



Véronique Torcolacci

'Ik ben verantwoordelijk voor 12 miljoen flessen per jaar'

het portret

Om als vrouw op hoog niveau mee te draaien in de wijnwereld moet je misschien nog wel ambitieuzer en gepassioneerder zijn dan menige mannelijke collega. Het werk is fysiek zwaar en vraagt om radicale keuzes en commitment. Véronique Torcolacci is als hoofdwijnmaker van Gabriel Meffre in Gigondas onder andere verantwoordelijk voor de wijnen van Wild Pig, u kent ze wel: die met de oranje capsule en het zwijntje op het label. Deel 8 van een serie wijnmakersportretten.

TEKST:

KARIN LEEUWENHOEK

FLESFOTO'S:

GABRIEL MEFFRE

Succes in Nederland

Met zo'n 4 miljoen flessen per jaar alleen al in ons land is Véronique Torcolacci hoogstwaarschijnlijk de vrouw van wie Nederlanders de meeste wijn drinken. Het merendeel daarvan bestaat uit het label Wild Pig (IGP Pays D'Oc). Daarnaast vind je hier haar wijnen van de lijnen Fat Bastard (ook IGP Pays D'Oc), La Châsse (IGP Pays D'Oc en AOP Côtes du Rhône) en de prestigieuzere merken Gabriel Meffre en Laurus (beide voornamelijk AOP-wijnen uit de Noord-

Zuid-Rhône). Gabriel Meffre is tevens de naam van het overkoepelende bedrijf, sinds 1936 gevestigd in Gigondas. Van de exportmarkten is Nederland, zeker voor het merk Wild Pig, verreweg de belangrijkste. Dat succes is voor een groot deel te danken aan een gevalletje "juiste moment, juiste plaats" in 2010. Voor het WK voetbal in Zuid-Afrika wachtte Albert Heijn tevergeefs op een zeer grote bestelling bij een



Het bedrijf Gabriel Meffre produceert 17 miljoen flessen per jaar, verdeeld over verschillende labels. Het heeft twee domeinen met in totaal 72 hectare eigen wijngaarden, maar is vooral *négociant-éleveur*: dat wil zeggen dat Meffre wijn inkoopt en gebotteld verkoopt, maar ook aangekochte wijn opvoedt en assembleert. Véronique Torcolacci is als hoofdwijnmaker verantwoordelijk voor bijna 75% van de productie, pak 'm beet zo'n 12 miljoen flessen per jaar. 'Ik kijk er zelf van op als ik dat getal hoor,' zegt de nuchtere Véronique.



Véronique: bekwame blender (foto: Karin Leeuwenhoek)



Zuid-Afrikaanse producent. De supermarkt vroeg haar leveranciers wie wél snel en veel kon leveren; Gabriel Meffre kon dat, dankzij de vele relaties met *caves* in de Languedoc. En zo werd Wild Pig opeens echt groot in Nederland. De oranje capsule droeg daar zeker aan bij... De groei zette door en inmiddels wordt bijna 95% van de totale productie Wild Pig in Nederland verkocht.

Keuze voor oenologie

Véronique groeide op in Poitiers, waar ze biologie studeerde om leraar te worden. 'Maar ik wilde liever met geur, smaak en transformatie gaan werken: parfum maken, of beter nog: wijn. Bij mijn ouders stond altijd wijn op tafel en ik zag dat wijn samenging met vriendschap en mooie momenten. Dat wilde ik ook in mijn vak vinden.' Ze ging naar Toulouse om haar oenologiediploma te halen. 'Daarmee wilde ik niet in het lab terechtkomen of oenologische producten of kurken gaan verkopen, maar in de kelder werken: ik wilde druiven in wijn transformeren. Dat was in de jaren 90 niet makkelijk; men ging er simpelweg van uit dat vrouwen geen fysiek zwaar werk konden doen en dat het niet onze rol was om wijn te maken. Tussen de 28 leerlingen in mijn klas zaten maar drie meisjes. In 1991 werd ik adviserend oenoloog in Châteauneuf-du-Pape. Daar had ik een leidinggevende van wie ik ook in de *caves* mocht werken. Toen ik in 1992 bij Gabriel Meffre begon, werd ik eerst verantwoordelijk voor de kwaliteitsbewaking en vervolgens voor een steeds groter deel van de productie.'

