

# Aspergewijn

Ik ben gek op asperges, vooral in de maand mei, vroeg in het seizoen, als ze nog boordevol smaak zitten. Het seizoen is maar kort, dus zodra ik ze zie liggen in de groothandel stop ik gulzig twee of drie bosjes in m'n karretje om er vervolgens achter te komen dat ik weer eens de hoofdprijs moet betalen omdat het de eerste week is en de kiloprijs dus astronomisch hoog. Maar ik heb het er graag voor over: alleen de Hollandse witte asperges hebben de smeltende tonen van bitter en zoet met iets nootachtigs erin.

Er zijn mensen die deze groente als een aartsvijand van wijn beschouwen. Niet dat ik me daar veel van aantrek, maar het is een feit dat de groente het zwavelachtige aminozuur methionine bevat dat, gecombineerd met grassige aroma's, vrijwel elke wijn naar zeepsop doet smaken. De belangrijkste regel is in ieder geval, neem nooit een houtgelagerde wijn, laat die vreselijk mooie Chardonnay uit de Bourgogne dus nog maar even liggen. Om tegenwicht aan het zacht-zalvende te geven ga ik op zoek naar een frisse witte wijn met een bloemetje erin, kruidig maar niet te overheersend voor de subtiële smaak van de asperges. De volgende drie kwaliteitswijnen zijn fenomenale aspergebegeleiders – en met zo'n 9 euro per fles betaalt u in ieder geval niet de hoofdprijs.

- *Apremont, Domaine G. Blanc, 2007* Franse wijn gemaakt van de Jacquere druif: rond, droog en elegant met een heel licht koolzuurprikkeltje (via [www.lesgenereux.nl](http://www.lesgenereux.nl)).

- *Pierrafeu, Fendant du Valais, 2006* Een wijn uit Zwitserland, een helder klaterend bergbeekje in een alpenwei met bloemen. De druivensoort Fendant is intens bloemig met een licht bittertje in de wijn en een droge strakke nasmaak (via onder meer [www.winefromthealps.nl](http://www.winefromthealps.nl) en [www.typicalswiss.nl](http://www.typicalswiss.nl)).

- *Gaba do Xil, Godello, 2006* Een van Spanjes best bewaarde geheimen. Zachte geuren van een lenteboeketje, vol, rond met wat noten, perzik en honing. Toch een strakke droge wijn met weer dat bittertje en daardoor bij uitstek geschikt voor het klassieke aspergegerecht met gekookt ei, gesmolten boter, boerenham en aardappeltjes met wat peterselie. (Via importeur Pallas Wines.)

## Menno Simon

[mennosimon@nrc.nl](mailto:mennosimon@nrc.nl)

