

A 180 ÉVES
KRUG VILÁGA

A KIVÁLÓSÁG MINT ÖRÖKSