

De wijnkoning van Spanje denkt na over zijn opvolging. Miguel A. Torres (68), hoofd van het wereldberoemde familiebedrijf, heeft veel anders gedaan dan zijn vader. Zijn zoon en hij zijn eensgezinder. “In een familiebedrijf gaat het erom dat je wat je gegeven wordt, beter maakt voor de volgende generatie.”

Vader en zoon Miguel Torres

'Een familiebedrijf moet een missie hebben'

*Tekst en fotografie: Désirée Verkaar
(Eerder verschenen in Taste!, februari 2009)*

De Spaanse zon schijnt door de bladeren van rijen en rijen wijnstokken, elk met een iets andere kleur en vorm. Op Mas Rabell, een van de landgoederen van de familie Torres ten zuiden van Barcelona, groeien bij wijze van experiment tientallen onbekende druivensoorten. El presidente en zijn zoon, marketing director Miguel Torres (35), hebben me hier uitgenodigd voor een lunch in het huis van de familie – een prachtig gerestaureerde veertiende-eeuwse boerderij met aan de muren abstracte schilderijen van moeder Torres. Het menu met moderne versies van typisch Catalaanse gerechten wordt voorafgegaan door een nieuwtje van de familie: een alcoholvrije wijn van moscateldruiven.

Alcoholvrije wijn?

Miguel jr: “Het is een soort hobby, iets grappigs. In de Verenigde Staten is dit soort wijn al een tijdje te krijgen, maar ik geloof dat we in Spanje de eersten zijn die zoiets maken.”

Miguel sr: “We vinden het leuk om af en toe iets nieuws te proberen.”

Dat heb ik gezien: ik heb net de laboratoria mogen bewonderen en de kleine testtanks bij het Mas La Planalandoed, en de experimentele wijngaard hier buiten...

Miguel sr: “Vanaf het begin heb ik onderzoek en innovatie belangrijk gevonden. Toen ik bijvoorbeeld na mijn studie, begin jaren zestig, hier buitenlandse druivensoorten begon aan te planten, was dat nieuw in Spanje. In de jaren zeventig heb ik de verschillende microklimaten in Catalonië onderzocht, in de jaren tachtig de grondsoorten.”



De familie Torres

Het Catalaanse Torres is een van de beroemdste en invloedrijkste wijnbedrijven ter wereld. Voorvaders Jaime en Miguel Torres richtten het handelshuis in 1870 op, maar al vanaf de zeventiende eeuw was het een familie van wijnboeren. Miguel Torres Carbó, die het bedrijf vanaf 1932 leidde, begon met het bottelen van de wijnen die voorheen per vat verkocht werden. Hij gaf ze merknamen als Viña Sol en Sangre de Toro en exporteerde ze over de hele wereld. Tegenwoordig bezit de familie wijngaarden in diverse delen van Spanje, Chili, Californië en China. De huidige president, Miguel A. Torres, wordt gezien als een drijvende kracht achter de modernisering van het wijn maken in Spanje en Chili en pionier op het gebied van duurzame druiventeelt. In 2002 riep het prestigieuze wijnblad Decanter hem vanwege zijn vele successen uit tot Man of the Year.

Miguel jr: “Inmiddels is mijn zus Mireia verantwoordelijk voor het technisch onderzoek. We investeren veel in nieuwe ontwikkelingen.”

Is innovatie voor Torres belangrijker dan traditie?

Miguel sr: “Absoluut! Er zijn geen grenzen aan innovatie. Als er morgen een nieuwe gistsoort uit het lab komt die betere wijn oplevert, dan gebruik ik die.”

Terwijl je van een familiebedrijf zou verwachten dat juist het behouden van erfgoed een belangrijke waarde is.

Miguel sr: “Dat is ook wel zo. We hebben bijvoorbeeld een aantal eeuwenoude Catalaanse druivensoorten die bijna verdwenen waren, nieuw leven ingeblazen. Zoals garró en samsó, waarvan we de rode wijn Grans Muralles maken.”

