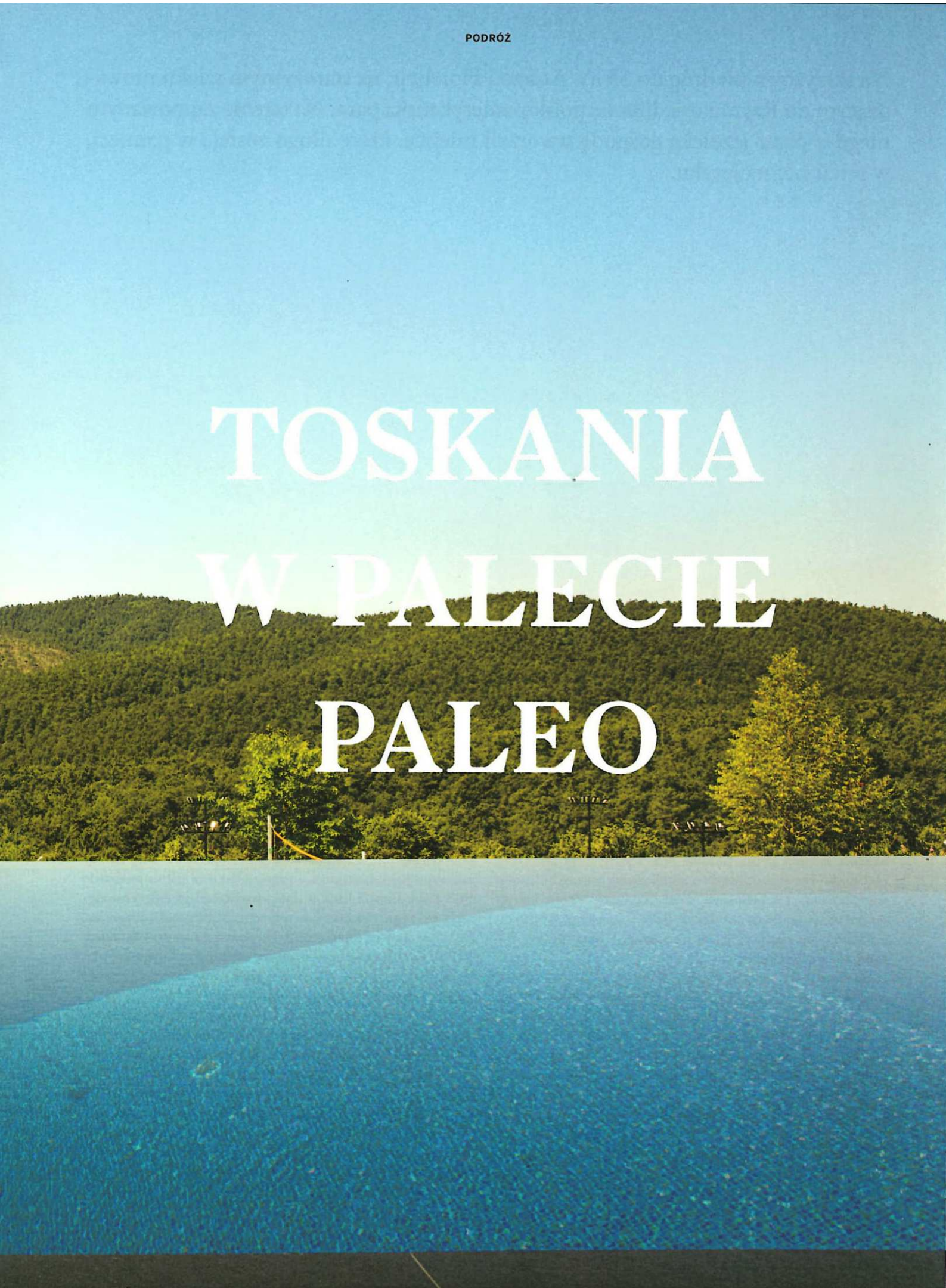
tekst
— Aga Kozak

zdjęcia
— Krzysiek Krzysztofiak



TOSKANIA W PALECIE PALEO

Na skrzyżowaniu dróg do Sieny, Arezzo i Florencji, na starożytnym szlaku prowadzącym do Rzymu osiedliła się polsko-amerykańska para. Na terenie zajmowanym niegdyś przez jezuicką gospodę stworzyli miejsce, które długo zostaje w pamięci, w sercu i... na języku.

