

FIONA MORRISON

De grote wijnfamilies

Een reis door Europa

Fotografie door Alexandre James Rocca-Serra

 | LANNOO

*Aan mijn man Jacques, met wie ik mijn leven in wijn deel,
en aan heel mijn familie, die mijn inspiratie is*

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Fotografie: Alexandre James Rocca-Serra
Foto's p. 55, 57: Andrew Verschetze
Vormgeving: Studio Lannoo (Aurélië Matthys)
Vertaling: Tom Dejonghe

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2018 en Fiona Morrison
D/2018/45/662 – ISBN 978 94 014 4899 4 – NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Inhoud

ZOMER

Familia Torres – Penedès, Spanje

Wedergeboorte in Catalonië

p. 12

Marchesi de' Frescobaldi – Firenze, Italië

Wijn redt een middeleeuwse dynastie

p. 38

Weingut Emmerich Knoll – Wachau, Oostenrijk

Een feniks die opstijgt naast de Donau

p. 66

HERFST

Famille Thienpont – Bordeaux, Frankrijk

Een Belg koloniseert de rechteroever van Bordeaux

p. 94

Descendientes de J. Palacios – Bierzo, Rioja, Priorat, Spanje

Pelgrims, pioniers en matadors

p. 126

Niepoort Ports & Wines – Dourovallei, Portugal

Opstanding van druivenrassen aan de Douro

p. 154

WINTER

Gaja – Barbaresco, Italië

Maestro's en aardse godinnen

p. 184

Egon Müller – Scharzhof, Moezel, Duitsland

Mens, berg, rivier en druif

p. 214

LENTE

Liger-Belair – Bourgondië, Frankrijk

Herstel van een grand-cru-erfgoed

p. 242

Famille Perrin – Rhône, Frankrijk

Een betrokken familie

p. 268

Nawoord p. 292





ZOMER



Familia Torres Penedès, Spanje

Het is heet en zwoel in Catalonië als de eerste trossen beginnen te rijpen en een nieuwe oogst zijn potentieel openbaart. Ik breng tijd door met Miguel senior en zijn twee getalenteerde kinderen, Miguel junior en Mireia, om te ontdekken hoe een familie, wereldvermaard om haar wijnen, de uitdagingen van de 21ste eeuw aangaat, vooral de klimaatverandering, en hoe zij de fakkel overdraagt van de vierde aan de vijfde generatie.

Marchesi de' Frescobaldi Firenze, Italië

Een nobele Florentijnse familie, waarvan de wortels terugvoeren naar de middeleeuwen, werd gered door haar succesvolle en dynamische wijnhandel. In de hitte van de zomer neemt mijn reis met Lamberto Frescobaldi, de huidige bestuursvoorzitter en telg van de dertigste generatie van de familie, ons mee door haar geschiedenis, wijnen en Toscaanse kastelen tussen de bijna rijpe druiven.

Weingut Emmerich Knoll Wachau, Oostenrijk

Dertig jaar geleden gaf een schandaal bijna de genadeslag aan de prille Oostenrijkse wijnbouw. Tegenwoordig zijn deze wijnen de lievelingen van 's werelds beste wijnkaarten. De familie Knoll uit het kleine dorpje Unterloiben aan de Donau wordt vereerd boven alle andere, wegens de puurheid en elegantie van haar wijnen. Mijn ontmoeting met Emmerich Knoll aan de vooravond van de oogst bood een ongelooflijk inzicht in de grootsheid van Oostenrijk.

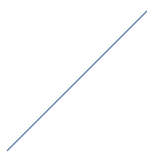


Poort naar het landgoed van Torres

PENEDÈS, SPANJE

Familia Torres

Wedergeboorte in Catalonië



Torres is een perfecte opener voor een boek over Europese wijnfamilies. Als er één familie in geslaagd is vijf generaties lang te overleven en gaandeweg indrukwekkende successen te boeken, dan is het wel de familie Torres. Haar geweldige vermogen om zich aan te passen aan de trends en talenten om haar heen is opmerkelijk, en terwijl ik hier zit en een selectie voorouderlijke druivensoorten proef waar ik nog nooit van gehoord heb, verwonder ik me over haar inventiviteit en veerkracht. Dit is tenslotte de familie die veertig jaar geleden wereldwijde faam verkreeg als wegbereider voor internationale druiven, voornamelijk chardonnay en cabernet, in Spanje.

