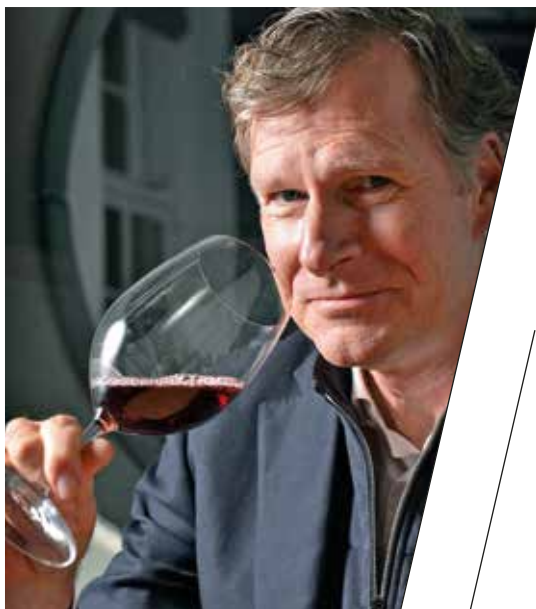




Cees van Casteren

is Master of Wine, Vinoloog van het Jaar en auteur van diverse wijnboeken



MODERNE ASPERGWIJNEN

We leven in een wereld waar grenzen vervagen, waarin supermarkten verzekeringen verkopen, voetbalclubs hun eigen creditcards hebben en de Paus blogt. En ook in wijn is de tijd voorbij dat je met Bordeaux of Bourgogne kon volstaan. Je moet op zijn minst een natuurwijn hebben, biologisch dan wel biodynamische wijnen en enkele exotische druivenrassen c.q. herkomstlanden in het assortiment hebben.

Ook asperges ontsnappen niet meer aan die nieuwe realiteit. Vroeger werden ze aan tafel eenkennig vergezeld door witte wijnen uit de Elzas, met name Pinot Blanc en Pinot Gris. Tegenwoordig is de keuze afhankelijk van de bereiding van de asperges en gebruikte ingrediënten. Maar zelfs als je je beperkt tot de klassieke bereiding van gekookte asperges met ham, ei en botersaus of mayonaise is het aanbod van moderne aspergewijnen enorm. Ik vroeg een twintigtal sommeliers in Limburg me te vertellen wat zij het liefst schenken bij het witte goud uit de provincie, en zie hoe all-inclusive en grensverleggend ze zijn.

Duitsland scoort hoog met druivenrassen als Silvaner (vooral uit Franken, uit jawel een Bocksbeutel), Riesling en Weiss- en Grauburgunder (Pinot Blanc en Gris, maar dan met fraîcheur en minerale toets). Op de voet gevolgd door Oostenrijk met zijn uniek kruidige Grüner Veltliner, sappig en complexe Morillon (Chardonnay) en de uiterst zweele Roter Veltliner (die overigens wit is) en Zierfandler. De Jura is populair (vooral van puur Savagnin), Chablis, Vouvray en Savennières (Chenin Blanc) en Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie doen het goed. Uit Alto Adige wordt vooral Pinot Grigio en Blanco genoemd (ook weer veel frisser dan de Elzas), uit Midden-Italië vooral Soave (met name die van puur Garganega). Spanje is populair met Albariño die overigens tegenwoordig ook uit Uruguay komt (zie mijn wijntip). Griekenland wordt genoemd met Assyrtiko, Savatiano, Malagousia en Moschofilero. Zuid-Afrika met Chenin Blanc, Australië met Aged Hunter Semillon. En Chardonnay uit Hawkes Bay. Een wijn kiezen uit zo'n divers assortiment is bijna onmogelijk.

Op het gevaar af beschuldigd te worden van discriminatie tussen al die etnische wijnen, heb ik voor mijn wijntip van deze editie gekozen voor een Albariño uit Uruguay. Een Spaans ras reinvented aan de Côte d'Azur van Zuid-Amerika, met een volle, kruidige smaak die het uitzonderlijk goed doet bij asperges!

Bodega Garzón, Reserva Albariño, Maldonado, Uruguay, 2021

verkrijgbaar voor €17,29 bij Gall & Gall

Strogeel, fonkelend, met een parfum van citrus en witte peper, peertjes en Reines Claudes. In de mond een tsunami van rijp citrusfruit, rond, kruidig en sappig. Multi-inzetbaar aan tafel.