



Dé Nederlandse aspergewijn van 2019 is gekozen

19-02-2019 0

Tweet

Op zondag 17 februari jl. heeft een deskundige jury van de Verenigde Vinologen Nederland (VVN) dé Nederlandse Aspergewijn van 2019 gekozen.

Winnaars zijn geworden:

- VVN – Nederlandse Aspergewijn 2019 – categorie Nederlands: Bergdorpje 2017 Wijngaard St. Martinus
- VVN – Nederlandse Aspergewijn 2019 – categorie Buitenlands: San Vincenzo 2017 van Anselmi ingezonden door Vinites

De top 3 winnende wijnen luidde als volgt:

Categorie Nederlands

- Bergdorpje 2017 – Wijngaard St. Martinus
- Pionier 2014 – Maronesse
- Klein Wonder 2017 – De Brabantse Wal

Categorie Buitenlands

San Vincenzo 2017 van Anselmi – Vinites

Spargelfreund 2018 August Ziegler – Tire Bouchon (wijn komt als Müller Thurgau op de markt)

Villa Wolf Pinot Blanc 2017 – Residence-wijnen

De verkiezing vond plaats tijdens een wijn-spijs proeverij bij Michelinsterren [restaurant Brienen aan de Maas](#) te Well (L.).

Landelijk fenomeen

De vinologen zijn van mening dat er vaak wijnen als aspergewijn worden gekozen die niet geheel passen bij de koningin der groente. Voorts is de verkiezing van een aspergewijn vaak een regionale aangelegenheid, doch om dit te doorbreken is deze landelijke prijs ingesteld. Nieuw is jaar de beoordeling in 2 categorieën: Nederlands en Buitenlands.

Werkwijze en beoordeling

Na een eerdere blindtasting selectieronde van 80 ingezonden wijnen waren 30 wijnen genomineerd voor deelname aan de 4e Verkiezing Nederlandse Aspergewijn. Tijdens de finaleronde werden uit deze genomineerde wijnen middels een blindtasting door leden van de Verenigde Vinologen Nederland een zestal wijnen gekozen voor de wijn – spijs finale.

In drie gangen werden deze 6 wijnen geproefd. Er was bijzondere aandacht voor de ultieme wijn-spijscombinatie; als voorwaarde gold dat er interactie plaats moest vinden tussen de beide smaakprofielen (zowel van de wijn als van spijs). De beste bijpassende wijnen kreeg de titel VVN – Nederlandse Aspergewijn 2019 – categorie Nederlands én VVN – Nederlandse Aspergewijn 2019 – categorie Buitenlands.

De 3 gerechten waren in volgorde:

Sint Jacobs mossel met asperges in krokant kruidenjasje met kerrie gember uiencompote

In big green egg gerookte forel met gegrilde asperges en truffelschuim

Gebakken ganzenlever met asperges met karnemelk en rode biet met daarbij bramen

De vakhandel heeft door de vroege timing van deze verkiezing tijd om hier alert op in te haken.

De VVN dankt alle inzenders van de deelnemende wijnen; zij worden rechtstreeks geïnformeerd over de uitslag.

EINDE PERSBERICHT

Voor meer informatie: J.J.M. (Hans) Schers, Registervinoloog van de Wijnacademie, T 077-3069508, E H.Schers@karakterwijn.nl; www.vinologen.net

[Tweet](#)

Nieuwsoverzicht

PLAATS EEN REACTIE

Je moet [inloggen](#) om een reactie te kunnen plaatsen.



MEER NIEUWS



Job de Swart Nederlands derde Master of Wine

04-09-2018 0



Zes gouden medailles voor Nederlandse en Belgische wijnen