Ah Italië! *La dolce vita*. De meeste mensen gaan er met het grootste plezier op verlof en doen zich te goed aan pasta en *vino*. Een aantal Antwerpenaren ging een stapje verder en kocht er een wijndomein. In elke gerenommeerde wijnstreek vind je ze terug. Dat vroeg om een bezoek. *Salute!*
Vandaag: Zakenvrouw en reder Virginie Saverys maakt wijn in Toscane

Tekst: JOHAN VAN BAELEN, foto's: JEROEN HANSELAER

Per toeval in wijnbusiness gerold

Tien jaar geleden was Virginie Saverys een van de eerste Toscaanse wijnbouwers om de biodynamische kaart te trekken. Dat was *not done* voor een kwaliteitswijn als Avignonesi. Maar ze zette door. Vandaag heeft het wijnbedrijf een B Corp-certificaat, waarmee het o.a. een duurzame productie nastreeft. Intussen stelt ze migranten tewerk en zorgt ze ervoor dat de kinderen van het dorp en van haar werknemers Engelse les krijgen. Samen maken ze ook een steengoede wijn. En zeggen dat Saverys Avignonesi aanvankelijk als een immoproject bekeek.

Virginie Saverys had niet direct het plan om een wijnhuis te kopen. "Op een verjaardagsfeest had ik Alberto Falvo uitgenodigd, die me het verhaal van zijn Avignonesi deed. Een paar weken later vroeg hij of ik nog geïnteresseerd was in het domein in Montepulciano. Ik kon toen eerst 30% overnemen en later 90%. Toen bleek dat het bedrijf voor de jongste familiale aandeelhouder niet meer dan een melkkoe was, heb ik gezegd *(fluit tussen de tanden, red.)*: einde van de speeltijd, ik neem alles over. Maar ineens moest ik de show runnen."

Dat terwijl ze het hele project als een immo-investering had gezien. "Tiens, nu realiseer ik de droom van mijn vader, Philippe, zaliger dacht ik plots. Papa zou dat wel leuk hebben gevonden. Hij droomde er altijd van om een wijngaard te kopen in de Bordeaux, ook als immoproject. Mijn broer Marc en ik bezochten toen onder meer wijngaarden in Saint-Emilion en in Pomerol, allebei eigendom van dezelfde familie. Het leek perfect. Vader zei al: 'Virginie, ga maar ginder wonen.' Maar het is niet doorgegaan, want ze hadden die domeinen verkocht aan de familie Moueix. Een ervan is nu deel van Pétrus *(beroemdste bordeauxwijn van de wereld, merlot, red.)*. Dus, zoals je zegt, het was een fijn stukje grond."

Virginie Saverys
Wijnmaker in Toscane
"We kennen onze wijngaarden beter en beter. Bij het proeven van de eerste 150 verschillende loten wijn kunnen we intussen vlot zeggen: dat is rosso, dat is nobile enzovoort."

"We moeten meer waardigheid geven aan alle migranten die onze steden vullen. Het loopt hier vol met jonge gasten die niet mogen werken omdat ze nog in procedure zitten."

Na de kennismakingsronde trok Virginie de teugels strak aan. Met een nieuwe wijnmaker koos ze resoluut voor biodynamische wijn. "Voor mijn komst kochten ze ontzettend veel wijn aan. Of ze ook aankochten in andere delen van het land *(buiten Toscane, red.)*, weet ik niet. Ik kan dat niet bewijzen. Er is wel een wereld voor me opengegaan: achter die wijnverkoop zit een hoop gesjoemel."

In de winter zie je hier camions met wijnen uit de Abruzzen, Montepulciano d'Abruzzo? "En uit Sicilië, uit Puglia... er is een constante trafiek van camions met wijn. Ik woon in Montalcino. Daar zie je ook camions van heinde en verre verschijnen. Heel moeilijk om te controleren. Daarom wilde ik in onze Nobile 100% van onze eigen, Toscaanse, sangiovesedruiven."

