Projekt na życie

Rozmawia: Sebastian Kustra
Zdjęcia: Celestyna Król
terredisangiustino.com
tigerlearning.org

Wizyta w butikowej winnicy architektki wnętrz Agnieszki Tynkiewicz-Gile w prowincji Arezzo przy Monte San Savino okazała się tylko pretekstem do poznania jej bliżej. Kupując wraz z mężem Trevorem, amerykańskim finansistą, dom we Włoszech, nie planowała uruchomienia produkcji własnego wina. W trakcie remontu okazało się, że grzechem byłoby nie reaktywować przynależącej do nieruchomości winnicy. Tak – z pomocą najlepszego w Toskanii enologa – powstała winnica Terre di San Giustino. Remont zabytkowej posiadłości i produkcja własnego trunku to jednak nie wszystko, czym zajmuje się Agnieszka. Ewenementem na skalę światową jest wybudowana przez nią sześć lat temu w Kambodży placówka. W nowoczesnej szkole ponad setka kambodżańskich dzieci uczy się nowych technologii, wymyśla start-upy, drukuje w 3D, programuje aplikacje i rozbudza w sobie cechy liderów. O tym, jak udało jej się znaleźć bajkową 120-hektarową posiadłość, koordynować prace fundacji, wychowywać dwójkę dzieci i realizować swoje pasje, opowiada mi przy lampce wina. Oczywiście własnej produkcji.

SEBASTIAN KUSTRA: **Podczas rozmowy w trakcie wczorajszej kolacji odniosłem wrażenie, że w twoim życiu przypadek goni przypadek. Wypowiedziane w Krakowie życzenie zmieniło się w wielki projekt. Kto wie, czy nie projekt życia...**

AGNIESZKA TYNKIEWICZ-GILE: To prawda. Pracując jako architektka wnętrz w Krakowie, pomyślałam, że owszem, miasto jest piękne, ale chciałabym móc uciekać z niego w czasie jesieni i zimy. Jestem typem osoby, która nie znosi stać w miejscu – ciągle potrzebuję zadania, celu. Wieczorem, przy kieliszku wina, nie rozmyślam o tym, co udało mi się osiągnąć. Myślę tylko o tym, co dalej. Zawszę zastanawiam się: jak coś ulepszyć, zmienić, zmaksymalizować potencjał. I nie ma znaczenia, czy chodzi o projekt biura, domu, hotelu, kompozycję wina czy szkołę w Kambodży.

Ale faktycznie z winnicą to był kompletny przypadek. Założenie było proste: znalezienie w ciepłym kraju małego domu, który będzie ucieczką od szarej rzeczywistości polskiej zimy. Gdy już się go udało znaleźć, po analizach chemicznych, nasłonecznienia i położenia stoku okazało się, że leży na ziemi tak fantastycznej i żyznej, iż tu po prostu musi powstawać świetne wino. A że jestem człowiekiem czynu, nie mogłam zmarnować takiej okazji (śmiech). Zaczęło się od eksperymentalnego hektara i produkcji wina tylko na nasze potrzeby. Szybko okazało się, że z hektara można otrzymać od trzech do czterech tysięcy butelek, co przekracza wszelkie konsumpcyjne możliwości naszej rodziny i wszystkich znajomych razem wziętych. Ale od samego początku wiedziałam jedno: to musi być winnica butikowa, w której nie będzie miejsca na kompromisy

dotyczące jakości. Dlatego docelowa produkcja maksymalnie z czterech hektarów to jest skala, przy której mogę ręczyć za każdą butelkę.

120-hektarowa posiadłość robi wrażenie. Od 10 lat wciąż ją remontujesz, zmieniasz, rozwijasz. Co będzie w dniu, kiedy stwierdzisz, że to miejsce jest już kompletne?
Obawiam się, że to szybko nie nastąpi (śmiech). Teraz rozpoczęliśmy prace nad budową własnej kantyny oraz komponowaniem białego wina, a także Chianti Classico. Wiele osób pyta mnie, dlaczego w ogóle porywamy się na wino białe, skoro typowe dla tego regionu jest wino czerwone. Odpowiedź jest prosta: bo takie wino sami chcemy pić. To butikowa winnica autorska i skoro mamy możliwość, żeby spróbować skomponować jakościowe wino białe, to spróbujemy. A trafi na rynek, kiedy sami będziemy z niego dumni. Następne 6–7 lat mam więc raczej solidnie zaplanowane.

