

WIJNVROUW VAN HET JAAR FEMMES DES VINS

- TEKST: CAROLIEN SPAANS | BEELD: ERNIE ENKELAAR -

Dit jaar werd voor de eerste keer de Wijnvrouw van het Jaar verkozen. Een prijs voor Nederlandse vrouwen die in de wijn werken. Nóg een award alleen voor de dames, moet dat nou? Jazeker, zeggen de vier genomineerden. “Het werk en de kwaliteiten van vrouwen worden nog steeds onderschat – ook in de wijnwereld”.



**NAAM**

Monique Breuer

GEBOREN

20 augustus 1970, Den Haag

OPLEIDING

HBO Bedrijfskunde, chemie, vinologie

WERKT ALS

Marketing- en communicatie-professional & wijnmaker

WEBSITE

pinotnoiserendipity.com

SMAAKPROFIEL

Fresh Hammer & Royal Red

FRESH
HAMMERROYAL
RED

'De wijnwereld is nog steeds een mannen bolwerk'

voor aparte categorieën voor mannen en vrouwen, maar tegelijkertijd zijn er wel nog gewoon veel meer mannen in de wijnwereld. Dus wat dat betreft is het goed om via deze weg te belichten wat vrouwen doen in deze branche, en wat voor soort vrouwen dat zijn."

Birthe: "Ik vind het een heel leuk initiatief. De wijnbranche is een tak waarin vrouwen kunnen uitblinken. Omdat ze goed kunnen proeven, consciëntieus zijn en goed zijn in het opbouwen van relaties. Bovendien is het een superleuke, diverse bedrijfstak: je leert veel van proeverijen en je reist naar de mooiste plekken ter wereld voor het fijnste product dat er is. Deze verkiezing kan dit perfect onder de aandacht brengen."

Michèle: "'Nodig' is misschien een groot woord, maar helaas worden het werk en de kwaliteiten van vrouwen, onderschat – in het algemeen en ook in de wijnwereld. Ik vind wel dat ze deze onderschatting deels aan zichzelf te danken hebben. Vooral in Nederland willen veel vrouwen alleen part-time werken. En je kunt gewoon geen carrière maken in drie dagen. Ik zie trouwens wel dat het bij de huidige jonge generatie al beter gaat dan toen ik jonger was."

> HOE IS HET OM WIJNVROUW TE ZIJN IN NEDERLAND?

Esmee: "Binnen de wijnwereld reageren mannen oké, maar daarbuiten is het een ander verhaal. Als ik – bijvoorbeeld op een feestje – aan mensen vertel wat ik doe, zeggen vrouwen altijd: "Wat leuk, hoe ben je dat geworden? Wat moet je dan allemaal doen?" Een man begint meteen over de voordelen van de linkeroever van de Bordeaux en of ik dat ook wel weet. Ze claimen expertise. Dan denk ik altijd:

vragen ze aan vrouwelijke cardiologen ook of die wel op de hoogte zijn van het feit dat bloed via de linker hartkamer naar binnen wordt gepompt? Laatst was ik op een verjaardag en een man vroeg wat ik deed. Dus ik zei: 'Ik ben wijnjournalist'. 'O,' zei hij verbaasd, 'weet je dan ook wat van wijn?'. (Cynisch) Heel bijzonder."

Monique: "Je moet je extra bewijzen en jezelf heel stevig neerzetten. Zo is het mijn missie om in zes jaar, zes wijnen in zes landen te maken. 'Dat kan helemaal niet,' krijg ik weleens via sociale media te horen. Ja, het is heel moeilijk, maar niet onmogelijk. Pas nu mijn tweede wijn eraan komt, word ik serieus genomen."

Birthe: "Die ervaring heb ik helemaal niet. Ik heb juist het idee dat mannen het leuk vinden, een vrouw erbij. Juist omdat in deze branche tachtig procent inderdaad man is."