"In het plaatselijke wijnmakersconsortium pleit ik dan ook voor fierheid over onze naam. Waarom niet gewoon 'Nobile' gebruiken in plaats van het te lange 'Vino Nobile di Multipulciano'?" Zelf gaat Avignonesi alvast die richting uit. "Vooraan op de fles zetten wij Nobile. Dat mag, de wettelijke informatie staat achterop. Ik vind het wel belangrijk dat ook 'bio' vooraan staat", aldus een trotse wijnmaakster over haar stokpaardje.

De wijnmaakster is niet meer betrokken bij elke stap van het productieproces, maar bij het blenden zeer graag. "Mijn gezicht is nog altijd met het merk verbonden dus ik wil me goed voelen bij wat wordt gebotteld."

Niet simpel, want het domein van 170 hectare werd opgedeeld in percelen van anderhalve hectare. "We kennen onze wijngaarden beter en beter. Bij het proeven van de eerste 150 verschillende loten wijn kunnen we intussen vlot zeggen: dat is rosso, dat is nobile, enzovoort. Dat proces gaat veel sneller dan vroeger. Na die eerste proeverij gaan we verfijnen. Dat is een boeiend proces, waarbij mijn jonge ploeg weet waar ik naartoe wil."

"Hoe groot het percentage Nobile gemiddeld is, is moeilijk te zeggen. We hebben zo veel sangiovese, zo veel cabernet, merlot. Hoeveel Nobile *(100% sangiovese, red.)* we maken, hangt ook af van de commerciële collega's: wat vraagt de markt? Wil je meer Nobile of meer Rosso *(ook 100% sangiovese, red.)*? Of we merken in de wijnproeverij dat de Desiderio *(100% merlot, red.)* zo goed is dit jaar dat we makkelijk een grotere productie aankunnen dan vorig jaar. Doen we dat? Je ziet, het is maatwerk."

Buren kuisen minder

Is er een externe controle van de wijnen? "Jawel, via Biodyvin *(keurmerk voor biodynamische wijnen, red.)*. Een panel van proevers beoordeelt de wijnen, dus ze moeten wel goed zijn, je kunt niet met azijn afkomen. Biodyvin zelf groeit, we wisselen ideeën uit met andere leden."

"Daarnaast hebben we de Amerikaanse certificering B Corp. Dat past in ons duurzaam en biologisch verhaal. B Corp gaat ook over milieu, het sociale, deugdelijk bestuur enzovoort. De certificering verplicht je om te blijven verbeteren. Zo vroeg B Corp onlangs waarom we zo veel meer water gebruiken dan een ander B Corpdomein: simpel omdat ze veel minder zelf produceren dan wij en veel wijn aankopen. Zo moeten ze dus hun kelder veel minder kuisen dan wij."

"Een ander voorbeeld zijn onze flessen: de productie ervan is de grootste bron van CO_2. Daarom worden onze flessen gemaakt van 70% gerecycleerd glas. Dat zorgt voor minder CO_2 dan nieuw glas. Bovendien worden onze flessen geleidelijk aan lichter."

"Wijnkistjes willen we stilaan vervangen door karton. Onze wijnen worden meestal verkocht per fles of per twee, want het gros van de klanten in New York, Shanghai of Tokio heeft geen kelder. Karton is makkelijker te recycleren, ook voor restaurants."

We blijven reders

De keuze voor kurk, schroefdop of glazen dop ligt gevoeliger. "Voor Italiaanse kwaliteitswijn pikken Japanse en Amerikaanse consumenten dat niet, Italianen en Belgen evenmin."