Pamiętasz pierwszy raz, gdy zobaczyłaś to miejsce? To był moment, w którym od razu zaplanowałaś, co, jak i gdzie się tu wydarzy?
Niestety to chyba produkt uboczny mojego zawodu, ale tak. Choć to nie było to architektoniczne objawienie. 120 hektarów to ogromna skala. Najbliższy domu ogród zajmuje 4–5 hektarów. Ale powiem ci, że przeszłam całość z latarką i maczetą. Musiałam osobiście poznać cały teren, zanim rozpoczęłam pracę nad tym projektem.

Całą nieruchomość kupiliśmy w lipcu 2007 r. Wcześniej chciałam tu przez miesiąc pomieszkać, na materacach, na podłodze. Zobaczyć, jak przemieszcza się słońce, gdzie są miejsca zacienione, gdzie bardzo nasłonecznione. Jak to miejsce samo żyje. Dopiero potem zaczęłam szkicować, chodzić wszędzie z notatnikiem. Zapisywać wszystko, co przyjdzie mi do głowy. Każdy pomysł: gdzie będziemy spać, gdzie najlepiej będzie się budzić, co powinniśmy zobaczyć, otwierając okno, gdzie będziemy przesiadywać po południu i gdzie oglądać zachód słońca. Po tym miesiącu wkomponowałam wszystkie

nasze życzenia oraz nasz rytm życia w tę zastaną przestrzeń. Uwielbiamy wspólnie jeść, więc ostatecznie zaplanowałam na zewnątrz cztery miejsca z najlepszym widokiem, gdzie godzinami mogę przesiadywać z rodziną i przyjaciółmi.

Mówisz, że wsłuchałaś się w topografię miejsca. A w jego historię?
Od tego w ogóle zaczęłam. Przejrzałam wszystkie dostępne archiwa lokalne. Pierwsze informacje dotyczące tego miejsca pojawiają się około 800 lat temu. Główny kościół jezuitów mieścił się w miasteczku obok, a tu mieszkało kilku z nich i prowadzili coś na kształt zajazdu. Można było się zatrzymać, coś zjeść, odpocząć. Dokładnie to, co było i naszym pomysłem! 800 lat później dom pełni tę samą funkcję – tu zapraszamy naszą rodzinę i przyjaciół.

Jak mocno ingerowałaś w pierwotny projekt tego zajazdu?
Zmieniliśmy delikatnie bryłę głównego domu. Przez te setki lat różni właściciele wprowadzali w nim swoje zmiany, zwłaszcza w latach 50. i 60., kiedy nadzór budowlany nie był – mówiąc eufemistycznie – specjalnie restrykcyjny. Tu, gdzie teraz siedzimy, znajdował się otwarty taras. A jadalni obok nie było wcale. To w ogóle była moja największa bolączka: tu, gdzie dom powinien płynąć, kończył się. Na szczęście udało nam się zdobyć pozwolenie na zamknięcie tej części i zrobienie w tym miejscu jadalni. I to tylko dlatego, że obok stała ruina o podobnej kubaturze. Przekonaliśmy miasto projektem i sposobem wkomponowania go w całe założenie. Tym zabiegiem zbliżyliśmy się bardziej do oryginalnego kształtu typowego toskańskiego domu kamiennego.

Dziś wreszcie całość odzyskała płynność, ale kiedy zobaczyliśmy to miejsce pierwszy raz, to wszystko były ruiny. Przez dekadę odnawialiśmy domek po domku, kamień po kamieniu, dachówkę po dachówce. Podłoga, na której siedzimy, pochodzi z 600-letniego klasztoru, bo jego nowy właściciel kupił go tylko dla działki. Poświęciłam miesiące na to, by wszystkie elementy użyte do remontu i rozbudowy naszej nieruchomości pochodziły z oryginalnych budowli z tego regionu. Ale co do samej funkcjonalności, rozmieszczenia przestrzeni i jej aranżacji – to przyszło dość szybko. Wiedziałam, jaki prowadzimy tryb życia, wiedziałam, że będziemy mieć dzieci, wiedziałam, że będziemy zapraszać tu naszą rodzinę i przyjaciół, więc pomysły odpowiadające tym zapotrzebowaniom przyszły dość szybko i naturalnie. Jestem architektem wnętrz i jest to zawód, który mam we krwi.

Wyobrażenie o tym, czego się szuka, to jedno, a efekt końcowy to drugie. Czy to, co udało ci się tu zbudować, choć w części pokrywa się z tamtą wizją?
Wiem, o co ci chodzi: czy miałam momenty, kiedy mówiłam: cholera, trzeba było wybrać Francję (śmiech). Powiem ci, że nie zastanawiałam się, czy moje krakowskie wyobrażenie włoskiego raju pokrywa się z rzeczywistością. Szczególnie w chwilach, kiedy czekaliśmy miesiącami czy wręcz latami na decyzję w sprawie remontu. Mam nadzieję, że ta sielanka się dopiero zacznie. Wcześniej przez kilka lat pracowałam w zawodzie w Londynie, gdzie wszystko działo się wręcz automatycznie. Do takiego tempa życia, projektowania i realizacji się przyzwyczaiłam i takie chciałam sobie narzucić – najpierw w Krakowie, a teraz tutaj. Byłam przekonana, że potrzebuję około trzech lat, by uporządkować teren i cieszyć się produkowanym tu winem. Sam widzisz, że jeszcze nie wszystko jest ukończone, a mija dekada od tamtego momentu.

Dlaczego tak długo?
Klasyka: byliśmy nowi, nie znaliśmy języka, padliśmy ofiarą nieuczciwych wykonawców, o samej biurokracji i pozwoleniach nie wspominając. Musiałam się z tym wszystkim zmierzyć, zbudować własny zespół fenomenalnych specjalistów, którzy dokończyli ten remont. A wszystko z wielką pomocą Fabio – naszego agenta od nieruchomości, który znalazł dla nas San Giustino i był wtedy jedyną osobą, którą tu znaliśmy.

Czy w trakcie remontu były jakieś pomysły, z których musiałaś całkowicie zrezygnować?
Oczywiście, trudno nawet spamiętać, ile ich było. Przede wszystkim ogrody i roślinność. Sama wychowałam się na wsi, więc sady to było całe moje dzieciństwo. Od razu chciałam mieć tutaj swój własny ogródek, sadzić wszystko, co znałam i pamiętałam z Polski czy Wielkiej Brytanii. Ale Benedetto (agronom i enolog winnicy – przyp. red.) tylko pukał się w głowę i mówił: nie ma szans, to tutaj nie wyrośnie. Musiałam raz na zawsze pożegnać się z roślinnością, która lubi zimno i wilgoć (śmiech).

Pracujesz teraz nad projektem kantyny.
To prawda. Miałam nawet sprzeczkę z moimi architektami, którzy twierdzą, że powinna powstać z kamienia, bardziej tradycyjnie. Ja się z kolei upierałam, żeby fasady były kamienne, ale nowoczesne. Całość niewidoczna, przykryta łąką. W środku będzie oczywiście część produkcyjna, laboratorium oraz nasze biuro. Do tego kuchnia, a także część degustacyjna z tarasem na zewnątrz.
Ja w ogóle wychodzę z założenia, że my nie jesteśmy właścicielami tego terenu i tego domu, a jedynie jego opiekunami. W kontekście jego całej historii nasz czas w nim jest tak krótki, że moim zadaniem jest tylko odrestaurowanie go i przekazanie kolejnemu pokoleniu. Więc ta nowoczesna kantyna będzie takim moim osobistym akcentem i dodaniem mojego charakteru do całej posiadłości.

