Terre di San Giustino. Na przekór schematom

Dom w Toskanii opodal Monte San Savino, gdzieś w połowie drogi między Sieną i Arezzo. Stare zabudowania otoczone winnicą i gajem oliwnym. Porośnięte drzewami wzgórza. Fontanna. Na kamieniach wygrzewają się jaszczurki, a pod starą morwą ucina sobie drzemkę owczarek maremma. Kiedy z towarzyszami podróży stanąłem na dziedzińcu Terre di San Giustino i rozejrzałem się wokół, miałem wrażenie, że otacza mnie sceneria z pocztówki. Gdy jednak Trevor spytał nas bardzo poprawną polszczyzną: „Czy wszyscy mówicie po polsku?", było wiadomo, że nie jest to sztampa wakacyjnej widokówki.

ŁUKASZ OSTROWSKI

Szybkie powitanie i już idziemy za gospodarzem w głąb ogrodu, gdzie pod dużą wiatą piecze się na grillu mięso. Jest 4. lipca, więc Trevor – rodowity Amerykanin – chce nas przyjąć w tradycyjny dla Dnia Niepodległości sposób. Są hamburgery, wołowina, kiełbaski i warzywa z rusztu. Jednak obok nich na stole nie stoją puszki amerykańskiego piwa, lecz wino z winnicy należącej do Trevora i jego żony Agnieszki. To zdecydowanie dobra zamiana.

PO PIERWSZE KRAKÓW

Agnieszka Tynkiewicz i Trevor Gile poznali się w Londynie. Ona pracowała jako architektka wnętrz, on był finansistą. Pierwsze spotkanie – dość przypadkowe – wymusiły okoliczności. Przyjaciel Trevora umówił się z przyjaciółką Agnieszki na randkę, która miała się odbyć na przyjęciu u znajomych. Potrzeba więc było towarzystwa i w rolach przyzwoitek (czy też sekundantów) wystąpili Agnieszka i Trevor. Nie wiem, czy między głównymi bohaterami tego wieczoru coś zaiskrzyło, w każdym razie postaci drugoplanowe na tyle przypadły sobie do gustu, że w Krakowie zamieszkało polsko-amerykańskie małżeństwo. Sytuacja prawie jak z komedii romantycznej. Jednak o ile filmy w tym miejscu kończą się sakramentalnym „I żyli długo i szczęśliwie", o tyle w tym przypadku opowieść dopiero się zaczynała.

PO DRUGIE KAMBODŻA

W roku 2002 Agnieszka i Trevor odwiedzili Kambodżę. Szczególne wrażenie zrobiło na nich ubóstwo kraju i jednoczesny

ogromny optymizm jego obywateli. Dla Agnieszki to było zetknięcie z ludźmi, którzy borykają się z poważnymi problemami bytowymi dotyczącymi spraw elementarnych. Kontrast ich sytuacji z rzeczywistością Europy był na tyle silny, że Agnieszka i Trevor postanowili w jakiś sposób przyłączyć się do pomocy mieszkańcom Kambodży.

Założona przez nich w 2006 roku The Liger Charitable Foundation postawiła sobie za cel stworzenie nowoczesnej i w istocie wzorcowej szkoły. Liger Learning Center w Phnom Penh daje możliwość edukacji dzieciom wyjątkowo zdolnym, których rodziców nie stać na jej zapewnienie. Od innych projektów edukacyjnych ten pomysł odróżnia nowatorstwo metodyczne. Nauka polega nie tylko na przyswojeniu wiedzy, ale przede wszystkim na zastosowaniu jej w praktyce oraz, co równie ważne, współdziałaniu z innymi uczniami w osiąganiu wspólnych celów. W efekcie spotkamy tu 12-, 13-latki projektujące strony internetowe, programujące aplikacje i usługi, prowadzące własne start-upy. Wychowankowie mieszkają razem na terenie szkoły, współtworzą swój program nauki oraz uczestniczą w przygotowywaniu podręczników, a następnie starają się zdobytą wiedzę wykorzystać w tworzeniu oferty (np. usługowej czy biznesowej) dla osób czy instytucji działających poza szkołą. Nie chodzi zatem wyłącznie o edukację specjalistów, ale również obywateli potrafiących wykorzystać zdobytą wiedzę w pracy z innymi.

Dla Agnieszki i Trevora pobyt w tym kraju miał też wymiar całkiem prywatny – dziś mieszka z nimi pochodzący z Kambodży adoptowany syn.

PO TRZECIE TOSKANIA

Pomysł zamieszkania w Toskanii pojawił się nagle, zimą 2006 roku i nie od razu zakładał przeniesienie się do Włoch na stałe. Chodziło raczej o znalezienie domu, w którym będzie można spędzać najzimniejszą część roku, nie zrywając kontaktu z Krakowem. Zarówno sprawy w Polsce, jak i Kambodży były na tyle absorbujące, że Toskania miała być jedynie odskocznią i miejscem odpoczynku. Jednak taki plan łatwiej stworzyć, niż wykonać, zwłaszcza, jeśli poszukuje się miejsca z historią, na uboczu, otoczonego przyrodą.

Jak wspomina Agnieszka, półtoraroczne poszukiwania okazały się na tyle frustrujące, że pomysł prawie upadł. Jednak wtedy odwiedziła San Giustino: to miejsce skłoniło ją i Trevora do zasadniczej zmiany planów – teraz mieszkają w Toskanii, a Kraków jedynie odwiedzają.