Slimme blender

Cruciaal onderdeel van Torcolacci's werk is het blenden. Wild Pig en Fat Bastard zijn weliswaar monocépagewijnen, maar vanwege de grote volumes moeten er vele tanks geblend worden. De populairste wijnen van Wild Pig, de Chardonnay en de Merlot, assembleert ze vijfmaal per jaar, de andere drie of vier keer. Het assembleren en bottelen gebeurt in de eigen *cave* in Gigondas. Véronique weet precies welke tanks van welke *caves* ze voor haar blends nodig heeft, ook omdat ze de druiven die erin terechtkomen voor de oogst regelmatig proeft in de wijngaarden en betrokken is bij het vinificatieproces van de *caves*. Ze heeft, mede door het persoonlijke en lange

De wijnen van Véronique Torcolacci

Véronique werkt met een team, maar is als hoofdwijnmaker van Gabriel Meffre verantwoordelijk voor de wijnen van Wild Pig en Fat Bastard in de categorie IGP Pays D'Oc en voor de wijnen van de labels La Châsse, Gabriel Meffre en Laurus. Die laatste twee merken betreffen vooral AOP-wijnen uit zowel de zuidelijke als noordelijke Rhône, van Châteauneuf-du-Pape en Gigondas tot Condrieu en Hermitage. Wild Pig en Fat Bastard zijn met allebei zo'n 3 miljoen flessen per jaar het grootst in volume. Voor deze merken wordt gewerkt met circa 25 partners, verspreid over vier verschillende terroirs in de Languedoc, vooral *caves coopératives*.

Wild Pig drijft voor meer dan 90% op de Nederlandse markt, Fat Bastard is juist groter in de VS en Groot-Brittannië. Beide concepten werden in 1997 gecreëerd. Véronique: 'Het idee erachter is dat ze complementair zijn. In het merk Wild Pig vind je de typiciteit van het druivenras; het zijn frisse, fruitige, modern gemaakte wijnen van rassen als chardonnay, sauvignon blanc, syrah en cabernet sauvignon, zonder hout. Fat Bastard staat voor volle, "vettere" monocépagewijnen met houtinvloed, door het gebruik van eikenhoutchips en -staven die rondeur geven.' Voor beide merken zijn de Chardonnay en Merlot het belangrijkste.

Voor de vinificatie wordt gebruikgemaakt van moderne apparatuur zoals pneumatische persen, roestvrijstalen tanks en *crossflow-filter*-systemen. Op een klein deel van de rode wijnen passen enkele *caves* de *flash-détente*-techniek voor mostconcentratie toe, maar omgekeerde osmose voor datzelfde doel is uit den boze. Het toegestane oogstrendement is in de Languedoc voor rode en witte IGP-wijnen 80 hectoliter per hectare, voor rosé 85. Licht aanzuren is gebruikelijk, zeker in oogstjaar 2018 met zijn vele warme nachten. Véronique probeert de frisheid echter vooral middels assemblage in de wijnen te krijgen: 'Ik zoek altijd naar een frisse, opwekkende afdrank.'

contact, een hoge gunfactor van deze producenten en krijgt voorrang bij het reserveren van de benodigde wijnen. Tijdens mijn bezoek was de oogst net begonnen met de sauvignon blanc. Véronique proeft en analyseert wat de wijn nodig heeft: iets meer thiolen (denk aan aroma's van grapefruit en passievrucht) of extra zuren van de ene wijngaard of tank, wat exotisch fruit en vulling van een andere. Bij Wild Pig houdt ze elk oogstjaar een vaste verhouding aan tussen de vier verschillende terroirs in de Languedoc waar de wijnen vandaan komen, om een gelijksoortige wijn te creëren. Ook mengt ze, om de continuïteit te behouden, een deel van de voorgaande batch met de volgende.



Geen moeilijke namen

'Ik hou van de grote diversiteit van ons portfolio, van de cépagewijnen uit de Languedoc tot de grote AOP-wijnen uit de Rhône. Die eerste, de conceptwijnen, zijn voor mij de grootste uitdaging: ik wil begrijpen wat de klant en consument willen, en dat kunnen maken.' Véronique ziet een andere grote uitdaging in het beperken van de alcohol in deze wijnen. Dealcoholiseren is op zich toegestaan,

maar zij bereikt liever een gemiddeld alcoholpercentage door middel van het assembleren van wijnen met verschillende karakteristieken. Of door de keuze voor alternatieve druivenrassen: 'In ons warme klimaat verwacht ik in de toekomst veel van de witte bourboulenc en de blauwe marselan: allebei laatrijpende rassen met een volle smaak en structuur, die een goede zuurgraad behouden bij minder suikers, oftewel minder alcohol. Dat is precies wat de klant wil. Die zit alleen niet te wachten op die onbekende, moeilijke namen op het etiket, dus dat kan nog een extra uitdaging worden.'

Importeur
Albert Heijn.



'Ik hou van de grote diversiteit van ons portfolio'