

Pinot Blanc 2009 “Gustave Lorentz” Aspergewijn van het jaar 2010

De wijn

De pinot Blanc druiven van de kalkhoudende kleigrond rond Bergheim waren optimaal gerijpt toen ze werden geplukt. Het resultaat is een heerlijk opwekkende wijn met geur en smaakaroma's van fris wit fruit. Hij is gemakkelijk om zo te drinken en goed te combineren met asperges maar ook met diverse voorgerechten op basis van vis of wit vlees. Bij voorkeur jong en gekoeld drinken, tot maximaal vier jaar na de oogst.

Geschiedenis wijnhuis

Al meer dan twee en een half eeuw produceert de Lorentz familie met passie hun wijn vanuit het centrum van het kleine middeleeuws stadje Bergheim, gelegen in het hart van de wijnstreek van de Elzas. Charles Lorentz senior maakte ooit de keuze om zijn wijngaard te ontwikkelen op de hellingen van de Altenburg in de buurt Bergheim. Ondanks alle grillen van de geschiedenis, hebben ze voortdurend hun erfgoed kunnen doorgeven van vader op zoon. De huidige directeur Georges Lorentz werkt in de kelders van Bergheim en reist over de wereld om hartstochtelijk de “Gustave Lorentz” wijnen te promoten.



Het gebied

Bergheim ligt aan de Route des Vins. Een wijnroute over een lengte van 170 kilometer door de glooiende wijngaarden van de Elzas. Het is een schilderachtige tocht die voert over met wijnstokken beplante heuvels en langs fleurige dorpen met nauwe straatjes en dicht op elkaar gebouwde huizen. Je wordt hartelijk ontvangen in de wijnkelders om te komen proeven en in de 'winstubs' kun je genieten van een heerlijk glas wijn. In de stad Colmar vindt u schilderachtige straatjes in oude gildewijken met vele renaissance en vakwerkhuisen. Bezoek vooral Petit Venise (klein Venetië), een sprookjesachtige wijk aan de rivier de Lauch met landelijke sfeer waar je heerlijk van een lunch kunt genieten bij een van de eethuisjes of een boottochtje kan maken met speciale smalle (motor) bootjes die de rivier afzakken. Voor meer informatie over de Elzas [klik hier](#).

Geschiedenis asperge

De asperge is een zeer oude groente. In Egypte zijn in de piramide van Sakkara de eerste tekenen van aspergeconsumptie gevonden. Hierdoor kan men met zekerheid zeggen dat er in 2750 voor Christus al asperges werden gegeten. Ook bij de Romeinen waren asperges geliefd. Na de val van het Romeinse Rijk kwam de aspergeteelt in de vergetelheid. Vanaf de vijftiende eeuw is de aspergeteelt weer teruggekeerd in Europa. In Nederland kweekt men vanaf de 19 eeuw op grote schaal asperges. Dit gebeurt vooral in Noord-Limburg. De Latijnse naam van de asperge is *Asparagus Officinalis*. *Officinalis* betekent geneeskrachtig. In Nederland duurt het aspergeseizoen gemiddeld twee maanden. Volgens traditie wordt er geoogst vanaf de tweede donderdag van april tot 24 juni (Sint Jan). De exacte data hangt echter sterk af van de temperatuur. Na de oogst wordt de plant met rust gelaten, zodat deze aan kan sterken voor het volgende seizoen. Hoe verser de asperge hoe beter de smaak. Je kunt asperges het beste in de koelkast bewaren omwikkeld in een vochtige doek. Voor een traditioneel aspergerecept [klik hier](#).