Od pobliskiego miasteczka do Terre di San Giustino wiedzie kręta droga: krzaczaste zagajniki co chwila zasłaniają widok na doliny pokryte winnicami i gajami oliwnymi. W końcu to region Chianti, toskańskiej ikony czerwonego wina, głębokiego w smaku, oddającego właściwości tej ziemi.

Ze stromej estakady skręcamy prosto w gąszcz. Co ciekawe, zarośnięta droga nie wiedzie bezpośrednio do pojedynczego domostwa, lecz do kompleksu rozmaitych willi. Naszą przewodniczką po tym świecie jest Ania – Podkarpacianka, tłumaczka literatury włoskiej. W Terre di San Giustino pełni funkcję menedżerki całej posiadłości. Barwnie opowiada o mieszkańcach mijanych domów; wygląda na to, że w promieniu parudziesięciu kilometrów wszyscy dobrze się znają. Po dwóch dniach pobytu u świętego Justyniana wyjedziemy z poczuciem, że i my staliśmy się częścią układanki złożonej na żyznym włoskim gruncie.

Ta historia ma kilka początków. Pierwszy z nich to opowieść o ziemi. O tym, czym przez wieki nasiąkał *terroir*, by teraz hojnie oddawać to winu. Drugi – to historia pary, która aby móc zrealizować swoje pomysły, postanowiła zamieszkać tutaj ze swoimi dziećmi. Trzeci – to moment, w którym się poznali i kiedy narodziła się ich miłość. To ona sprawiła, że o ich ziemi teraz się mówi i że się ją z taką pasją uprawia.

Tę ostatnią historię opowiedziano nam na samym początku. Kompletnie spontanicznie, wcale nie nad lokalnymi specjałami: toskańską fiorentiną czy tagliatą, lecz nad prawdziwym, amerykańskim grillem...

Było to tak: choć oficjalny plan zakładał sztywne godziny odwiedzin i wywiadów, a obmyślany był tak, by zapewnić nam możliwość poznania prawdziwej Toskanii, to w międzyczasie wszystko ułożyło się na justyniańską modłę. Gościnnie, uważnie (choć nie powolnie), spontanicznie, elastycznie. Bardzo przyjacielsko i rodzinnie.

To dlatego, zamiast uczyć się ABC lokalnej kuchni, wylądowaliśmy przy wielkim grillu, gdzie dyżurował przystojny pan domu, Trevor, Amerykanin o aparycji surfera. – Jeśli jest jakaś rzecz, na której się znam – przywitał nas kokieteryjnie nienaganną polszczyzną – to jest to grillowanie.

Za nim rozpościerał się zapierający dech w piersiach widok na winnicę i gaj oliwny. Na pierwszym planie jednak mieliśmy *infinity pool* wypełniony dzieciakami i przyjaciółmi oraz stół na parenaście osób. Przybyliśmy 4 lipca, w dniu amerykańskiego święta narodowego, było więc całkowicie demokratycznie. Przypadkiem zgromadzili się tu wszyscy odpowiedzialni za powstanie, sukces i atmosferę Terre di San Giustino. Wyobrażaliśmy sobie toskańską winnicę jako trochę dystyngowaną i poważną, a teraz patrzyliśmy na gromadę szczęśliwych ludzi w radosnym rozgardiaszu.

Trevor – na co dzień poważny biznesmen pracujący po kilkanaście godzin w biurze w jednym z pokoi swojego toskańskiego domu – w odsłaniających tatuaże krótkich spodenkach, wymachując szczypcami do grilla, opowiedział nam historię swojej miłości. Zaczęło się od tego, że koleżanka Agnieszki, projektantki wnętrz z Polski, umówiła się na randkę z jego kolegą. Ponieważ spotkanie miało się odbyć na przyjęciu, w roli towarzyszki wzięła na tę randkę Agnieszkę, z kolei kolega poprosił Trevora o obstawę. Gdy Trevor wychodził z tego spotkania, wiedział, że z nowo poznaną dziewczyną się ożeni. Był świadomy, że Agnieszka niekoniecznie podzielała jego zdanie.