Michèle: "Ik zit daartussenin. Toen ik achttien jaar geleden begon in de wijn, kwam ik voor het eerst bij een wijnsymposium in Den Haag. Ik droeg een kleurrijk mantelpakje en hakken, en er zaten alleen maar mannen in grijze, driedelige kostuums. Ik voelde me zó ongemakkelijk. Maar ik werd wel vrij snel geaccepteerd en nu heb ik nergens meer last van."

> ZIJN VROUWEN ONDER ELKAAR ANDERS DAN ALS ER MANNEN BIJ ZIJN?

Monique: "Dat heb ik zelf niet ervaren, althans: niet in negatieve zin. Het is wel zo dat mannen en vrouwen anders omgaan met hun werk, maar dat is in elke bedrijfstak zo."

Michèle: "Vrouwen onder elkaar zijn meer een soort vriendinnen: ze zijn solidair, ze respecteren en steunen elkaar. Dat hebben we ook gemerkt bij deze verkiezing. Iedereen is oprecht blij voor elkaar, er is geen jaloezie. Mannen gaan anders met hun kennis om dan wij. Ze moeten zichzelf bewijzen en willen imponeren met hun kennis. Ze willen ook heel graag gelijk hebben. Vrouwen zijn bescheiden, ze hebben zelfspot en nemen zichzelf niet zo serieus."

EN DE WINNAAR IS...

**NAAM**

Birthe van Meegeren

GEBOREN

20 december 1970, Roermond

OPLEIDING

Hogere Hotelschool, Bedrijfs-wetenschappen, WSET-3 & 4 en Weinakademiker bij de Wijnuniversiteit in Oostenrijk

WERKT ALS

Wijnspecialiste bij Gall & Gall, wijnadviseur bij KLM, Bordeauxopleider

WEBSITE

birthevanmeegeren.nl

SMAAKPROFIEL

Classic White & Royal Red

CLASSIC
WHITEROYAL
RED

Birthe: "Vrouwen kunnen goed proeven, maar durven dat vaak minder uit te spreken omdat ze bang zijn dat ze ernaast zitten. Als er een man naast ze staat die hard roept, dan denken ze: nou, ik houd maar mijn mond."

Esmee: "Mannen zijn veel sneller met hun mening, en roepen met een Matthijs van Nieuwkerkiaanse klap op tafel: 'Dit is prachtig!'. Vrouwen zijn veel voorzichtiger. Ik heb zelf zitten oefenen met een collega. Dan zei ik: 'Ik vind deze wijn zus en zo', en dan riep zij: 'Nee, je vindt niet, deze wijn is!'."

> WAT ZIJN OP DIT MOMENT DE WIJNTRENDS IN NEDERLAND?

Michèle: "Biologische wijnen zijn in opkomst, en wijnen met een lager alcoholpercentage, zoals past bij de algemene toenemende interesse in gezondheid."

Esmee: "Daarnaast is er in het hipstersegment en bij journalisten veel belangstelling voor natuurwijnen. Dat zijn wijnen met zo min mogelijk ingrepen van de wijnmaker. Normaal wordt er aangezuurd, bijgezoet, er wordt conserveringsmiddel toegevoegd voor een continue kwaliteit. Dat is commercieel gezien veel minder interessant, maar het levert – als alles goed gaat – wel spectaculaire wijnen op."

Birthe: "Bij de 'gewone' wijnliefhebber zie je die interesse nog niet. Er zijn wel twee andere grote trends. Ten eerste gaat het steeds meer om kwaliteit boven kwantiteit: er wordt minder wijn gedronken, maar wel betere. Dat vind ik een goede ontwikkeling. Het is een genotmiddel, niet om dronken van te worden. Ten tweede willen mensen in hun witte wijn minder hout en meer frisheid. Een paar jaar geleden was de volle, boterachtige Chardonnay bijvoorbeeld heel populair, nu juist Sauvignon Blanc, Rueda en Grüner Veltliner. Opvallend is dat bij rode wijnen juist wel voor intense, dikke smaken wordt gekozen. Denk aan een Ripasso of Amarone – en dat mag wat meer kosten."

Monique: "En mensen hebben meer wijnkennis, steeds meer particulieren volgen een cursus."

> WELKE WIJN DRINKEN JULLIE HET LIEFST?

Monique: "Ha, welke niet? Alles is lekker! Nee, even denken... Ik kies vooral voor frisse witte wijnen. Er ligt nu bijvoorbeeld een Sancerre in mijn koelkast. Pinot Noir drink ik natuurlijk veel en ik ben ook een groot fan van Cabernet Sauvignon."

Esmee: "Ik houd vooral van lichtrood en gekoeld. Maar ik ga steeds funkyer drinken, op dit moment heb ik een natuurwijn uit de Loire als huiswijn."

Birthe: "Witte bourgogne. Vooral de

Bourgogne Chardonnay van JC Boisset is erg lekker."

Michèle: "O jee, mijn stemming en het seizoen hebben veel invloed op smaak. Bij eten is dat ook zo. Bij een barbecue drink ik graag een fruitige rosé, op een feest een glas Champagne, in de herfst en winter drink ik zwaardere wijnen."

> WAT IS JULLIE GUILTY PLEASURE?

Michèle: "Ik drink graag cider, omdat ik uit Normandië kom, en daar maken ze heel lekkere. Het is nostalgie. En drop, daaraan ben ik verslaafd."

Esmee: "Ik hou ook enorm van bier, vooral IPA (India Pale Ale, een van oorsprong Engelse biersoort, red.). Zeker als ik veel moet proeven voor De Grote Hamersma is bier een lekkere afwisseling."

Birthe: "Gin-tonic – met Gin Mare."

Monique: "Dat heeft niks met alcohol te maken: een Bossche bol van banketbakkerij Jan de Groot in Den Bosch. Daar mag je me voor wakker maken."

> TIPS VOOR BEGINNENDE WIJNLIEFHEBBERS?

Michèle: "Als je op vakantie bent, ga eens op bezoek bij een wijnboer. Het zijn bijzondere mensen met fantastische verhalen."

Esmee: "Ja, daar heb ik net met Harold Hamersma een podcast over gemaakt: 'Wat schenken we vandaag'. Deze kun je luisteren op Spotify."

Birthe: "Doe de smaakprofieltest op gall.nl/smaakprofiel en durf veel verschillende flessen te proeven. Schrijf daarbij op wat je lekker vindt: een bepaald wijnhuis, of een bepaalde druif. En ga op wijncursus. Hoe meer je weet van wijn, des te leuker het drinken ervan is."



NAAM

Esmee Langereis

GEBOREN

15 februari 1974, Amsterdam

OPLEIDING

Neerlandistiek, WSET-3

WERKT ALS

Wijnjournalist, copywriter, co-auteur De Grote Hamersma en assistent-wijnmaker bij Chateau Amsterdam

WEBSITE

makemewine.nl, podcast 'Wat schenken we vandaag'

SMAAKPROFIEL

Fresh Hammer & Royal Red



NAAM

Michèle Lainé

GEBOREN

8 april 1958, Baupte (Frankrijk)

OPLEIDING

Communicatie & pr, toerisme

WERKT ALS

Exportadviseur bij Business France (de commerciële afdeling van de Franse ambassade)

WEBSITE

france.fr voor informatie over wijnroutes in Frankrijk

SMAAKPROFIEL

Fresh Hammer & Royal Red



BARBARA VERBEEK IS BEDENKER VAN WIJNVROUW VAN HET JAAR.

"De wijnbranche is juist een bedrijfstak die zo leuk is voor vrouwen. Ze zijn zeer leergierig, proeven heel goed, weten van aanpakken en kunnen uitstekend samenwerken. De stichting Wijnvrouw van het Jaar is bedoeld om een spotlight te zetten op vrouwen die inspirerend zijn voor anderen. We hopen zo een nieuwe generatie te motiveren om door te zetten en in zichzelf te geloven."