En glazen doppen? "Twee jaar geleden zagen we de glasschaarste al aankomen, want vanuit onze andere business hebben we een globaler zicht." Virginie gaat in op mijn vragende blik: "In 2016 heeft mijn broer CMB van de beurs gehaald. Met het geld dat onze holdingvennootschap *(die van Virginie en haar kinderen, red.)* gehad heeft, hebben we meteen ingespeeld op de dalende markt. In maart 2016 hebben mijn zoon Basile en ik zes tweedehands kwaliteitsschepen gekocht. Japanse, geen Chinese brol. Dat zit in ons DNA. Die kleine rederij heet EBE, naar de Griekse godin die op de berg Olympus de wijn uitschenkt aan de goden, of ook, als je wilt, de afkorting van Eline-Basile-Enfants. Met de rederij hebben we dus onmiddellijk ingespeeld op de markt en glas gekocht. Veel."

"Daarmee zie je meteen dat ik een generatiewissel met mijn kinderen opzet. Ik wil de kleinkinderen zien opgroeien, meer dan mijn eigen kinderen. En ik wil ze ook wat van mijn waarden meegeven en dingen die ik belangrijk vind. Basile is intussen 35, op die leeftijd nam ik ook al de nodige verantwoordelijkheden. Mijn vader geloofde altijd in delegeren, dus."

Thuis in Antwerpen

Dus gaat Virginie volgende week babysitten? "Ja, een week. De kinderen wonen beiden in Antwerpen, maar ik neem de kleinkinderen mee naar de zee."

Is Antwerpen thuis? "Ja, toch. Omdat de afstanden in Toscane groot zijn, zit je veel in de auto. Dan heb ik 's avonds weinig energie om opnieuw de wagen te pakken en is het ook wel wat eenzaam geweest op sociaal vlak. Je moet alles goed plannen. Als je 's morgens thuis vertrekt, moet je al weten waar je 's avonds gaat stoppen voor boodschappen. Je bent uren onderweg. In Antwerpen is alles dichtbij. Ik doe er alles te voet, met de fiets of met de tram. Tijdens corona heb ik ook beslist om in België te blijven. Ik ben astmapatiënt en ik was echt bang. Ik wou hier echt niet zijn."

Virginie had het over Basile, wat doet haar dochter Eline tegenwoordig? "Eline is bezig met impactinvestment, met impact en filantropie. Wat willen we met de holding als mecenaat uitgeven? Zo investeren we in Kameroen in een firma van een Belg en een Kameroener, die zwerfplastic omvormt tot palletten en ook tot strips waarmee je vrachten samenbindt. Eline heeft haar handen vol."

"Ze had met veel enthousiasme wijnshop Avini geopend, vlak bij het museum. Die marcheerde goed, maar horeca en corona waren een slechte combinatie. Wij gaan allemaal graag op restaurant of naar bars. Maar we vinden er nauwelijks nog werkkrachten voor. Het is wereldwijd een ondergewaardeerde job."

"Toch is het op te lossen, kijk naar Seppe Nobels en zijn Instroom. We moeten meer waardigheid geven aan alle migranten die onze steden vullen. Het loopt hier vol met jonge gasten die niet mogen werken omdat ze nog in procedure zitten. Wat gebeurt er dan? Ze werden om 7u ergens in de vallei opgepikt om in het zwart te gaan werken bij concurrenten. Ze kregen veel minder betaald dan mijn personeel en ze moesten ook nog eens de helft afstaan aan koppelbazen. De vakbond krijgt er geen grip op. Die arme sukkels kregen *ochot* 1 of 2 euro per uur en moesten zeven op zeven werken in de *blakke* zon, zonder enige bescherming. Schandalig."

Waardige jobs

"En iedereen heeft personeelstekort. In ons sociaal project proberen we migranten een job te geven en hen waardig te betalen. Het is géén seizoensarbeid, want wij garanderen 180 werkdagen per jaar. Dat is bijna een fulltime. In het seizoen moeten zij, indien nodig, bereid zijn om zaterdag en zondag te werken. Toen ik hier aankwam, gebeurde dat niet. Maar als de druiven rijp zijn, worden ze geplukt. Die kunnen niet wachten tot iedereen terug is van het strand."