Het is vroeg in de zomer. De wijnstokken komen net tot leven en bieden hun knoppen aan de zon aan. Als ik aankom bij Torres, zijn kleine trosjes druiven zichtbaar tussen de limoengroene wijnrankbladeren, en binnen enkele weken zullen bloemen verschijnen, klaar om bestoven te worden, zodat een nieuwe cyclus kan beginnen. Hier in Penedès, in het hart van Catalonië, is er energie, vernieuwing en belofte.

De wereld veroveren vanuit Catalonië

Maar misschien moet ik beginnen met wat geschiedenis. Hoewel de familie Torres niet bij de huidige politieke situatie in Catalonië betrokken wil worden, beschikt ze in elk geval wel over Catalaanse kwaliteiten als hard werken, discipline en stiptheid. De meeste mensen denken aan Catalonië als de bakermat van cava, Spanjes bekendste maar minder glorieuze mousserende wijn. Toch wordt de markt van de stille wijnen al vijftig jaar door Torres gedomineerd.

Catalonië is altijd een onafhankelijke handelsmarkt geweest. De handel vanuit de havens aan de Middellandse Zee was een van de sleutels van haar succes en welvaart. De regio, die zich uitstrekt langs de grens met Frankrijk tot de noordoostelijke hoek van Spanje, is binnengevallen door Grieken, Romeinen en Moren, tot zij een alliantie vormde met Karel de Grote, in de hoop onafhankelijkheid te verkrijgen. Die hoop werd de kop ingedrukt toen het Frankische rijk Barcelona inpalmde door een verstandshuwelijk tussen graaf Berengarius van Barcelona en de dochter van de koning van Aragón. De samensmelting van deze twee regio's was het begin van een gouden tijd. Op een bepaald moment strekte Catalonië zich uit tot aan de Languedoc in het noorden en Valencia in het zuiden, en beheerste zij de waardevolle eilanden Corsica, Sardinië en Sicilië, net als Napels en delen van Griekenland en Turkije. Wijn was een van de waardevolle handelsgoederen.

Na het huwelijk van Ferdinand van Aragón en Isabella I van Castilië in 1469 verloor Catalonië aan autonomie en invloed doordat het koninklijk hof westwaarts verhuisde. De volgende paar eeuwen werd Catalonië geteisterd door gevestigde regimes, die telkens onafhankelijkheid beloofden als de regio zich zou allieren met de ene macht tegen de andere. Uiteindelijk verkreeg Catalonië net voor de Spaanse burgeroorlog uitbrak, in 1932, autonome status. Tijdens de daaropvolgende Francojaren leed Catalonië onder het verlies van haar autonomie, haar taal, en vele van haar handelsprivileges.

Tegen de tijd dat de autonomie hersteld werd in 1978 was Catalonië een gebroken streek. Tegenwoordig is het echter weer een bruisende regio, met industrie, technologie en innovatie; haar hoofdstad Barcelona is een belangrijk cultureel en gastronomisch centrum, dat de glorie van Gaudí en Dalí naast Ferran Adrià en de gebroeders Roca plaatst. Het is zo'n gewaardeerde toeristische bestemming geworden dat de stad zich genoodzaakt ziet om de jaarlijkse toevloed aan toeristen in te perken.



De oude Renault die grootvader Miguel gebruikte om zijn wijnen in heel Europa te verkopen



De wijnkelder Mas La Plana in Pacs, centraal in Penedès, het hart van Bodegas Torres

Torres teelt al sinds de 17de eeuw druiven in Catalonië, maar de wijnmakerij zoals we die vandaag kennen, werd gesticht in 1870. Aanvankelijk verhandelde de familie wijn: het kleine wijnmuseum staat vol fascinerende flessen uit het begin van de 20ste eeuw; de beroemde merknaam Coronas, bijvoorbeeld, werd geregistreerd in 1907. De bodega's bevonden zich vlak langs de spoorweg in Vilafranca (deze naam betekent 'stad met een belastingvrije status') en waren strategisch geplaatst, zodat de tonnen vanuit de kelder rechtstreeks de trein naar Barcelona in konden worden gerold.

Tijdens de burgeroorlog raakte een bombardement in 1939 de wijnmakerij als nevenschade. Miguel Torres beseftte dat hij zijn pijlen buiten Europa moest richten als hij wilde dat zijn wijnbedrijf de woelige jaren na de burgeroorlog, de Tweede Wereldoorlog en Franco zou overleven. Hij vertrok naar Amerika, waar hij uitstekende contacten legde in Mexico, de Verenigde Staten, Canada en Cuba. Een telegram dat hij in 1942 vanuit Havana aan zijn familie stuurde, luidde als volgt: 'Eerste belangrijke bestelling gegarandeerd. Begin met reconstructie van wijnmakerij – Miguel Torres.'

Toen hij jaren later terugkwam, had zijn zoon Miguel in de vroege jaren zestig al scheikunde gestudeerd in Barcelona en oenologie in Dijon. Vader en zoon werkten enkele decennia lang samen, net zoals Miguel junior met zijn kinderen nu doet. In het familiemuseum staat de oude grijskleurige Renault waarmee vader Miguel Europa rondreisde om zijn Sangre de Toro ('Stierenbloed'), die hij lanceerde in 1954, te verkopen waar hij kon. Hij overleed in 1991 en had 59 jaar lang het bedrijf opgebouwd.

Terwijl zijn vader een pionier was, die nieuwe markten veroverde, kon de jonge Miguel (nu Miguel senior) out of the box denken. Hij wilde meer controle over de vinificatie en drong aan op temperatuurcontrole en vaten van roestvrij staal. Hij wilde ook de opbrengst controleren en de kwaliteit opkrikken door zijn wijngaarden met grotere dichtheid aan te planten. Ten derde wenste hij op de internationale trein te springen door in cabernet en chardonnay te investeren. In 1979 raakte hij bekend in de wijnwereld toen de voornamelijk uit cabernet bestaande Gran Coronas Black Label 1970 (nu bekend als Mas La Plana) vele beroemde namen achter zich liet tijdens een door Gault&Millau georganiseerde blinde degustatie in Bordeaux. Het belang van dit resultaat is vandaag makkelijk te onderschatten. Veertig jaar geleden waren alle vaandeldragers van kwaliteitswijnen te vinden in Bordeaux, dus moesten alle ambitieuze producenten of regio's de strijd aangaan

met de Bordeauxse geklasseerde gewassen als ze in de wereld wilden opvallen. En opvallen deden ze.

Aanvankelijk kwamen de druiven voor de Torreswijnen uit Penedès en omgaven ze de wijnmakerij, het museum en het huis van Miguel Torres senior. Na de oorlog moedigde de burgemeester van Barcelona wijnmakers aan om rode kwaliteitswijnen te produceren, door hun waardevolle subsidies en stimulansen aan te bieden. Penedès was het grootste wijnproducerende gebied in de buurt van Barcelona en had een gigantisch voordeel: verscheidenheid. Met zijn warme leemgronden aan de kust en koele wijngaarden in het hooggelegen binnenland bewees Penedès dat zo goed als elke druivensoort er kon gedijen: van xarel-lo en macabeo voor mousserende cava's tot tempranillo en cabernet voor langlevende rode wijnen.

Later stimuleerde de familie Torres, om tegemoet te komen aan de groeiende vraag naar gemakkelijk te drinken, voordelige wijnen, de vrij generische appellation van Catalunya. Nu nog benut ze de flexibiliteit waarmee ze zo veel verschillende klimaten en gebieden kan vermengen voor haar alledaagse wijnen. Ze koopt druiven van veel verschillende telers, maar koopt nooit wijn. Ze geeft er de voorkeur aan om haar eigen wijn te maken, zodat ze zelf de kwaliteit kan controleren. Hoewel de familie waarschijnlijk zou sidderen bij de gedachte, herinner ik mij, net als zovelen, de eerste keer dat ik een Torreswijn proefde op een studentenfuij: het was een goed drinkbare rode wijn in een bourgondische fles met een kleine zwarte stier uit plastic die aan de capsule bungelde. Ik dronk Sangre de Toro, de eerste echt internationaal succesvolle Spaanse wijn.

Sindsdien is er veel geïnnoveerd en geëxperimenteerd, en wordt de appellation van Catalunya gebruikt voor een grote verscheidenheid aan wijnen. Om een betere kwaliteit van 'terroirwijnen' te produceren, moest de familie verder kijken, naar de geografisch interessantere regio's van Conca de Barberà ten noorden van Tarragona en Priorat, Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas en La Rioja.

Terroir is in de wijnbranche een vaak gebruikt Frans woord, waarvoor niet echt een exacte vertaling bestaat. Het is de optelsom van verschillende factoren: bodem, blootstelling aan de zon, beschikbaarheid van water, klimaat en mensenwerk; het is de productie van wijn met een sterke plaatsgebonden identiteit.

Vandaag maakt de familie Torres meer dan zestig verschillende wijnen in tien verschillende regio's, bezit ze meer dan tweeduizend hectare wijnstokken – waaronder achthonderd biologische – teelt ze 25 druivenvariëteiten (de ancestrale niet

meegerekend) en produceert ze 31 merken, allemaal onder toezienend oog van Miguels kinderen Mireia en Miguel junior. Ik kan nauwelijks al hun wijnen en wijnmakerijen zoals Jean Leon onthouden, om nog maar te zwijgen over hun projecten in Chili, China en Californië.

Miguel Torres plantte zijn eerste zes hectare cabernet sauvignon in Penedès in 1965 en 1966. De eerste wijn van deze druiven was de beroemde Gran Coronas Black Label uit 1970 met 70% cabernet sauvignon, 20% tempranillo en 10% monastrell. Sinds de oogst van 1978 wordt voor Gran Coronas Black Label enkel cabernet sauvignon gebruikt. Daarmee had de druif laten zien waartoe ze in staat was. In 1995 werd ze de enige verbouwde druif op een nu 29 hectare grote site met de naam Mas La Plana, die het huis van Miguel Torres omringt. Als percelen van Mas La Plana niet aan de eisen voldoen, worden ze gedeclasseerd tot de Gran Coronas-blend.

Deze wijngaarden zijn niet echt spectaculair om naar te kijken; ze bestaan uit lagen grind, zand en klei, en hebben een stoffige groen-grijs-bruine kleur. Ze herinneren mij aan de bodem die je vindt in de Napa-vallei in Californië, en ik bedenk dat er gelijkenissen zijn tussen beide streken. Toen de Amerikaanse pionier Robert Mondavi eind jaren zestig van de vorige eeuw zijn wijnmakerij stichtte, plantte hij al zijn verschillende druivensoorten in de vallei; Europese bezoekers in die tijd waren verbaasd om de cabernet (een druif uit Bordeaux) naast de chardonnay (een Bourgondische druif) te zien groeien, terwijl deze thuis compleet verschillende bodems en klimaten nodig hadden. De combinatie werkte door de overvloed aan zonneschijn en water. Maar tijd en ervaring leerden zowel Mondavi als Torres dat ze zich, als ze wilden diversifiëren, naar de heuvels moesten richten.

Ancestrale variëteiten

Penedès is typisch middellands terrein. Langs de kust verwelkomen zee, stranden en baaien de hordes vakantiegangers in de zomer; de bochtige weggetjes naar het binnenland onthullen kleine middeleeuwse dorpjes met restanten van oude kloosters en kastelen, die zich verbergen in het kreupelhout en de dennenbossen. Dit wordt in toenemende mate uitstekend fietsterrein, en als ik de laatste tijd door de bochten rijd, word ik geregeld begroet door een meute met lycra beklede billen. De kroon op Penedès is de bergketen van Montserrat. In de loop van duizenden

jaren gevormd door wind en regen bevatten deze kalkstenen rotsen verschillende microklimaten, van heet en winderig tot mild en vochtig. De zeewind voert maritime mist en regen aan en voorziet zo groeiende wijnstokken van voldoende vocht.

