

Asperges, waarmee kun je die het beste combineren?

Halverwege de warmste april sinds meteorologische heugenis was het de hoogste tijd om de beste begeleider voor de zich al in de grond vormende asperges uit te zoeken. Het was maandag 16 april om precies te zijn, toen ruim dertig aanwezigen plaats namen aan tafels die in één ruime “U” opstelling waren geplaatst. De “aspergewijn” van Thull voor 2007 werd gekozen, in een enigszins andere opzet als voorheen.

In plaats van rondlopen langs de wijnen, werd de wijn rond gebracht langs de mensen. Veertien te proeven wijnen werden blind ingeschonken in series van twee. Iedereen werd de gelegenheid geboden zijn/haar beoordeling zonder verdere beïnvloeding te geven, terwijl aan het einde van iedere proefsessie de wijnen gezamenlijk becommentarieerd werden. Tijd om gezellig te keuvelen over de wijn en aanverwante zaken bleef er volop. Deze vorm van wijnproeven beviel de meeste aanwezigen uitstekend.

Tijdens het proeven en beoordelen van de wijnen werd meermalen aangehaald dat asperges op verschillende wijze bereid kunnen worden, en dus steeds om andere begeleidende wijnen vragen. De sfeer op deze avond was dusdanig goed, dat geen discussie de sfeer kon verpesten en de bereidingswijze van asperges aan ieders persoonlijke fantasie werd overgelaten. Er waren mensen die zich uitermate goed hadden voorbereid en asperges hadden gegeten voordat ze naar de proefavond kwamen, sommigen traditioneel gekookt met ei en anderen gekaramelliseerd. Ze konden ieder hun favoriete wijn kiezen uit:

1. Stift Kloster Neuburg, Donauland, Weissburgunder Junghern, 2005, € 9,20
2. Lorenz, Südsteiermark, Weissburgunder Sausal Classic, 2006, € 6,95
3. Alfred Fischer, Neusiedlersee-Hügelland, Grüner Veltliner, 2006, € 6,95
4. Hutter, Wachau, Grüner Veltliner Silberbichl, 2006, € 5,95
5. Forstreiter, Kremstal, Grüner Veltliner Schiefer, 2006, € 12,50
6. Norbert Bauer, Weinviertel, Grüner Veltliner Altenberg, 2006, € 9,50
7. Herzinger, Traisental, Neuburger, 2004, € 8,75
8. Peiserhof, Weststeiermark, Blauer Wildbacher, 2006, € 8,75
9. Lambauer, Südsteiermark, Sauvignon Blanc Select, 2006, € 10,75
10. Schuster, Donauland Wagram, Sauvignon Blanc Diebstein, 2005, € 8,95
11. Reinberger, Donauland Wagram, Roter Veltliner Brenner Reserve, 2006, € 9,75
12. Schuster, Donauland Wagram, Roter Veltliner Altweingarten, 2005, € 7,60
13. Schauer, Südsteiermark, Riesling Ernte, 2006, € 9,50
14. Stadlman, Thermenregion, Zierfandler Igel, 2006, € 10,75

Tijdens de openingssessie werd twee maal een Weissburgunder ingeschonken, een druif (Pinot Blanc) die als de klassieke begeleider van asperges wordt gezien. Dit kwam ook enigszins naar voren doordat enkelen met besliste nadruk punten toedienden aan deze wijnen. De eerste had flink karakter van zacht peer en iets amandel, maar beide wijnen lieten wat liggen in expressie, al hoewel ze goed werden ondersteund door hun zuren. Het totale aantal punten voor deze wijnen viel wat tegen, waarschijnlijk doordat hiermee de spits werd afgebeten. Toch zijn het twee wijnen die bij de juiste gerechten heel goed uit de verf, of is het uit de fles, kunnen komen. Zie b.v. het verslag over de proeverij in maart met de Backhendl uit Kitzack op <http://www.oostenrijksewijn.info> (klik: Uitslagen proeverijen, klik: Uitslagen 2007, klik: Kitzack wijn en spijs).

Dat een typisch Oostenrijkse druif het goed kan doen bij asperges bleek wel uit de volgende twee sessies, waarin vier verschillende Grüner Veltliner (GV) werden vergeleken. De vier wijnen zijn afkomstig van vier verschillende gebieden uit Oostenrijk en gaven ook vier verschillende impressies. De wijn van Fischer komt uit het Neusiedlersee-Hügelland, een gebied bij uitstek geschikt voor rode en zoete wijn. Toch heeft Fischer een mooie droge GV gemaakt, getuige de goede score op deze avond. De wijn heeft de frisheid van groene appels, waarbij mineralen, zacht wit fruit en zoete ondertonen in balans worden gehouden door milde zuren. De wijn uit Wachau, een GV gebied bij uitstek, viel enigszins tegen doordat deze wijn behoort tot de onderste kwaliteitsregio's van Hutter, wat ook aan de prijsstelling zichtbaar is. Toch verradden een vleug citrus, mineralen en ouderwets zoet, gedragen door flink veel zuren en een bittertje in de afdronk de ware afkomst. De Forstreiter, uit het aanliggende wijnbouwgebied Kremstal, is van een betere kwaliteit. "Schiefer" staat niet alleen voor een betere selectie, maar ook voor de bodem die voornamelijk bestaat uit leisteen, waarop de druivenranken moeten zien te overleven. Het is een zeer fruitige, expressieve wijn met zachte romige afdronk waarin zoet en zuur uitstekend harmoniseren. De laatste GV komt uit het Weinviertel, gemaakt door Bauer, een boer die ons al vaker versted heeft doen staan van mooie kwaliteiten. Het verschil in vergelijking met de vorige twee was hier duidelijk herkenbaar aan paprika tonen, parfum en "stal" in de neus, duidend op een bodem met een beduidend hoger gehalte aan löss en leem.