"Onze werknemers kregen geen steun tijdens corona, omdat ze een jaar eerder in een vergelijkbare periode niet hadden gewerkt. *Nul de botten* kregen ze. *Nougatbollen*. Daarom hebben wij hen aangeboden om te komen werken in de wijngaard of in de bottelarij. Zo hadden ze tenminste een loon. Ook de meisjes die hier toeristen begeleiden en veel talen spreken, deden mee. Ze begrijpen nu veel beter wat wijnmakers doen en hoe zwaar het werk is."

"We kunnen geen vast contract bieden, maar we geven hen zo veel mogelijk voordelen van een vaste werknemer: anciënniteit, maaltijdcheques, hulp bij een lening enzovoort."

Raar, maar ze geven hier zelfs Engelse les. "Dat kost toch amper moeite? We geven les aan kinderen van het dorp Valiano en aan de kinderen van ons personeel. 4- tot 18-jarigen krijgen wekelijks Engelse les. Het stoort ons dat je in een welvaartsmaatschappij geen mensen *(Italianen, red.)* vindt die Engels spreken. Wie het wel kan, heeft een migratieachtergrond. We vinden het belangrijk dat de jongere generatie contact heeft met het personeel. Dus beginnen we met de kinderen en we vernemen intussen dat hun punten op school ook verbeterd zijn."

Een zwarte jongen wuift naar Virginie. "Kijk, Athanase gaat naar de moestuin. Hij komt uit Burundi. Elke vakantie gaat onze COO Alessio twee weken naar Burundi om het dorp waar Athanase vandaan komt ecologisch te leren boeren." Ook dat is wijnmaken in de jaren 2020.

Woensdag deel 3: Sebastian, van Formule 1 naar de wijngaard

Over Avignonesi

Website: www.avignonesi.it
Adres: Avignonesi, Via Colonica 1, Valiano di Montepulciano, Toscane, Italië
Eigenaars: Virginie Saverys, Basile en Eline Aloy

Instapwijnen bij Delhaize
Delhaize onderhandelt zelf over het profiel van de wijnen.
- Ze hebben Nuvola Bio Bianco (wit), Nuvola Bio Rosato (rosé) en Nuvola Bio Rosso (rood), alle 8,99 euro voor 75cl.
- Dan is er nog de premiumwijn Nuvola Cumulo bio Rosso voor 15.99 euro.

De andere wijnen uit het Avignonesi-gamma worden verdeeld door Licata Diepenbeek, https://www.licata.be/
Zo bijvoorbeeld:
- Rosso di Montepulciano 2020: 18,97 euro
- Vino Nobile di Montepulciano 2018: 26,97 euro
- Da-Di Rosso 2021: 21,97 euro

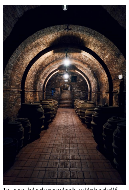
Wijn moet een groot gedeelte van zijn maakproces rusten. Daarbij kan een mens alleen maar toekijken.

Een van de koele stockageruimten van het domein heeft veel weg van een kapel.

Virginie Saverys tussen de vaten Vin Santo, de meermaals gelauwerde fameuze dessertwijn van het domein.

In de lente naar Toscane

Virginie Saverys is een kenner van de streek. Ze raadt aan om vroeger in het jaar te boeken omdat de zomers overvol zijn.
"Firenze is een trekpleister. Ik ga graag in januari, wegens minder druk, mooi licht en de schone groene natuur. We hebben veel groenblijvende planten zoals cipressen, pijnbomen en olijfbomen. En de pas gezaaide velden kleuren dan frisgroen."
"Een normaal toeristisch seizoen begint rond Pasen. Nu al vroeger. Mensen willen nog altijd de verloren covidtijd inhalen. Maar boek snel, want dit jaar was november in veel gevallen al te laat. Wil je een paar dagen boeken, dan lukt dat makkelijker in steden dan op het platteland, waar ze liever per week vastleggen."


In een biodynamisch wijnbedrijf wordt ook mest bewaard in speciale aarden vaten, tot hij verpulverd is. Voor een goed begrip: dat ruikt in het geheel niet.