

Vin till sparris

Många har hört att "man kan inte dricka vin till sparris". Ändå så dricker alla vin till sparris och tycker dessutom att det passar perfekt!

Det finns olika förklaringar till det här gamla påståendet.

Detta kan bero på att sparris innehåller **natriumglutamat**.

Natriumglutamat finns i många livsmedel, utöver sparris, tomater, buljongtärningar och dessutom i mycket färdigmat.

Glutamaten gör att järnet i vinet får en metallsmak, särskilt sträva, röda viner.

Men glutamaten neutraliseras av **salt**, t ex smält smöret eller salt skinka som ofta serveras till. Även stekning tycks ha en liknande effekt.

Så: tack vare saltet så dricker alltså världen vin till sparris!

Men frågan är då: vilket vin ska man dricka till sparris?

- Tyskland har världens i särklass högsta konsumtion av sparris och där dricker man ofta vitt, halvtorrt vin till kokt sparris. T.ex. Riesling, Sylvaner och korsningar som Rivaner.
- I Frankrike och Italien är Chardonnay ett vanligt vin till kokt sparris. Chardonnay passar även till stekt sparris eller lätta röda viner såsom Beaujolais eller Pinot Noir från Alsace.
- I Schweiz dricker man egenproducerad Chasselas.
- I Spanien är det vanligt med sparrissoppa och till det passar torr sherry bra.
- Och i Alsace slutligen så är Muscat det självklara valet till sparris.

Vi har idag valt tre olika viner som vi ska prova. Det första är ett Sylvanervin från Franken, nummer två är en Riesling från Rheingau och det sista är ett Muscatvin från Alsace.

Vad tyckte då våra gäster passade bäst?

Efter att ha testat de olika vinerna till en tallrik med sparris, skinka och varmrökt lax röstade gästerna om bästa vinet.

29 personer ansåg att Sylvanervinet passade bäst, 19 röstade på Riesling och Muscat fick 9 röster.