

Het is niet altijd Weisser Burgunder (Pinot Blanc) dat past bij asperges.

Maandag 14 april mochten de Vrienden van de Oostenrijkse wijn de beste aspergewijn 2008 voor Restaurant Thull uitverkiezen. Kleine dertig mensen waren op deze avond afgekomen en werden verrast met 24 verschillende wijnen, waaruit Otmar Pregled de aspergewijn voor 2008 wilde laten bepalen.



Niet zo vreemd als je bedenkt dat de donderdag daarvoor, 10 april, in Helden het officiële aspergeseizoen voor Limburg werd geopend in bijzijn van minister Verhoeven. Tijdens deze opening viel al duidelijk te horen dat niet alleen Pinot Blanc uit de Elzas de enige passende wijn bij asperges is, wat op deze maandag ook weer zou blijken.



De proeverij bestond uit maar één serie, alle 24 wijnen, zorgvuldig onherkenbaar gemaakt, in een willekeurige volgorde op de tafel. Niets bepaalde dan ook in welke volgorde men de wijnen zou moeten proeven. Wel ideaal, want je kunt daar beginnen waar het op dat moment rustig is aan tafel. Ook spannend, want de proefvolgorde was dus niet doordacht opgebouwd.

De wijnen vertegenwoordigden alle wijnbouwregio's van Oostenrijk en waren een schakering van verschillende druivensoorten. Het werd een sport om de juiste druif te achterhalen bij elke wijn, iets waar iedereen fouten heeft gemaakt. Geen wonder als je bedenkt dat er ook soorten als Blauer Wildbacher, Roter Veltliner, Rotgipfler stonden naast de meer bekende Grüner Veltliner, Weisser Burgunder, Riesling, Morillon, Grauer Burgunder en Sauvignon Blanc. Voor de meest doorgewinterde Oostenrijkse kenner was dit nog een onmogelijke klus. De hele serie was verder nog aangevuld met twee lichte rosé's van Blauer Zweigelt.

Afhankelijk van het gerecht waarin men de asperges verwerkt konden bijna alle wijnen goed combineren, maar eensluidende commentaren waren er toch te horen betreffende de beste keus voor bij asperges. De winnaar van de vorige twee jaren was al geen Weisser Burgunder (Pinot Blanc), maar de Sauvignon Blanc Diebstein van Schuster uit de Wagram. Een uitgesproken Sauvignon Blanc met stuivende neus, veel tropisch en subtropisch fruit en een mooie volle (Löss) lange afdronk gedragen door zuren. Dit jaar mocht deze wijn niet winnen, maar kreeg wel een verdiende tweede plaats.



De derde keuze was wederom geen Weisser Burgunder, maar de Roter Veltliner Brenner Reserve van Reinberger, eveneens uit de Wagram. Deze wijn gaf mooie impressies van zacht wit fruit met een aangenaam zoetje en een zeer mooie, harmonische afdronk. Wellicht wederom wat meer volheid dankzij de Wagramse Löss.

Naar mijn smaak was de winnaar wel en niet een verrassing. Zelf had ik toch de Weisser Burgunder Höfen van Stadlmann uit de Thermenregion uitverkoren. Een wijn met een groene tint, zeer mooi tropisch en wit fruit met wat tonen van amandel, mooie zuren en een zeer lange afdronk. Gelukkig kreeg deze wijn toch wel veel punten, want dat is die zeker waard.



De winnaar van de avond was niet helemaal een verrassing, omdat deze wijn altijd van hoge kwaliteit is en zeer zeker een passende combinatie met asperges vormt. Het was: Skoff Sauvignon Blanc Classic uit Gamlitz, West Seiermark. Met deze wijn, wat sterker van smaak, met wederom de kenmerkende stuivende geur, veel fruit en flink zuur in combinatie met voldoende zoet heeft Walter Skoff dit jaar hoog gescoord op de verschillende wijn concoursen.

Het was een gezellige en leerzame avond, die werd afgesloten met een mooi bord asperges, om samen met de meest favoriete wijn in het glas nog wat na te genieten en na te praten. Nu maar hopen dat het weer snel zal verbeteren, zodat asperges hun kop boven de grond laten zien.

Door Andries Bosma.

