

Dé Nederlandse aspergewijnen van 2019



Op zondag 17 februari jl. heeft een deskundige jury van de Verenigde Vinologen Nederland (VVN) dé Nederlandse Aspergewijnen van 2019 gekozen in twee categorieën, Nederlands en Buitenlands.

Winnaars zijn geworden:

- VVN – Nederlandse Aspergewijn 2019 – categorie Nederlands: Bergdorpje 2017 gemaakt door Wijngaard Sint Martinus
- VVN – Nederlandse Aspergewijn 2019 – categorie Buitenlands: San Vincenzo 2017 gemaakt door Anselmi en ingezonden door Vinites

De top 3 winnende wijnen luiden als volgt:

Categorie Nederlands/Buitenlands

1. Bergdorpje 2017 – Wijngaard St. Martinus
1. San Vincenzo 2017 van Anselmi – Vinites
2. Pionier 2014 – Maronesse
2. Spargelfreund 2017 August Ziegler – Tire Bouchon
3. Klein Wonder 2017 – De Brabantse Wal
3. 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 blind tasting selectieronde waren 30 wijnen genomineerd voor deelname aan de 4e Verkiezing Nederlandse Aspergewijn.

Tijdens de finalemiddag 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 of VVN – Nederlandse Aspergewijn 2019 – categorie Buitenlands.

De 3 gerechten waren in volgorde:

1. Sint Jacobs mossel met asperges in krokant kruidenjasje met kerrie gember uiencompote
2. In big green egg gerookte forel met gegrilde asperges en truffelschuim
3. 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.