To ciekawe, co mówisz, bo ludzie są wręcz chorobliwie przywiązani do rzeczy, wszystkiego, co posiadają.
Oczywiście: stworzyłam tutaj dom, centrum życia nasze i naszych dzieci. Z jednej strony mam nadzieję, że będzie służył nam i – może – naszym dzieciom. Po cichu liczę, że chociaż jedno z nich pokocha winiarstwo i będzie kontynuować to, co tutaj rozpoczęliśmy. Z drugiej strony zawsze marzyłam również o własnym bed & breakfast. Może w przyszłości otworzę bramy domu i będę go tu prowadzić? Teraz mam go jeszcze tylko dla

siebie, ale w przyszłości chciałabym się nim podzielić z innymi.

Jakby tego wszystkiego było mało, prowadzisz jeszcze fundację.
Pomysł prowadzenia czegoś w Kambodży narodził się podczas pierwszej wizyty tam, w 2001 r. Decyzja już wtedy zapadła: chcemy pomóc, chcemy coś zrobić. Trzeba było tylko tę chęć pomocy bardziej skonkretyzować. Pięć lat później już wiedzieliśmy, że to będzie szkoła – entrepreneurship academy. Chcieliśmy wychowywać i szkolić przyszłych liderów i przedsiębiorców tego kraju. Obecnie w Liger Learning Center w Phnom Penh uczą się dwa roczniki: juniors i seniors, nabór co cztery lata, na miejscu ponad 60 pracowników. Kiedy juniorzy osiągają wiek 14 lat, przechodzą do seniorskiej klasy. Niedawno musieliśmy więc dokupić ziemi i zaprojektować oraz wybudować kampus dla seniorów. Pamiętam, jak rozmawialiśmy w swoim gronie, że nie możemy się doczekać, żeby pierwsze dzieciaki skończyły szkołę, wyszły na świat i zaczęły robić swoje rzeczy. Że dopiero wtedy zobaczymy, jak to się wszystko sprawdza. Co się okazało? Już na pierwszym roku dzieci po powrocie do domu na wakacje zaczęły uczyć angielskiego inne dzieci ze wsi. Naturalnie zaczęły się dzielić z innymi tym, co dostały od nas. Byłam w szoku, bo same wyszły z tą inicjatywą. Kolejnego lata po powrocie już reorganizowały całą wioskę! Domagały się segregacji śmieci, szukały rozwiązań dla dostarczenia do domów alternatywnych źródeł energii etc. Szkoła w naturalny sposób uruchomiła w nich bakcyl lidera. A o to w tym pomyśle nam przecież chodziło! Ostatnio trzy 12-letnie dziewczynki z naszej szkoły napisały aplikację łączącą farmerów z lokalnymi sprzedawcami, którzy kupią od nich zbiory. Myślisz pewnie: a po co ludziom aplikacja w Kambodży? Nic bardziej mylnego! Tam ludzie mogą nie mieć butów, ale muszą mieć komórkę.

Dzieci, praca, produkcja wina, fundacja. Gdzie w tym wszystkim znajdujesz czas dla siebie?
Mam go mało. Naprawdę mało.

Ale pamiętasz o sobie w ogóle?
Staram się pamiętać, ale niektórzy z zewnątrz muszą mi to ciągle przypominać. To faktycznie największy mój problem, żeby w tej całej drodze nie zapominać o sobie.

A czego ci najbardziej brakuje?
Podróży, bo z nich czerpię najwięcej inspiracji i pomysłów na nowe przedsięwzięcia!

Jestem ciekaw, gdzie chciałabyś pojechać, dzieląc czas między Toskanię i Kambodżę. Stawiam na Syberię.
(śmiech) Moją miłością jest Afryka. Szczególnie Zimbabwe. Uwielbiam ten kraj, jest tak niesamowicie piękny, a jednocześnie tak brutalnie grabiony. Moim wielkim marzeniem jest, żeby i tam kiedyś powstała nasza szkoła.