



Un castel pentru Mademoiselle

Ar putea fi doar unul dintre zecile de castele înșiruite de-a lungul regiunii viticole Saint Emilion. Când vorbim, însă, despre „château”-ul companiei Chanel și despre specialistul în... broderie creativă care l-a transformat într-una dintre emblemele Bordeaux-ului, totul apare într-o altă lumină. De soare bordelez, blițuri și reflectoare de podium...

de Diana-Florina Cosmin



Există timp pentru muncă și timp pentru dragoste. Ceea ce nu mai lasă timp pentru nimic altceva. O mostră de înțelepciune a lui Gabrielle – Coco – Chanel aplicabilă la perfecție unei lumi care, deși nu are nimic de-a face cu tighelurile, nasturii sidefați și tweedul, se află în strânsă legătură cu moștenirea celebrei doamne a modei franțuzești. Așezat de-a lungul drumului care iese înspre vest din orașelul Saint Émilion - inima regiunii care dă și apelația viticolă omonimă - „Château Canon” (deținut de

frații Wertheimer, proprietarii colosului Chanel) este locul în care vinul reprezintă activitatea principală, pasiunea, modul de viață și toată suma de obsesii zilnice care, cum bine spunea Coco, nu lasă timp pentru nimic altceva. Peste 20 de persoane lucrează aici tot timpul anului, având grijă de cele 21 de hectare de vie, în timp ce încă 40 vin toamna, în perioada culesului. Turul **ForbesLife România** la Château Canon nu a început, însă, cu viile, materia primă a celor 7.500 de sticle de „Grand vin Château Canon”, produse anual (precum și ale celor câteva mii din vinul secundar, „Clos du Canon”). A început la zece metri sub pământ, în galeriile întinse pe 80 de hectare sub Chateau și sub împrejurimile acestuia. De acolo provenea, între Evul Mediu și secolul XIX, piatra de var pentru castelele construite în jur. „Din afară nici nu bănuiești, dar de fapt totul stă pe un mare șvaiter”, zâmbește scoțianul John



Kolasa, managerul Château Canon și gazda noastră. Umiditatea în galerii este de 100%, iar în anumite zone există chiar și stalactite, ceea ce face stocarea vinurilor imposibilă. Trecem pe lângă ceea ce John numește, în glumă, „piscina noastră subterană”: o baltă cristalină, de câteva degete adâncime. E apă strânsă de la ploaie și - deși se află aici, la zece metri sub pământ - drumul parcurs de la suprafață prin straturile de calcar o face sută la sută pură. Din loc în loc, prin tavan, apar rădăcinile viței de vie de deasupra, iar unele dintre ele au și nume de botez, precum „Olivia”, după numele fiicei unuia dintre frații care dețin castelul. „Aici înțelegi cu adevărat conceptul de terroir”, subliniază John. Este un cuvânt francez, intraductibil, care semnifică suma factorilor naturali care influențează calitățile unui vin, începând cu tipul de sol în care crește vița de vie și până la caracteristicile de climă. Și da, e mai ușor să înțelegi conceptul de terroir când te afli înăuntrul lui. La propriu. În cazul Canon însă, terroir -ul a dat mari bătăi de cap proprietarilor și, implicit, lui John, încă de la achiziția din 1995. „Am replantat jumătate din vie și mai avem încă pe-atât de lucru”, ne explică el. „Suntem aici de 17 ani și abia

anul trecut am început să facem profit din vin”. Replantarea viei este absolut necesară (cum a fost și consolidarea galeriilor subterane, care se aflau aproape de prăbușire la momentul achiziției) dintr-un motiv clar: neglijată cum se cuvine de foștii proprietari, via fusese „îmbolnăvită” de unele bacterii din sol și de rădăcinile putrezite rămase de la pomii fructiferi de odinioară, ceea ce putea ajunge să afecteze, în timp, calitatea vinului. Replantarea este, însă, un proces anevoios, care ia timp: pe fiecare porțiune, trebuie să ajungi până la rocă, să arzi totul, să dezinfectezi, să lași locul pentru câțiva ani și să plantezi orz, care ajută la „resuscitarea” solului. În cazul Canon, procedura va lua aproape 25 de ani, din care abia dacă s-au scurs jumătate.

Ca și castelul pe care îl conduce, John Kolasa, unul dintre vinificatorii recunoscuți în Franța, este o poveste în sine. Și, implicit, toate lucrurile care i se întâmplă sunt potențiale povești. Înainte de sosirea noastră, mai primise o vizită surprinzătoare, din partea executorilor testamentari ai unui comerciant de vinuri din Bristol, John Avery. Acesta lăsase stipulat în testamentul său că perla colecției sale, o sticlă de vin din 1899, trebuia să fie băută în același castel în care își petrecuse luna de miere, cu 51 de ani în urmă. „Tochmai am băut vin de acum 113 ani”, râde John. „Și a fost extraordinar de bun”. Chiar dacă pare născut pentru lumea vinului, drumul lui de dinainte de Bordeaux a avut mai multe în comun cu Chanel decât cu Cabernet Franc și Merlot. „Am fost primul bărbat din Marea Britanie care a absolvit vreodată o specializare universitară de broderie creativă”, povestește el, cu un accent pur scoțian (care nu-l împiedică în niciun fel să li se adreseze angajaților din jurul nostru într-o franceză perfectă). „Pentru prima sesiune a trebuit să îmi confecționez singur două cămăși și o pereche de pantaloni”. După absolvire, a făcut costume pentru operă dar, îndrăgostit de Franța (unde petrecuse șapte ani în copilărie, grație călătoriilor de afaceri ale tatălui său), a ales să predea franceză la universitate, în Londra anilor '70. „Pe atunci, Londra era oribilă”, își amintește el, „un loc de netrăit”. Așadar, după încă patru ani de predat franceză și de networking cu studenții săi din Bordeaux veniți la schimb de experiență în Anglia, s-a decis să-și încerce norocul dincolo de Canalul Mânecii. Și-a pus diplomele în cui, în favoarea unui job de încărcător-descărcător de lăzi în portul din Bordeaux. „Descărcam



whisky și încărcam vin”, își amintește el. A fost primul contact, indirect, cu vinul, o lume despre care nu știa absolut nimic și în care a alunecat cu totul accidental. „Am avut noroc de întâmplări și de oameni”, recunoaște el. Apoi accentuează, grav, dar cu un zâmbet în colțul gurii: „De fapt acesta a fost marele meu noroc în viață: oamenii care au fost deschiși cu mine și m-au primit în lumea lor”. Pentru că i se cerea tot mai des să ghideze turiștii veniți la Bordeaux prin viile și castelele din zonă, a început încet-încet să înțeleagă vinul și să fure meserie. „E un domeniu puțin înfricoșător, pentru că lucrăm cu lucruri care nu ascultă de noi”, zâmbește el. „Șeful nostru cel mare”, arată el cu degetul către cer. „e acolo sus”. După zece ani petrecuți la Château Latour (pe care îl consideră în continuare „cea mai fabuloasă proprietate viticolă din lume”) a fost cooptat de „frații Chanel” pentru a-i ajuta să cumpere și să administreze încă un castel. „A fost cea mai grea decizie a vieții mele să renunț la Latour”, recunoaște el. „Dar am făcut-o și a meritat”.

După două ore de conversație cu John Kolasa, tot nu reușești să-l plasezi într-un pă-

Castelul companiei Chanel stă pe o rețea de galerii subterane întinse pe 80 de hectare, la zece metri sub pământ. Umiditatea este de 100%, făcând imposibilă stocarea vinurilor înăuntru.

trățel bine-definit. Știe să brodeze cămăși dar și să facă vinuri bune, vorbește în metafore și este și puțin psiholog; și, asemeni brandului în numele căruia conduce afacerea, este și un fel de creator, un designer de vinuri, care face combinații de struguri, arome și ani diferiți. „Nu m-a învățat nimeni arta blendingului”, explică el. „Tine doar de imaginație”. De aceea, primul pas după culegerea viei implică statul la masă și mâncatul strugurilor. Exact, mâncatul. „Gustăm, simțim, privim piețele strugurilor, încercăm să ne dăm seama cum să facem vinul”. Asta pentru că, din același terroir, nu vor ieși doi ani la rând struguri cu