Miguel Torres experimenteerde vaak met zijn wijngaarden. Hij zwoer de plaatselijke tradities af door de wijnstokken dicht tegen elkaar te plaatsen, om de wortels met elkaar te laten concurreren om voedingsstoffen en water. Dit temperde de groeikracht, aangezien een niet in bedwang gehouden wijnstok zeer snel en wild kan groeien. Miguel geloofde ook dat 'hoe beter we voor de aarde zorgen, hoe beter onze wijn zal zijn', wat een belangrijk leidmotief geworden is in de huidige wijnbouw. Met duizenden hectares wijnstokken is Torres een speler om rekening mee te houden.

Ik denk terug aan de fascinerende degustatie in de bodega van Torres. Op een rij voor me staat een reeks genummerde glazen. Ze vertegenwoordigen een van de interessantste projecten van Torres dat, geloof ik, de grootsheid van deze familie aantoonst en ook de belangrijkste reden is waarom zij als eerste aan bod komen in dit boek over wijnfamilies.

Zo'n dertig jaar geleden begon Miguel Torres oude Catalaanse variëteiten aan te planten waarvan iedereen aannam dat ze uitgestorven waren na de verwoestende fyloxera-plaag die aan het eind van de 19de eeuw door Europa woedde. Dit was een plaag van kleine bladluizen die zich voedden met de wortels van wijnstokken, waardoor veel Europese wijngaarden verdwenen. De infestatie met fyloxera kon enkel tegengehouden worden door de wijnstokken te enten op resistente Amerikaanse wortelstokken. Hierdoor zijn bijna alle beroemde wijnen ter wereld afkomstig van wijnstokken op Amerikaanse wortels.

Miguels zoon en dochter, Miguel junior en Mireia, stortten zich op het project en herontdekten zo'n vijftig Catalaanse variëteiten. Zes ervan zijn zeer interessant voor de productie van wijn. Door middel van advertenties in plaatselijke kranten vroeg Miguel Torres junior aan boeren of ze contact wilden opnemen als ze een wijnstok zagen die ze niet konden thuisbrengen. De eerste geïdentificeerde variëteit heette garro. Maar het duurde nog tien jaar voordat garro aangeplant werd in Conca de Barberà. Eerst kwamen de tests op ziektes en virussen. Het plantmateriaal werd schoongemaakt en in vitro voortgeplant. Er volgden studies naar het aanpassingsvermogen en het potentieel voor interessante wijnen. Pas na een positieve beoordeling werd de druif in 1996 toegevoegd aan de eerste Grans



De nieuwe Waltraud-wijkelder, vernoemd naar de echtgenote van Miguel Torres senior



Murallas. Twee jaar later volgde Querol, genoemd naar het dorp waar de garro was gevonden. Het project was zo succesvol dat er sprake is van een uitbreiding naar andere Spaanse regio's zoals La Rioja, Ribera del Duero en Rías Baixas.

Miguel junior spreekt met enthousiasme: 'Het is heerlijk om in de buitenlucht te zijn, om in de lente naar de wijnstokken in de Franolawijngaard in de Costers del Segre te gaan kijken. We zitten hier op negenhonderd meter hoogte, en het is hier gewoon prachtig.' De pracht vertaalt zich in het glas als ik de witte wijn Forcada proef, genoemd naar een heuvel die de vorm heeft van twee tanden van een vork (*forcada* betekent 'vork' in het Catalaans). Hij is geplant in kleigronden op het hoogste punt van Penedès, op 450 meter hoogte, en is vrij zuur dankzij een lange groeicyclus. Ik proef de 2015, en de neus van havermout, honing, amandelen en citrusvruchten verbluft me. De 2016 daarentegen is koeler en staalachtiger, en de 2017 is zoeter, met een aroma van bloemen en amandelspijs. Ik ben in de wolken dat ik deze nieuwe druif mag proeven, en maanden later ben ik er nog steeds van overtuigd dat dit een van de boeiendste wijnen is die ik dit jaar heb geproefd. Het is verleidelijk om de andere ancestrale variëteiten waar ik van houd te beschrijven, zoals Gonfaus en Moneu, maar ik heb nog zo veel te vertellen over de familie Torres dat ik me zo vroeg in het boek niet mag laten afleiden. Ik wil enkel zeggen dat ik hoop, hoewel ik betwijfel dat deze druiven gangbaar zullen worden, dat je op een dag de kans krijgt om ze te proeven.