Ta subtelna blondynka to kobieta torpeda o niezwykłym guście. Aby wymarzony dom, wybrany z ponad stu wystawionych w okolicy na sprzedaż, wyglądał prawdziwie po toskańsku, przemierzyła setki kilometrów po Umbrii i Toskanii w poszukiwaniu oryginalnych elementów wykończenia, z których Terre di San Guistino były ogołocone.

Kilka lat później, kiedy para po wielu wspólnych podróżach osiadła w Krakowie, Trevor dostał od Agnieszki mejla. – Był luty, paskudna pogoda, a w mejlu piękne zdjęcie ze słonecznej Toskanii: dom, obok niego cyprys oraz dopisek Agnieszki: „Może byśmy tam zamieszkali?" – śmieje się dzisiaj Amerykanin.

Kiedy Trevor, mieszając polski i angielski, opowiada nam swoje *love story*, Agnieszka zajmuje się dzieciakami, jednocześnie podaje kolację i dba, byśmy mieli pełne kieliszki wina. Po chwili oprowadza nas po całej rozległej posiadłości. Ta subtelna blondynka to kobieta torpeda o niezwykłym guście. Aby wymarzony dom, wybrany z ponad stu wystawionych w okolicy na sprzedaż, wyglądał prawdziwie po toskańsku, przemierzyła setki kilometrów po Umbrii i Toskanii w poszukiwaniu oryginalnych elementów wykończenia, z których Terre di San Giustino było kompletnie ogołocone.

Samo znalezienie domu też zresztą nie było łatwe: w tym pomógł lokalny spec od nieruchomości – Fabio, który mieszka w sąsiedniej dolinie wraz z żoną Holenderką i który właśnie wyciąga dzieci z basenu. Dzięki temu został on dozgonnym przyjacielem domu. Jak mówi, miejsce miało potencjał, ale faktycznie było zniszczone. Obecnie, kiedy człowiek przechadza się po idealnie skoszonym trawniku, spaceruje pośród bukszpanów przystrzyżonych na sposób francuski czy przysiada w altanie z widokiem na domy porośnięte wisterią, kompletnie tego nie czuć.

Projektantką i *spiritus movens* posiadłości jest Agnieszka, która już po podjęciu decyzji o sprowadzeniu się do Włoch powoli zaczęła zdawać sobie sprawę z tego, że nie tylko zaprojektuje tu wnętrza, lecz także założy ogród oraz winnicę i będzie uprawiać gaj oliwny. I choć od dzieciństwa – spędzonego u dziadków na wsi pod Bydgoszczą – obcowała z naturą, takie przedsięwzięcie, nawet przy jej niezwykłej energii, mogło się nie powieść bez właściwego pomocnika. Okazał się nim wspaniały agronom i enolog Benedetto, będący dziś niemal równoprawnym członkiem rodziny.

