

Aspergewijn 2019

Vinites wint met Soave van Anselmi

Afgelopen zondag (17 februari 2019) vond de jurering plaats van de wedstrijd 'Aspergewijn 2019', georganiseerd door de Vereniging van Vinologen (VVN). Ca 25 vinologen en wijnliefhebbers proefden blind de 30 ingestuurde witte wijnen van diverse wijnimporteurs, waarvan 10 afkomstig van Nederlandse producenten. Ook dit jaar was ik opnieuw van de partij. Een verslag uit de eerste hand...



Wijn insturen voor deze wedstrijd, dat doe je niet zomaar. Zeker niet als je vorig hebt gewonnen met de **Müller Thurgau van de Duitse producent Ziegler**. Daarom stelde importeur Antoine van Esch een proefteam samen om een **voorselectie** te maken: welke wijn kan dit jaar opnieuw winnen en het predicaat 'Aspergewijn 2019' verdienen. Samen met nog 5 andere wijnfanaten nam ik zitting in zijn team.

Met behulp van zijn producenten in Duitsland, Frankrijk en Italië had Antoine **13 wijnen geselecteerd** met als uitgangspunt dat ze moesten passen bij asperges. Aan de proeftafel bij restaurant Akkeroord in Waddinxveen proefden we, uiteraard blind, zijn geselecteerde wijn. **Resultaat?** Evenals vorig jaar kwam Ziegler weer bovendrijven, maar dit jaar met een net iets andere blend. Die wijn werd opnieuw ingestuurd. En warempel..., opnieuw belandde deze wijn in de finale!

Limburgse locatie: Brienen aan de Maas

Op zondag 17 februari vindt de finaleproeverij plaats in Limburg, de bakermat voor witte asperges. Dit keer op een nieuwe locatie: restaurant BRIENEN AAN DE MAAS van meesterkok René Brienen in Well. Antoine en ik reizen met de trein en via een omweg komen we precies op tijd aan in dit kleine dorpje, vlakbij Venray.

De focus ligt op de **ultieme wijn-spijscombinatie**, waarbij er een interactie plaatsvindt tussen de beide **smaakprofielen**, dus bij zowel de wijn als bij het gerecht.

We worden gastvrij verwelkomd en starten met een kopje koffie op het terras, zonovergoten door een aantrekkelijk winterzonnetje. Klokslag één uur kunnen we naar binnen, de eerste ronde met drie glazen witte wijn staat klaar om gejureerd te worden.



Meesterkok René Brienen legt z'n gepekeld ham op de Big Green Egg



Even wachten op het terras van Brienen aan de Maas is geen straf.

Hoe werd er geproefd?

De proefformulieren liggen al klaar op tafel. In **3 flights van elke keer 10 wijnen** wordt de wijn beoordeeld op kleur, geur en smaak. Daarna mag je een eindcijfer geven tussen de 1 en 10. Meteen worden alle uitslagen in de computer verwerkt, zodat na 2 uur intensief proeven de eerste uitslag bekend kan worden gemaakt. **Zes wijnen met de hoogste notering** komen in aanmerking voor de 2^e ronde.

Deze zogenaamde **6 finalewijnen (3x buitenlands + 3x Nederlands)** verschijnen opnieuw in het glas en dan proeven we deze zes wijnen nogmaals in combinatie met 3 verschillende aspergegerechten die oplopen in smaakintensie. René Brienen zet ons drie mooie gerechtjes voor:



Zes finalewijnen worden geproefd met drie gerechtjes

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.

Dit is het meest interessante deel van de jurering. Alle drie de gerechtjes zijn aan de complexe kant. Prachtig om te zien, maar ze bestaan uit verschillende onderdelen. Het is dus van belang om te zorgen dat je alle ingrediënten een beetje verdeeld, zodat je de combinatie kunt beoordelen in combinatie met de wijn. Alle wijnen combineren heel redelijk, maar toch zitten er wel degelijk een paar uitschieters tussen.

En de winnaar is...

Ook deze keer worden alle punten meteen in de computer gezet. En op de uitslag hoeven we niet lang te wachten! De wijn met de hoogste score is:

Soave San Vincenzo van Anselmi 2017 (Veneto)

Ingestuurd door importeur Vinites (consumentenprijs € 10,95)

Op de voet gevolgd, met maar vijf honderdste verschil!, door **Tire Bouchon uit Gouda met Spargelfreund** van August Ziegler. De winnaar van 2018!

Op **nummer 3** staat een Nederlandse wijn: **Bergdorpje van wijndomein St. Martinus** (1,5 punt verschil met nummer 1).

Hoe smaakt de winnaar?

Mooie kruidige neus met wat tonen van passievruchten. In de smaak fris en kruidig met rijpe fruitaroma's. Mooi rond mondgevoel. Rijk en vol van smaak. Met alle drie de gerechtjes heeft deze wijn een match. Staat in de **top 100 van Wine Spectator**.

Binnenkort komt de winnaar ook op de proeftafel van I Love Food & Wine. De uitslag volgt, zodra het asperge-seizoen begint...

Op de hoogte blijven van het laatste Wijn&Spijs nieuws? Meld je aan voor mijn nieuwsbrief.