același gust sau savoare. Via este un organism viu, care trebuie înțeles, ceea ce îl face pe Kolasa și puțin de tot „doctor”, mai ales în momente de cumpănă. Anul trecut, spre exemplu, a fost chemat în miez de noapte pentru că la Rauzan-Ségla (celălalt castel de care se ocupă și care aparține tot companiei Chanel) izbucnise o furtună cumplită chiar înainte de culesul viei. „Pe drum, m-am tot gândit ce să le spun oamenilor care munciseră acolo tot anul și care așteptau de la mine o speranță”. O formă de leadership. Furtuna, mă asigură el, este pentru viața de vie asemeni unor zeci de lame care brăzdează corpul uman: „Trebuie să intervii rapid, să cureți, să vindeci, să nu lași să se infecteze nimic”. John vorbește cu înflăcărare și respect atât despre vie, cât și despre oamenii care o lucrează. Tocmai de aceea, când miliardarul Bernard Arnault a venit în vizită la Château Latour cu un elicopter, John – pe atunci managerul castelului – l-a muștrat fără menajamente. „Când ai oameni care muncesc aici tot anul, care stau de dimineața până seara printre viile astea, nu vii cu elicopterul”, ridică el vocea. „Pur și simplu nu vii cu elicopterul!”. Anul următor, Arnault și-a lăsat elicopterul la Bordeaux și a



venit pe șosea. Semn că, deși s-a lăsat de profesorat de 30 de ani, John încă știe să predea lecțiile care trebuie. Replantarea viei continuă și, dincolo de interesele imediate, este și un demers de onestitate. „Facem asta pentru cei care vor veni peste 50 de ani de acum încolo”, explică el. „E un semn de respect pentru loc și pentru oameni”. Aici se trasează și asemănarea între istoria Chanel și istoria Canon. „Lagerfeld e renumit pentru lucruri avangardiste, șocante”, punctează John. „Însă la Chanel, este urmașul demn al lui Coco”. Altfel spus, știe să respecte ceea ce a primit și să nu altereze ADN-ul brandului. Tot așa cum o vie trebuie păstrată și predată mai departe generațiilor viitoare.

În România, trei sticle de Château Canon din 1962 au fost vândute, anul trecut, la o licitație organizată de cei de la „Le Manoir” (care distribuie vinurile castelului în România). Tot atunci s-au adjudecat și trei sticle de „Rauzan-Ségla” din 1948. Totuși, faptul că vinul a devenit, în ultimii ani, o investiție cu randamente sigure, nu-l bucură din cale-afară pe John. „E doar vin”, accentuează el. Când nu primește vizitele fraților Wertheimer sau ale lui Karl Lagerfeld, John este gazdă pentru scriitori din lumea-ntreagă, care vin la castel în căutarea inspirației. Le oferă cu dragă inimă o cameră liniștită, cu vedere la întinderile nesfârșite de vie, precum și răgazul necesar pentru a-și găsi muzele. „Știi, mi-aș dori ca unul dintre ei să scrie într-o zi povestea vinului”, zâmbește el. „Vinul este ceva care ar trebui să se găsească pe orice masă, ca pâinea, nu e ceva ce ții în pivniță și vinzi apoi la suprapreț”. Are deja pregătit și titlul cărții - „It's only wine” - și i-ar plăcea să o scrie chiar el, dar nu are timp. Coco avea dreptate. Când iubești și muncești, secundele devin insuficiente. Se întristează puțin, apoi zâmbește din nou și din vinificator redevine poet: „Noi, oamenii, suntem ca vinul: amestecuri de mai multe arome, de ani diferiți, de tipuri diferite de terroir”. Și, ca la vin, întotdeauna există cineva care vine din urmă. „De ce să ții o sticlă în pivniță și să te uiți la ea, când știi că oricum vine un alt vin, apoi un altul și tot așa?”, se întreabă el. „E ceva atât de simplu”. Probabil și noi, oamenii, am putea fi simpli. Dacă nu ne-am lua prea în serios. Când o facem, riscăm să ratăm, poate, un destin special și neverosimil precum cel al lui John Kolasa: căderea providențială într-o lume despre care nu avem habar și într-un univers complet necunoscut, total improbabil și ...absolut minunat. ■