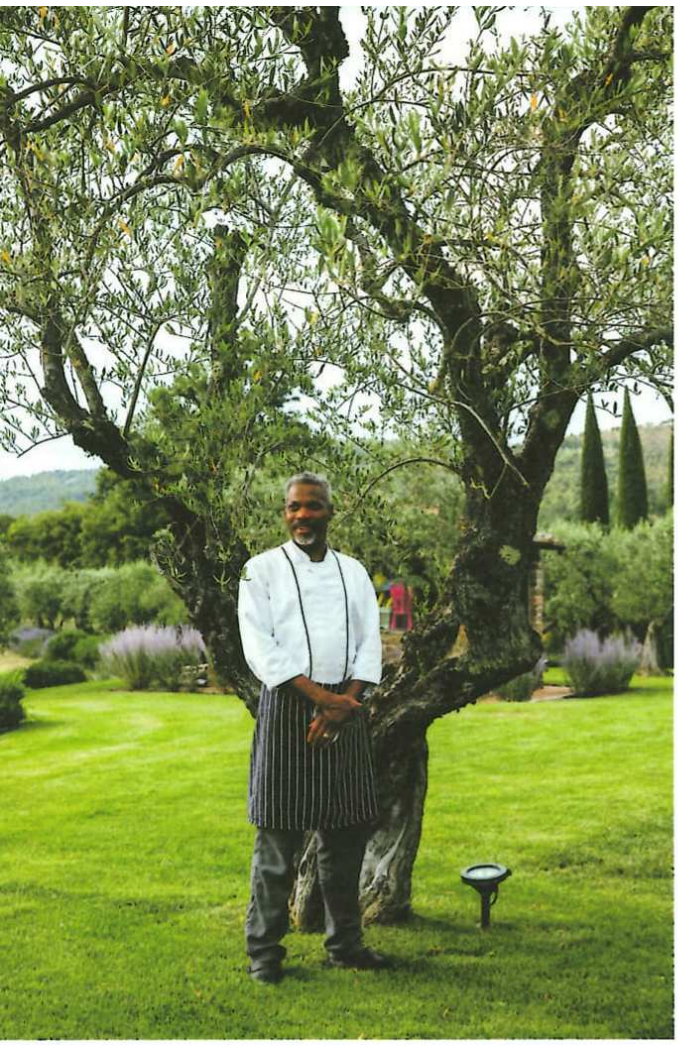
Wspaniały agronom i enolog Benedetto, będący dziś niemal równoprawnym członkiem rodziny, jest niezwykłym znawcą ziół i prawdziwym specjalistą od wina. To dzięki niemu na posesji znajdują się nie tylko szczepy sangiovese.

Dołączył on do zespołu Agnieszki jako ojciec sukcesu paru innych winnic – nie tylko w Toskanii, ale też w Ligurii, Apulii i na Sardynii. Ma żyłkę do ogrodnictwą, kocha kwiaty. Po winnicy jeździ tuningowanym fiatem pandą, który zachowuje się pod jego ręką jak wytrawna terenówka. Gdy wysiada z auta, przechadza się ze szkłem powiększającym, sprawdzając, czy owad, który przysiadł na winnym gronie jest pożyteczny, czy może zaszkodzić roślinie. Przy okazji uczy wszystkich dookoła radości życia i pochyla się nad każdą trawką, kwiatuszkiem i żyjątkiem. Jest niezwykłym znawcą ziół i prawdziwym specjalistą od wina. To dzięki niemu na posesji znajdują się nie tylko szczepy sangiovese. To on wspólnie z Agnieszką komponuje wina.

Agnieszka ukończyła jednocześnie przyspieszony kurs języka włoskiego, ogrodnictwa, produkcji wina i sommelierstwa. Żeby założyć winnicę, musiała zdać ustnie, po włosku, egzamin z rolnictwa. – Tak mnie fascynuje proces powstawania wina, że zdałam śpiewająco – śmieje się. – Poza tym wino jest o wiele bardziej przewidywalne niż oliwki, z których jednego roku masz tonę owoców, następnego zaś tylko dwieście kilogramów… – zdradza.

Rano Aga robi obowiązkowy obchód posiadłości z psami, rozmawia ze współpracownikami (współpracownikami, nie pracownikami – podkreśla – trzeba ich zaganiać do domu, tak są w tym miejscu zakochani), analizuje *timelapse* z winnicy. Kłóci się z Benedetto, zwanym tu swojsko Benkiem. Uczy się na nielicznych, lecz nieuniknionych, gdy w proces produkcji jest zamieszana natura, błędach. Próbuje wina prosto z beczek, kiedy jest jeszcze „kwasiorem".

Wino, które tu powstaje, ma przede wszystkim smakować jej i specjalnie nie dba o lokalne konwencje. Tworzy własne kompozycje. W winnicy, która charakteryzuje się kamienistymi glebami marglowymi: typowymi dla Chianti *galèstro* i *alberese*, przede wszystkim uprawia się sangiovese, jest trochę merlota oraz niewielkie ilości petit verdot: to one trafiają do butelek. Na razie przez polskich dystrybutorów i na stronie internetowej Terre di San Giustino można kupić cztery rodzaje wina: Prosecco (głównie szczep glera), Il Primo Figlio, czyli „pierworodnego" (merlot z sangiovese), Per Amici – wino „przyjacielskie" (sangiovese z merlotem) oraz Monello (merlot z petit verdot, który spędza sześć miesięcy w beczkach dębowych, a potem dojrzewa z lekkim dodatkiem sangiovese w stalowych kadziach).



