

Nederlands champagnebeeld

Mannelijke benamingen voor functies die ook - of beter - door vrouwen vervuld kunnen worden, rukken op. Natuurlijk kun je betogen dat een directrice toch nét iets anders is dan een directeur, maar in het geval van **Hinke de Jong** zouden we haar toch liever champagne-ambassadrice noemen dan ambassadeur. Voordat we van seksisme beschuldigd worden: haar gewicht in deze functie is er niet minder om.

De Amsterdamse ondernemster won begin september de zoals dat heet felbegeerde titel van Nederlandse Champagne-Ambassadeur 2015. De Nederlandse jury van het in opdracht van het CIVC, het Comité Champagne, ingestelde concours verkoos haar uit drie finalisten vanwege haar diepgaande vakkennis over het hoofdthema van dit jaar: reservewijnen in de Champagne. Champagneproducenten mogen hun champagnes aanvullen met bewaarde wijn van eerdere oogsten. Deze reserve wordt onder andere gebruikt om ieder jaar eenzelfde kwaliteit en stijl te kunnen leveren, maar ook om meer complexiteit aan de champagne te geven. In de assemblage worden wijnen van verschillende jaren, wijngaarden en druivenrassen gemengd.

Tijdens de finale die begin september plaatsvond in Karel V in Utrecht, dienden de finalisten de rol en de kenmerkende aspecten van de verschillende typen wijnen in het assemblageproces toe te lichten. Daarnaast lichtten ze vier champagnes met een suggestie voor wijn-spijsadvies toe.

Ondanks haar goede voorbereiding, was Hinke enorm blij verast met haar nieuwe titel: "Ik voel me vereerd en trots dat ik dit jaar de Champagne-Ambassadeur van Nederland mag zijn. De eindopdracht was pittig, maar daardoor is het gevoel nu extra overweldigend."

Hoewel zij het al tweemaal eerder schopte tot genomineerde voor de Nederlandse titel, is Hinke (41) een relatieve nieuwkomer in de wereld van 'bruisend goud', zoals champagne wel genoemd wordt. Zij groeide op in een Fries ondernemersgezin en heeft een achtergrond in de zakelijke dienstverlening. Tijdens haar reizen - één van haar grote passies - ontstond haar liefde voor champagne. Hinke verdiepte zich in dit bijzondere product en zag kans om er haar beroep van te maken. Sinds 2011 importeert zij met haar bedrijf Brouzje kwaliteitschampagne van de kleinere zelfstandige champagnehuizen. En met succes. Brouzje is sinds 2014 huisleverancier van de Franse ambassade in Nederland en levert aan sterrenrestaurants als Bord'Eau te Amsterdam, Fred in Rotterdam en De Kromme Dissel in Heesum. Brouzje verkoopt haar champagnes ook aan particulieren via haar webshop en organiseert workshops, proeverijen en reizen naar de Champagne.



Hinke de Jong (midden) met medekandidaten en juryleden.