Miguel jr: “Door advertenties in lokale kranten heeft mijn vader mensen opgespoord die nog oude druivenstokken in de tuin hadden. Van sommige is zelfs de naam niet meer bekend. Die rassen zijn vrijgemaakt van ziektes en gekloond, en nu experimenteren we ermee. Traditionele methodes veranderen we alleen als het betere wijn oplevert. Moderne technieken hebben ervoor gezorgd dat we nu de beste wijn uit de geschiedenis kunnen drinken, veel beter dan honderd jaar geleden. Steeds meer geheimen worden ontsluit. We weten nu bijvoorbeeld veel meer over de werking van gistcellen. Dat wil niet zeggen dat er iets kunstmatigs is aan de manier waarop wij werken, alleen dat we nu beter weten hoe de natuur werkt.”

Die vooruitstrevendheid, is dat het geheim achter het succes van de familie Torres?

Miguel jr: “Ik denk dat elke generatie iets eigens inbracht dat belangrijk is geweest. Mijn grootvader was vooral een commercieel denker. In het begin ging hij letterlijk met een fles wijn onder zijn arm de beste restaurants in de buurt af om zijn wijn te slijten. Onder zijn bewind is begonnen met grootschalige export. Mijn vader richtte zich op de kwaliteit. Dat is nu nog steeds zijn passie. Ikzelf ben de vijfde generatie. Ik hou me bezig met de kant van de consument. Ik wil begrijpen welke wijn mensen graag drinken en waarom. We produceren tenslotte niet voor onszelf.”

U [Miguel sr., red] gaat over twee jaar met pensioen. Verheugt u zich daar eigenlijk op?



“Jazeker. Volgens mijn dokter gaat diezelfde dag nog mijn cholesterol drastisch naar beneden!”

Ik hoorde dat uw opvolger een van de kinderen van uw broer Juan zal zijn?

Miguel A. Torres glimlacht ondoorgrondelijk...

Is het nog een familiegeheim?

Miguel jr, snel: “Och, ik denk dat het niet veel zal uitmaken – mijn oom is ook met pensioen, maar hij zegt dat het erg prettig is dat hij zich als lid van de raad van commissarissen nog met alles mag bemoeien. Dat zal mijn vader ook wel blijven doen.”

Is dat vanzelfsprekend als je in deze familie geboren wordt? Dat je je hele leven bij het familiebedrijf betrokken blijft?

Miguel sr: “Het is voor ons erg belangrijk om de familie bij elkaar te houden. Maar ik heb mijn kinderen vrijgelaten in hun beroepskeuze.”

Miguel jr: “Mijn tweede zus Ana is bijvoorbeeld arts geworden. Zelf wilde ik als kind straaljagerpiloot worden. Maar ik ben opgegroeid op deze grond, midden tussen de druiven. Dan ga je er vanzelf van houden.”



En jouw kinderen, leer je hen over wijn?

Miguel jr: “Dat zou wat vroeg zijn, mijn eerste dochter Carolina is drieënhalve maand...”

Miguel sr: “Maar volgens mij is ze nu al dol op wijn!”

Welke familiewaarden geef je haar mee?

Miguel jr: “Een van de belangrijkste dingen is bescheidenheid. Dit grote bedrijf is ons gegeven, maar je moet je altijd blijven realiseren dat het gemaakt wordt door de mensen die er werken. Ook in mijn eigen opvoeding was dat belangrijk. Ik ging niet naar een dure privéschool in Barcelona, maar gewoon naar het schooltje in Vilafranca zoals de andere kinderen uit de buurt.”



Is jullie relatie anders dan die tussen u, meneer Torres, en uw vader?

Miguel sr: “Heel erg; mijn zoon en ik hebben een veel hechtere band dan ik met mijn vader had. Het was een andere tijd. Hij dacht vast dat hij het goed deed – zelf werd hij op zijn zevende naar een kostschool gestuurd, waar hij geïsoleerd van de familie opgroeide.”