De vierde serie bestond uit twee geheel aparte druivensoorten. De Neuburger is een toevallige kruising tussen Sylvaner en waarschijnlijk de Roter Veltliner. Deze druif is alleen te vinden in bepaalde wijngebieden van Oostenrijk en een enkel gebied in Roemenië. De neus van de wijn kenmerkte zich door floraal aroma, tropisch fruit (ananas) en duidelijker door noot dan wat we eerder in de weissburgunder ontdekten. De smaak was kruidig, sappig en gaf een zachte indruk. De andere aparte druivensoort, de Blauer Wildbacher, kenden we al van de Schilcher, de rosé uit Weststeiermark. De uitermate droge witte wijn toonde niet veel expressiviteit, maar werd gedomineerd door zuur en mineralen. De mineralen waren in staat deze wijn een volle smaak mee te geven, waardoor we iets aparts in het glas ontwaarden.

De volgende twee wijnen waren de winnaars van de avond, waarbij na een nek aan nek race uiteindelijk de goedkopere van de twee, de Schuster, als aspergewijn nr. 1 werd uitgeroepen. Hiermee werd deze wijn opnieuw bekroond met deze titel. Het waren de twee Sauvignon Blanc (SB) wijnen die deze avond op tafel kwamen. De duurder SB afkomstig uit Südsteiermark, asperge wijn nr. 2, gaf een stuivende impressie van citrus met florale tonen, een bredere wijn met iets meer body. De winnaar geurde naar asperges, gestoomde groente en vers gemaaid gras. De rinsheid combineerde fijn met het aanwezige zoet. Door de wat zwaardere geurtonen van de tweede wijn vermoedden sommigen dat deze uit een zuidelijkere streek afkomstig is, wat niet klopt. De reden is dat Südsteirische wijnstokken op grotere hoogte staan, boven de 500 m, en de bodem in Wagram, het lager gelegen Donauland meer Löss bevat. Hiermee werd weer eens duidelijk dat microklimaten een grote rol spelen in de wijnbouw.

Dat Roter Veltliner toch een aparte druif is konden we deze avond opnieuw ondervinden. De kenmerken voor beide wijnen waren intens aromatisch en alcoholisch, waarbij zoet de Reinberger wijn iets uit evenwicht trok. Dankzij de compensatie van de aanwezige zuren en bitter werd deze wijn als asperge wijn nr. 4 van de avond gekozen. De Schuster kreeg ook waardering om de zoet-zuur balans, waarbij aspergetonen in de geur werden waargenomen.

De Riesling uit de Südsteiermark had veel tonen van appels, limoen en een iets naar zuur overslaande zoet-zuur balans, die daardoor wel weer voor een lange afdrank borg stond. Door de dominerende zuren van de Riesling viel het zwaar om de laatste wijn, de Zierfandler te waarderen. Deze speciale cuveé van Stadlmann is echter zeer de moeite waard, zeker als men de voorkeur heeft voor iets zoeter gevinifieerde wijnen. Zierfandler levert volle wijnen van een mooie kruidigheid, die Stadlmann ook in een droge en een echt zoete versie maakt. Deze laatrijpende druif, een specialiteit van de Termenregion, maakt dit allemaal mogelijk.

De avond werd afgesloten met een Grüner Veltliner van Zull, de wijnboer van de maand april bij Rando Trading. Zull komt uit Schrattentahl, net onder Retz tegen de Tsjechische grens in het westen van het Weinviertel. Rond Retz wordt veel rode wijn gemaakt dankzij graniethoudende grond en de minste neerslag in Oostenrijk. Phillip Zull maakt beide (17 ha, 70% wit, 30% rood) en verbouwt druiven zonder invloed op de natuur te willen uitoefenen. Hij zoekt naar de ideale variëteit, passend bij het plaatselijke “terroir”. De GV Äussere Bergen 2005 (€ 8,95) werd op deze avond met welgevallen begroet. De wijn met voldoende complexiteit opgebouwd uit fruittonen, een kruidig aroma en mineralen, zit nog ruim in de zuren. Hij is al heel mooi op dronk, maar zal na één of twee jaar uitgroeien tot een fantastische GV.

Otmar voorzag iedereen na de proeverij van een “klein” hapje, waar uiteraard asperges een hoofdrol in speelden. De in buffet vorm gepresenteerde lekkernijen waren weer eens geheel in de stijl van Otmar, alles vers en met smaak bereid. Alle geproefde wijnen waren naar believen na te proeven, waarbij iedereen nog een hele tijd bleef doorpraten over alledaagse zaken, het eten, maar vooral over de opgedane wijn ervaringen.

De avond liet een algemene indruk achter van voldoening, waarbij we ons weer gesterkt voelden om het komende asperge seizoen te kunnen genieten van het mooie uit de aarde met de juiste wijn ter begeleiding.