die Suche nach trockenen Muscat-Weinen. Im Fachhandel wenig präsent ist Österreich mit Gelbem Muskateller und das Elsass, wo Muscat eine Rebsorte mit Grand-Crus-Status ist, häufig aber mit Restsüße abgefüllt wird. Schweizer Muscat bezieht man am besten direkt beim Winzer.

Für die Gastronomie sind trockene Muscats nicht nur ideale «Spargelweine». Sie ergänzen sich mit der vegetarischen (Gemüse-) Küche, mit Fisch und Meeresfrüchten sowie leichten asiatischen Gerichten. Blumig frischer Muscat ist ein idealer Aperitif- und Sommerwein. Viele Gäste werden eine Empfehlung dankbar entgegennehmen und auf den aromatischen Muscat-Geschmack kommen.

GABRIEL TINGUELY



Mehr Informationen unter: www.oesterreichwein.at
Rubrik: «über uns», dann unter «Aktionen»

«Spargelwein» – trockener Muscat aus Weinbaugebieten zwischen dem Elsass und Sizilien



Gilbert Devayes présente le Muscat 2015
Mit «présente le» auf seinen Etiketten kündigt Winzer Devayes pure Sortentypizität an. Blüten (weisse Rose, Holunder) und Früchte (Pfirsich, Litschi). Filigran im Auftakt, von Yuzu-Säure gestützt, mit langem, leicht salzigem Abgang passt er zu weissem Spargel in Butter.
www.gilbertdevayes.ch / Preis: Fr. 14.50



Zibibbo 2015, Curatolo Arini, IGP Sicilia
Bis vor kurzem wurde der Muscat d'Alexandrie vor allem zu Süsswein verarbeitet. Trockener Zibibbo überzeugt mit Frische, filigraner Frucht, Zitrusaromatik, fülligem Körper, ist vielschichtig, aromatisch, mit dezenter Kräuternote im Abgang. Zu Spargel mit Meerfisch.
www.weibelweine.ch / Preis: Fr. 18.90



Birstaler Muskat 2016, Hof Aengelberg
An bester Lage in Egolzwil/LU pflegen Martin und Francine Schmidlin ihren Birstaler Muskat nach Bio-Suisse-Richtlinien. Die Schweizer Kreuzung ist eine absolute Rarität und wird nur auf einem Hektar angebaut. Feiner Muskatton, leicht, wenig Säure. Passt immer.
www.hofaengelberg.ch / Preis: Fr. 17.00



Muscat 2012, Tradition «Hugel»
Unverkennbar AOC Elsass. Der Muscat Tradition von Hugel & Fils bietet ein opulentes, reifes Bouquet mit Vanille und Pfirsich aus der Dose. Sein fülliger Körper wird von knackiger Säure getragen. Mit Fruchtsüße und bitteren Noten passt er zu allen Spargelgerichten.
www.moevenpick-wein.ch / Preis: Fr. 19.80



Dolcino 2015, Domaine des Dic Vins
Raphaël Piuze, Biowinzer in Hermance/GE, lebt für Wein und Musik. Obwohl trocken, nennt er die Assemblage aus 80% Pinot Blanc und 20% Muscat Blanc «Dolcino». Strukturiert, mit Schmelz und dominierendem Muskatton passt der Wein zu Spargel mit Fisch oder Geflügel.
www.karibou.ch / Preis: Fr. 18.00



Muscat 2015, Jean Huttard, Zellenberg
AOC Elsass, modern, bio. Akazien und Zuckerwatte in der Nase. Knochentrocken, fadengerade und mit kristalliner Säure im Gaumen steht Jean Huttard für das neue Elsass. Zu rohem Spargel an Sesamöl oder Hühnerfrikassee mit weissem Spargel und Morcheln.
www.alsace-jeah-huttard.fr / Preis: 9.00 Euro



Muscat Oliver Rosenau 2015
Toni Ottiger aus Kastanienbaum/LU nennt seinen Muscat Oliver das «Chanel No.5» unter den Weissweinen. Betörend in Nase und Gaumen verführt er anspruchsvolle Weinromantiker. Mit Rosenduft und Süsse-Säure-Spiel harmoniert er mit Spargel aller Couleur.
www.weingut-rosenau.ch / Preis: Fr. 15.50, 50 cl.



Gelber Muskateller 2015, Südsteiermark
An Hanglagen über der Nebelgrenze erntet Erwin Tschermonegg absolut gesunde Trauben. Die steirische Klassik zeichnet sich aus durch ein feines Muskatelleraroma, Spargelnoten und Wiesenblumen. Mit lebendiger Säure ideal zu Spargel mit Sauce Hollandaise.
www.haus-oesterreich.ch / Preis: Fr. 16.00



J Muscat Sec 2015, Weinbau Mariazell
Die Assemblage aus Muscat Oliver und Solaris von Beat und Andrea Felder aus Sursee/LU wurde am Grand Prix du Vin Suisse mit Gold ausgezeichnet. Mit dem füllig-rassigen Körper und dezenter Kräuterwürze bietet der «J» auch dem Rohschinken zum Spargel Parole.
www.weinbau-mariazell.ch / Preis: Fr. 22.00



Gelber Muskateller 2015, Carnuntum
Das Terroir der Lage Hagelsberg ist etwas fetter als jenes in der Steiermark. Deshalb schmeckt der Muskateller von Hans Pitnauer intensiv nach Blüten, Honig und Brennnessel, Feuerstein, Zitrusfrucht und Jod. Zu Spargel mit Kräuterkartoffeln, Fisch und Kaviar.
www.haus-oesterreich.ch / Preis: Fr. 15.50



Moscato 2006, Agriloro SA, Genestrerio/TI
Uff! Moscato aus dem Barrique, geht das? Ja, das beweist Meinrad Perler. Wenig Blüten, dafür reichlich gelbe Frucht (Ananas, Nektarine, Aprikose), grossartige Reife und Fülle im Gaumen. Zu Spargel mit Morcheln oder Gitzli.
www.agriloro.ch / Preis: Fr. 26.00 (aktuell 2015)



Muskat Ottonel Extra Dry, Szigeti
Die Sektellerei Szigeti in Gols (AT) ist bekannt für sortenreine Schaumweine. Muskatbukett mit Fliederakzenten, exotischer Geschmack nach Holunder, Litschi, Orangen und Mango, feine Mineralität. Apéro bis Dessert.
www.klapotetz.ch / Preis: Fr. 17.65