San Giustino to typowe toskańskie *borgo* – niewielkie, oddalone od cywilizacji osiedle wiejskie otoczone setkami hektarów lasu. Jego historia liczy około 800 lat i wiąże się z nieistniejącym już kościółkiem pod wezwaniem św. Justyna. Stał on na wzgórzu nad doliną, którą biegła rzymska droga łącząca Wieczne Miasto ze Sieną. Z czasem kościółek wraz z okalającym go terenem trafił w ręce jezuitów, którzy założyli tam gospodę. Ani po kościele, ani po zajeździe nie pozostał żaden ślad, a Terre di San Giustino aż do XX wieku funkcjonowała jako posiadłość rolna, typowa dla regionu. Później przez kilkadziesiąt lat służyła za letnią rezydencję pewnemu rzymskiemu małżeństwu, powoli popadając w ruinę. Z tym fragmentem jej historii łączą się problemy z mieszkańcami. – Właściciele wpadali tu raz czy dwa razy do roku, z rodziną – opowiada Agnieszka. – Wszystkie budynki były kompletnie zaniedbane, a niektóre nawet zrujnowane, nie wspominając już o zieleni... istna dżungla! Dla okolicznych mieszkańców to było miejsce pikników. Przyjeżdżali z kocykiem, jedzeniem, winkiem, mieli fajny widok i tak to wyglądało. A co było gorsze, w okresach polowań myśliwi urządzali sobie tutaj parking oraz biesiady przy ognisku – w przerwach i na zakończenie łowów. Naszym pierwszym zadaniem było odzyskanie tej posiadłości, naszego nowego domu; drugim – stopniowa zmiana tej mentalności.

Dla autochtonów to, że San Giustino kupili Polka i Amerykanin, mogło być bardzo zaskakujące, jednak sąsiedzkie relacje szybko się poprawiły. Nowi właściciele włożyli bardzo dużo wysiłku, aby odrestaurować istniejące i odbudować zrujnowane przez lata zabudowania. Zatrudnili kilku miejscowych pracowników, a dodatkowo postanowili ubiegać się o prawo uprawy i przetwarzania oliwek oraz winorośli. – Kiedy zdecydowaliśmy się zamieszkać w San Giustino na stałe, pomyśleliśmy, że fajnie byłoby serwować własne vino da casa naszym gościom, zamiast kupować od sąsiada. Po przeprowadzeniu badań naszej gleby stało się jasne, że jest potencjał uprawy bardzo dobrych winorośli. Kiedy po trzech latach zebraliśmy pierwsze grona, okazało się, że licząca niewiele ponad hektar winnica może dać rocznie około 10 tysięcy butelek wina. Przekraczało to zdecydowanie możliwości konsumpcyjne – nasze oraz wszystkich przyjaciół i rodziny! Zapadła więc decyzja o przekształceniu winnicy w przedsięwzięcie biznesowe – wspomina Agnieszka.

Obecnie winnicą zajmuje się Benedetto – agronom i enolog w jednej osobie. Kontroluje w pełni cały proces produkcji – od doboru sadzonek i nasadzeń po kupażowanie i dojrzewanie gotowego wina. I choć trywialne jest twierdzenie, że „wino to nie →

praca, lecz pasja", w przypadku Benedetto to nie banał. Kiedy w lipcu oprowadzał mnie wzdłuż szpalerów winorośli, nie przestawał opowiadać. O kolorze liści, o ich kształcie, wielkości, o dojrzewających owocach, o pasożytach. I nie przeszkadzało mu, że nie rozumiałem nic z tego, co mówił, przeklinając w myślach, że w liceum, zamiast zająć się włoskim, uczyłem się niemieckiego. Na szczęście z opresji ratowała mnie Ania – italianistka, menedżerka winnicy, a w wolnych chwilach (których nie ma tak dużo) tłumaczka literatury włoskiej.

Terre di San Giustino w założeniu ma być niewielką, butikową winiarnią – powierzchnia upraw to docelowo nie więcej niż 5 ha (obecnie jest około dwóch). Nasadzenia na razie obejmują wyłącznie szczepy czerwone: sangiovese, merlot, petit verdot i syrah. W planach są chardonnay i viognier. Trzy etykiety IGT Toscana powstają na miejscu: Per Amici (kupaż sangiovese i merlota 85/15 proc.), Il Primo Figlio (sangiovese i merlot 45/55) i Monello (merlot, petit verdot i sangiovese 80/15/5), natomiast czwarta to prosecco, zamawiane u producenta z Veneto.

Na razie Terre di San Giustino nie ma własnego zaplecza produkcyjnego: korzysta z pomocy miejscowej spółdzielni, w której wynajmuje powierzchnię magazynową i maszyny, przechowuje własne kadzie, naczynia i narzędzia. Jesienią zeszłego roku Agnieszka i Trevor uporali się z wszelkimi problemami urzędowymi, otrzymali wszystkie zaświadczenia i w grudniu rozpoczęli budowę własnej przetwórni. Gdy zapytałem o działalność enoturystyczną, Agnieszka nie kryła braku entuzjazmu – posiadłość traktuje jako swój dom, w którym przede wszystkim chce czuć się u siebie. Goście, choć mile widziani, mogą ingerować w tę prywatność. Jednak nie wykluczyła, że wraz z budową winiarni pojawi się także miejsce dla turystów.

Gdy rozmawiałem z Agnieszką, obserwowaliśmy przez okno San Giustino i codzienną krzątaninę zamieszkującej je włosko-polsko-amerykańsko-kambodżańskiej społeczności. Spytałem, czy jest jakiś wspólny mianownik łączący to, co robią z Trevorem tu i co robili w Kambodży. Agnieszka, po dłuższej chwili namysłu odparła: – Może właśnie to, że kiedy uda nam się spotkać kogoś czy coś wyjątkowego, nie potrafimy przejść obojętnie. Zrobimy wszystko, co w naszej mocy, aby pomóc i dać nową szansę.