

# FEESTJE

BIJ LEKKER  
LAMSGERECHT



Regina Meij heeft een passie voor mooie wijnen en ze houdt van lekker eten. Daar hoort in het voorjaar natuurlijk ook lamsvlees bij. “Lamsvlees is subtiel van smaak. Dat vraagt om fijnbesnaarde, elegante wijnen.”

Regina koopt lamsvlees bij Jan Crets in Maarsbergen; een schaapsherder die met zijn kudde aan natuurlijk landschapsbeheer doet op natuurterreinen en golfbanen. In het voorjaar verkoopt hij zijn lamsvlees. Gevraagd naar de beste combinatie van lamsvlees en wijn zegt Regina: “Lamsvlees is subtiel van smaak. Hoe jonger het lam, hoe lichter het vlees en hoe zachter de smaak. Een bij uitstek klassieke wijncombinatie bij lamsvlees is een Pauillac uit de Médoc. Die zou ik er tegenwoordig toch niet snel meer bij schenken, want dat stamt uit de tijd dat het lamsvlees krachtiger smaakte en de bereidingswijze rijker was. De huidige, veelal subtielere lamsvleesgerechten vragen om andere combinaties, met iets fijnbesnaardere, elegantere wijnen. Zachte rode wijnen zoals een pinot noir, of rijkere witte wijnen zoals een pinot gris.”

#### **Subtiel en authentiek**

Sprekend over veranderingen op het gebied van wijn en smaken merkt Regina op dat ze het altijd interessant vindt om te ontdekken welke trends de markt laat zien. “Klassiekers zullen altijd blijven, maar de huidige consument wil steeds vaker verrast worden met ‘nieuwe’ en onbekendere wijnen. Tegelijkertijd verschuift de smaaktrend van krachtige, houtgelagerde wijnen naar subtielere smaken. Authenticiteit is een belangrijk thema: lokale druivensoorten, liefst biologisch geteeld, zijn erg in trek.” Samen met Bart Jurgens van Horesca Lieferink heeft Regina voor het thema ‘wijn bij lamsvlees’ gekeken naar bijzondere wijnen, die passen bij deze trends en bij de smaak van lamsvlees.

DE HUIDIGE,  
VEELAL SUBTIELERE  
LAMSVLEESGERECHTEN  
VRAGEN OM  
**ANDERE  
COMBINATIES**

#### **Verleidelijk en spannend**

Volgens Regina en Bart passen bij lam bijvoorbeeld verleidelijke, kruidige witte wijnen. Zoals een Grüner Veltliner uit Oostenrijk of een Grauburgunder uit Duitsland. Een droge rosé vormt een verrassend lekkere combinatie met lam, bijvoorbeeld een spätburgunder rosé uit Duitsland. Rode wijnen kunnen eveneens fantastisch zijn, mits ze zachte, rijpe tannines hebben, zoals pinot noir. Spannende keuzes in rode wijn zijn bijvoorbeeld kékfrankos uit Hongarije of zweigelt uit Oostenrijk. Bart en Regina hebben speciaal voor deze lamsvleesspecial twee wijnen geselecteerd.

#### **Sopron Cuvée, Weninger (Sopron, Hongarije)**

Het wijnbouwgebied Sopron ligt in het westen van Hongarije aan de grens met Oostenrijk. Hier wordt vooral rode wijn geproduceerd. Het belangrijkste druivenras is kékfrankos (Hongaarse naam voor blaufränkisch). Sinds 1997 bezit de Oostenrijkse familie Weninger hier een aantal topwijn-gaarden, die biologisch worden bewerkt. De Sopron Cuvée is een verleidelijke blend van kékfrankos, merlot en pinot noir, met daarbij een kleine hoeveelheid cabernet franc. Deze wijn heeft veel

rijp fruit van bramen, sappige kersen en wat tutti-frutti, een mooie kruidigheid. Hij smaakt lekker sappig. Het is een betaalbare wijn, die bijzonder veel waar voor zijn geld biedt en uitstekend samengaat met lamsvlees.

### **Haideboden, Umathum (Neusiedlersee, Oostenrijk)**

Josef Umathum is een van de beroemdste rode wijnmakers van Oostenrijk. Hij komt uit het Neusiedlerseegebied, in het oosten van Oostenrijk aan de grens met Hongarije. Hier wordt vooral rode wijn gemaakt en zweigelt is het belangrijkste druivenras. Haideboden is de oude benaming van een aantal wijngaarden rondom het wijndorp Frauenkirchen. Klimaat en bodem zijn hier bij uitstek geschikt voor rode wijn. De Haideboden van Umathum is een blend van hoofdzakelijk zweigelt met blaufränkisch en cabernet sauvignon. De wijn heeft een rijke geur: kruidig, animaal, leer, laurier en rijp fruit. In de smaak een mooie balans van het rijpe fruit, subtiele houtaroma's en ziltige mineraliteit. Hij is vlezig en geconcentreerd, met een mooie rondeur en rijpe zachte tannines. De wijn is niet goedkoop, maar daarvoor krijg je dan ook een uniek glas rode wijn. Een feestje bij een lekker lamsvleesgerecht. ■



*schaapsherder Jan Crets en Regina Meij*

# KONINGIN VAN DE OOSTENRIJKSE WIJN

'De koningin van de Oostenrijkse wijn', wordt ze wel genoemd. Regina Meij is met haar bedrijf Imperial Wijnkoperij al bijna 20 jaar succesvol actief in de wijnwereld. Ze is vooral bekend als de vrouw die in Nederland Oostenrijkse wijn opnieuw aanzien heeft gegeven. Sinds enkele jaren is Regina leverancier bij Horesca Lieferink, voor wijnspecialiteiten uit Oostenrijk, Duitsland en Hongarije. Haar wijnen zijn bij veel sterrenrestaurants en bij de betere wijnwinkels te vinden.