Na wszystkich etykietach wina z Terre di San Giustino znajduje się dość niezwykłe logo. To żarłoczny wilk przebrany za Amora z łukiem miłości. – To o nas, o Trevorze i o mnie, o naszej miłości do tej ziemi – wyjaśnia Agnieszka, twórczyni logo.

Bóg miłości w wydaniu Agnieszki oprócz założenia domu i winnicy miał jeszcze jedno zadanie. – W 2001 roku trafiliśmy do Kambodży – opowiada. – Zafascynowały mnie ten kraj i jego historia, zobaczyłam podobieństwo losów Kambodży i Polski, ale też zdałam sobie sprawę z tego, jak wiele jest do zrobienia, ile można tam pomóc; nie mając jeszcze specjalnie zasobów finansowych, obiecaliśmy sobie z Trevorem, że jeśli tylko będziemy mogli, założymy fundację, która zrobi coś dobrego właśnie tam – wspomina Agnieszka.

I jak to zwykle bywa, wszystko wydarzyło się naraz: kupno domu w Toskanii, powstanie fundacji, do tego okazało się, że na świat przyjdzie córeczka Agnieszki i Trevora, a rodzina powiększy się jeszcze o adoptowanego z Kambodży synka, o którego walczyli cztery lata. Od tego czasu wszystko toczy się jednocześnie. Dom przy winnicy jest częstym miejscem spotkań zarządu fundacji, to tu podejmuje się strategiczne decyzje dotyczące przyszłości akademii przedsiębiorczości Liger Learning Center. W nowoczesnym kontenerze ukrytym w jednym z wąwozów za domem (zaraz obok stawiku, w którym pławią się ozdobne karpie i kaczki) mieści się biuro zarządzające winnicą. Wszystko tu się napędza, działa w harmonii. Buduje nową historię tego miejsca. Stara jezuicka gospoda, która niegdyś oferowała posiłki przypadkowym podróżnym, teraz karmi przyjaciół i przybyszów z całego świata, którzy są zaangażowani w edukację tysiące kilometrów stąd. To dzięki temu ma się tu poczucie przynależności i choć wakacyjny pejzaż nie kojarzy się z typową pracą biurową, chce się tu pracować – zwłaszcza w rytmie *slow*.

Mimo że Terre di San Giustino są zatopione w toskańskiej tradycji kulinarnej, je się tu wedle konkretnej diety, którą można nazwać sangiustyniańską. To dlatego, że odpowiada za nią genialny dżentelmen Patrick, Brytyjczyk o jamajskich korzeniach, przemykający między sadami, krzakami i winnicą.

Wcześniej można było spróbować jego dań w gwiazdkowych restauracjach lub londyńskim Savoyu. Dziś na piechotę przemierza on włoskie wzgórza i choć wygląda tu w swoim eleganckim, szefowskim uniformie niezwykle egzotycznie, to widać, że jest szczęśliwy, że może w takich właśnie okolicznościach gotować dla rodziny i jej przyjaciół.

Kiedy niedawno wszyscy przeszli na dietę paleo (wykluczającą cukier, wszystkie zboża i strączki oraz tradycyjny krowi nabiał, za to bogatą w warzywa, orzechy i oleje), Patrick zakasał rękawy i zaczął eksperymentować. Dzięki temu całe domostwo może zajadać się pizzą na cieście na bazie mąki z tapioki i migdałów. Oprócz tego w przepięknej, wielkiej kuchni Terre di San Giustino znajdują się ogromne ilości oleju kokosowego, mąki z migdałów czy kasztanów oraz kosze pełne warzyw z przydomowego ogródka. Widzieliśmy, jak od czasu do czasu któryś z wysportowanych domowników pozwalał sobie na parę łyżek tiramisu. Włochy to bowiem kraj, w którym najtrudniej utrzymać dietę, nawet tak wspaniałą jak ta obmyślana przez Patricka.