Torres en de aarde

Ik breng de dag door op het terrein van Torres in Penedès. Laat duidelijk zijn dat de enorme commerciële activiteit hier het kloppende hart van het bedrijf is. Vandaag telt de onderneming wereldwijd dertienhonderd werknemers, waaronder ruim driehonderd in China. We beginnen bij de oude historische kelders recht tegenover het gemoderniseerde kantoorgebouw. Zo botsen we op een stralende en gebruide Miguel senior, die net terug is van een reis naar Cuba. Torres verkoopt daar al heel lang wijnen, maar er is een klein probleem met de overheid, die de facturen voor de wijnen niet betaalt. Miguel's missie was om de gevestigde machten er vriendelijk op te wijzen dat een betalingstermijn van een jaar niet aanvaardbaar is. 'Het gaat wel nu', zegt hij me met een glimlach. 'Cuba doet het

prima nu het land openstaat voor toerisme. Weet je dat ze vorig jaar vijf miljoen toeristen over de vloer kregen?’

De volgende halte is een informatiekiosk die aantoont welk onderzoek Torres doet naar de klimaatverandering. Dit is momenteel waarschijnlijk het meest bediscussieerde onderwerp in de wijnwereld, hoewel Miguel senior zegt: ‘Wat we doen, lijkt nooit de aandacht van het publiek te trekken. Mensen lijken ongemakkelijke informatie te negeren.’ Ik ontmoet Miguel Rosell-Fieschi, een oceanograaf en wetenschapper in Torres’ klimaatveranderingsteam. Elk jaar wordt 11% van de bedrijfswinst geïnvesteerd in projecten rond milieu en klimaatwijziging, van hernieuwbare energie tot biomassaverwarmingsketels. Tot nu toe bedraagt die investering twaalf miljoen euro. Rosell-Fieschi legt enkele van zijn laatste onderzoeksprojecten uit, zoals de mogelijkheid om methaan te produceren voor de aandrijving van het machinepark en het hergebruik van koolstofdioxide (een bijproduct van de gisting van druiven) voor de aanmaak van solventen voor andere industrieën.

Het was Al Gore’s film *An inconvenient truth* uit 2006 die bij Torres de alarmbel liet rinkelen. Het bedrijf beloofde om de CO₂-uitstoot tussen 2008 en 2020 met 30% per fles te reduceren. In 2017 was dit al 25% reductie per fles ten opzichte van 2008. Torres gelooft dat temperatuurstijgingen van meer dan 2°C catastrofale gevolgen zouden hebben voor de wijnindustrie en dat je enkel het koolstofdioxidegehalte in de atmosfeer kunt verminderen door de uitstoot van deze gasen af te bouwen. Miguel senior benadrukt dat de wijnsector de technologie voor de opslag en het hergebruik van CO₂ kan benutten.

Dit maakt allemaal deel uit van het project Torres & Earth, het meest uitgebreide programma dat ik ooit in de wijnbranche heb gezien, en een van de verwezenlijkingen waarvoor Miguel senior het best zal worden herinnerd. (Een groot deel van de website van Torres beschrijft gedetailleerd de verschillende onderzoeksinitiatieven en de samenwerking met universiteiten en energiebedrijven.) Dankzij zijn inspanningen (ik heb hem het voorbije jaar meerdere malen over klimaatverandering horen praten) wordt de problematiek bekender, en zoals ik later in dit boek zal uitleggen, nemen belangrijke wijnproducenten de uitdagingen van de klimaatverandering nu ernstig.

We verhuizen naar de kelder van Waltraud, de wijnmakerij voor topwijnen die in 2008 opende. Ze is genoemd naar de Duitse echtgenote van Miguel senior, die een sleutelrol speelde in de opbouw van de wijnmakerij en de ontwikkeling van de