Miguel jr: “Mijn grootvader was een echte patriarch. Mijn vader heeft erg moeten vechten voor de veranderingen die hij heeft bereikt.”

Miguel sr: “Hij vond het zeer belangrijk dat alle kinderen in het familiebedrijf bleven werken. Ana was de eerste die een andere weg insloeg. Toen ze medicijnen ging studeren, was mijn vader daar niet gelukkig mee. Ik herinner me dat ze na een gesprek met hem huilend wegliep. Het kostte tijd voor hij trots op haar kon zijn.”

Wilde u het zelf daarom anders doen?

Miguel sr: “Inderdaad. Natuurlijk zie ik het liefst dat al mijn kleinkinderen het familiebedrijf voortzetten, maar ik vind het belangrijk dat ze hun eigen keuzes maken.”

Zijn jullie het eigenlijk wel eens niet met elkaar eens?

Miguel jr: “Natuurlijk hebben we wel eens onenigheid, dat is wel zo gezond. Maar wat de belangrijke waarden betreft zitten we op één lijn. We willen de beste wijn maken die we kunnen maken. En 95% van de winst wordt weer in het bedrijf geïnvesteerd. Je haalt geen geld uit iets waar je je hele leven in legt.”

Miguel sr: “In een familiebedrijf gaat het erom dat je wat je gegeven wordt, behoudt en beter maakt voor de volgende generatie.”

Komt vanuit die gedachte ook uw aandacht voort voor milieuvriendelijk produceren?

Miguel sr: “Absoluut. Het is onze taak om daarmee bezig te zijn. Ik merk dat nu gebeurt waar ik op gewacht heb: het denken over energieverbruik in de wereld verandert drastisch.”

Miguel jr: “Als wijnbedrijf leven we met en van de natuur. Klimaatverandering heeft voor ons zeer directe gevolgen.”

Tijdens mijn rondleiding zag ik de grote zonnecollectoren, de geïsoleerde tanks, elektrische auto's... het is erg indrukwekkend.

Miguel sr: “Hebben ze je ook de algen laten zien? Dat is een nieuw experiment, voor het eerst in de wijnwereld. Algen nemen de CO2 op die tijdens de productie van wijn vrijkomt.”

Miguel jr: “We willen het meest ecovriendelijke bedrijf ter wereld worden.”



Miguel sr: “Ik weet niet hoeveel jaar en hoeveel miljoenen er nog voor nodig zullen zijn om CO2-neutraal te produceren, zelfs niet of ik het nog zal meemaken. Maar een familiebedrijf moet een missie hebben. Als het om het geld gaat, kun je net zo goed in aandelen gaan handelen.”

Strijd tegen klimaatverandering

“Goede wijn zonder respect voor de natuur, bestaat niet”, vond voorvader Miguel Torres al. Tegenwoordig investeert Torres jaarlijks miljoenen in de strijd tegen klimaatverandering. “In de wijngaarden is de opwarming van de aarde al merkbaar”, vertelt Torres sr. De ironie is dat die tot nu toe gunstig uitpakt: “gemiddeld is het één graad warmer, zodat we minder last hebben van nachtvorst. Maar je moet wel gek zijn om niet nú te beginnen het tij te keren.” In 2008 zijn er op de wijnmakerij bij Mas la Plana twaalfduizend vierkante meter aan zonnepanelen geïnstalleerd, die voorlopig elf procent van de energie opwekken voor die locatie – na een geplande uitbreiding vijftien procent. Ook is er een installatie voor het opwekken van energie uit plantenafval. Van het gebruikte water wordt ongeveer de helft gerecycled, de wijngaarden worden bijvoorbeeld geïrrigeerd met koelwater. De fermentatietanks, die voor het maken van rode wijn een constante temperatuur tussen de 26 en 29 graden moeten hebben, zijn met verschillende materialen geïsoleerd om te zien hoe de meeste energie bespaard kan worden. De komende tien jaar geeft Torres vijf miljoen euro aan herbebossingsprojecten in Spanje.