

Beszélgetés Isabelle Buival, a Krug borászával

Zene a nyelvnek



A világ egyik legnagyobb presztízsű champagne-háza, amely kizárólag csúcstételeket készít, hírnevét kézműves precizitásával, a részletek iránti érzékenységevel, időtállóan bizonyuló egyedi stílusával és azzal a képességével alapozta meg, hogy cseppfolyósítani tudja az eleganciát, és megszólaltatja az ízeket. Isabelle Bui, a Krug borásza budapesti látogatásán mesélt a közel kétszáz éves álomról, amelyben ma is tiszta szívvel lehet hinni.

Szöveg: Tóth Judit
Fotó: Hamu és Gyémánt / Viszlay Márk
Helyszín: BiBo Budapest

☞ **A ház alapítója, Joseph Krug abban hitt, hogy minden egyes champagne-nak a legmagas szintű minőséget kell képviselnie – kompromisszumok nélkül. Ez nagyon szép örökség, még akkor is, ha eleget tenni neki ma sem lehet egyszerűbb, mint 182 évvel ezelőtt volt. A személyes munkádban mi inspirál leginkább a Krug történetéből?**

ISABELLE BUI A kezdete. A házat 1843-ban alapította, és felemelő azt látni, hogy minden egyes döntés, amit ma meghozunk, és minden, amit ma teszünk, Joseph Krug álmait követi. Egy hentes fiaként született Mainzban, majd miután Champagne-ba költözött, a Jacquesson-háznak kezdett dolgozni könyvelőként. Egy idő után már nemcsak a számokkal foglalkozott, hanem magukkal a champagne-okkal is, és ekkor figyelte meg, hogy a minőségükben eltérés mutatkozik. Számára ez nem volt elfogadható, ezért amikor létrehozta a saját champagne-házát, megfogadta, hogy

kizárólag olyan tételeket készít, amelyekkel maximálisan elégedett lehet. Nem tudom, manapság lehet-e még ilyen bátor elhatározással nekivágni a jövőnek, mindenesetre Joseph alapgondolata ma is ott van csapunk minden tagjának fejében. Amikor pedig Olivier Kruggal, a ház hatodik generációs igazgatójával beszélgetünk, újra és újra bizonyosságot nyer, hogy miért is végezzük ezt a munkát. Tovább kell vinnünk az álmot.

☞ **Minden történelmi márka számára a jelen nagy kihívásai közé tartozik, hogy adaptálódjon az Y és a Z generáció igényeihez. Miként lehet megtalálni a kulcsot hozzájuk, hogy ez az álom számukra is vonzó legyen?**

ISABELLE Magam is ezekhez a generációkhoz tartozom, ezért első kézből, a gyakorlati, nem pedig az elméleti oldalról megközelítve tudok válaszolni erre a kérdésre. Vásárlóként vagy fogyasztóként az különböztet meg minket a többi generáció-

tól, hogy mi érzékenyebbek vagyunk: hiába közismert és nagy presztízsű egy márka, számunkra ez nem elég, tudnunk kell, mi az, amit a kezünkbe veszünk, magunkra öltünk, megesszünk vagy megiszunk. Volt idő, amikor csupán a márkanév miatt megvettek egy terméket, ma viszont mi, fiatalok már másként működünk. Nem azért választunk egy champagne-t, mert az a neve, hogy Krug, hanem mert tudható róla, hogy a ház rendkívüli módon figyel a minőségre, mert emberközpontú vállalat, mert továbbra is értéként tekint a kézművességre, vagy mert sokat fejleszt például a gasztronómia területén. Számunkra nem csupán vásárlásról van szó, hanem felelősségteljes, értelmes cselekedetről. A kulcs, hogy a márkák ezt megértse, és ennek megfelelően tudjanak kommunikálni a vásárlókkal.

☞ **Az értők szerint a champagne nagyon közel áll a művészethez – ezért is kollaborál szinte minden jelentős ház**

művészekkel. Ám míg mások festőkkel, szobrászokkal, fotográfusokkal és egyéb vizuális alkotókkal hoznak létre közös projekteket, addig a Krug zenészeket bíz meg, hogy komponáljanak műveket az egyes tételeikhez. Amellett, hogy ez igazán eredeti ötlet, egy zenemű valóban képes hozzáadni a kóstolás élményéhez? Vagy a hang és íz közötti párhuzam inkább metaforikus?

ISABELLE Léteznek kutatások, amelyek eredményei azt mutatják, hogy a különböző érzékelések – így például az ízlelés és a hallás – hatással vannak egymásra. Egyes emberek nagyon érzékeny befogadók, ezért a kóstolás közben hallott zene befolyásolhatja számukra az ízélményt. Rendszeresen működünk együtt kortárs zenészekkel szerte a nagyvilágból – elhívjuk őket a birtokra, ahol megkóstoltják, megismerik a champagne-okat, majd zenévé transzformálják a benyomásaikat. Legutóbb Max Richterrel dolgoztunk együtt (*Max Richter német származású brit zeneszerző, zongoraművész és producer, aki kortárs klasszikus stílusban komponál zeneműveket. Eddigi nyolc szólóalbuma mellett alkotásait hallhattuk a világ különböző színművészeti, opera- és balettszínpadain, illetve olyan filmekben, mint a Vihar-sziget, a Mű szerző nélkül vagy az Ad Astra – a szerk.*): a Krug Clos d'Ambonnay 2008, a Krug 2008 és a Krug Grande Cuvée 164^{ème} Édition ízjegyei három zeneművet ihlettek, amelyek a *Clarity*, az *Ensemble*, és a *Sin-*



TÓTH JUDIT ÉS ISABELLE BUI

„A Krugnél nincs minőségi hierarchia, mindegyik champagne-unk a legmagasabb szintet képviseli.”

fonia címet viselik. A champagne-ok és a hozzájuk komponált zene együttes befogadása nagyon érdekes élmény, érdemes felfedezni ezt a kettős hatást. A Krug esetén azonban az íz és hang közti párhuzam természetesen metaforikusan is értelmezhető.

☞ **A metaforák valójában elemés magyarázatok. Hogyan lehet zenei példákkal bemutatni a Krug repertoárját?**

ISABELLE A Krug Grand Cuvée a ház védjegye, nagyzenekari mű. Minden egyes évben az elsődleges célunk, hogy Joseph Krug álmának megfelelően

elkészítsük a lehető legkiválóbb cuvée-t, függetlenül attól, hogy az adott évben mennyire volt kegyes az időjárás Champagne-hoz. Jelenleg a 173. kiadásnál tartunk, ami azt jelenti, hogy a legfrissebb bor 2017-es benne – emellett azonban tartalmaz még kilenc további évjáratot, és több mint 120 különálló alapbor alkotja. Aztán ott van a Krug Rosé, amely egy kamara-zenakar játékához hasonlítható: kifejező, ugyanakkor elegáns. Az évjáratos tételek olyan szonáták, amelyek egy adott év történetét mesélik el. Ezen a téren meglehetősen

különböznünk más házaktól: mi nem pozicionáljuk őket magasabbra, mint a Grand Cuvée-t – nálunk nincs minőségi hierarchia, mindegyik champagne-unk a legmagasabb szintet képviseli. Csupán annyiban különbözik a Grand Cuvée-től, hogy ritkább, hiszen az adott évre korlátozódik, és csak olyan évben készül, amelynek történetét érdemesnek tartjuk elmesélni – ez átlagosan négy-öt évente történik meg, így a legfiatalabb vintage-ünk a 2011-es. A Clos du Mesnil és a Clos d'Ambonnay pedig szólista előadások, ugyanis egyetlen fajta, a chardonnay, illetve a pinot noir szépségét mutatják be.

☞ **A műalkotásokhoz hasonlóan egy champagne nem csupán az érzékszerveinkre hat, hanem érzelmeket és gondolatokat is képes kiváltani belőlünk. Emlékszel olyan pillanatra, amikor egy kóstolás különösen erősen hatott rád?**

ISABELLE Sok ilyen volt, de ami elsőként eszembe jut, körülbelül két vagy három évvel ezelőtt történt. A pincében van egy lezárt gyűjteményünk, ahol az összes évjáratot őrizzük – ez tulajdonképpen a ház kincstára. Bizonyos időközönként ellenőriznünk kell a palackokat, hogy minden rendben van-e velük, hiszen nagyon nagy értéket képviselnek, és némelyikből csupán néhány darab van. Emlékszem, pénteki nap volt, és a kollégámmal lementünk egy ellenőrző körre, amikor észrevettük, hogy egy 1947-es

magnum szivárog. Ilyesmi nagyon ritkán fordul elő, és sajnos ilyenkor nincs mit tenni, fel kell bontanunk a palackot, különben tönkremegy. Felhívtuk a pincemestert, Julie Cavilt, és gyorsan megszerveztünk egy kóstolót a bizottságnak. Csodálatos pillanat volt, amikor megkóstoltuk, mert maga a champagne is csodálatos volt. Az íze az erdőre emlékeztetett, gomba és pirított dió dominált benne. Rendkívül komplex volt, érezni lehetett rajta az idő lenyomatát, ugyanakkor lenyűgözött a frissessége. Papíron ez egy egyszerű péntek volt, a champagne azonban felejthetlenné tette.

☞ **Ez a champagne egyik páratlan tulajdonsága: egy átlagos pénteket is felejthetlenné tud tenni. Manapság, amikor egyre nehezebb különbséget tenni hiteles információ és dezinformáció között, gyakran hallani olyan véleményeket,**

amelyek minden alkoholfajtát és -fogyasztási módot összemossnak. Bár ezeket a kijelentéseket tudományos szempontból is cáfolni lehet, hosszabb távon negatívan hathatnak a bor- és pezsgőkultúrára. Te mit tartasz a champagne valódi értékének, ami miatt érdemes megóvni?

ISABELLE Champagne régióban születtem, ezért nekem speciális a kapcsolatom velük: hozzátartoznak az életemhez. Ettől függetlenül is azt gondolom azonban, hogy a champagne a vidám pillanatok része. Bármelyik szegletében legyünk is a világnak, ha valamit szeretnénk megünnepelni, az első dolog, ami eszünkbe jut, hogy pezsgőt bontsunk. Számomra ez a tulajdonsága, az örömmel való kapcsolata a leglényegesebb. Ahol champagne van, ott öröm is van. (x)

KRUG.COM
FBC.HU

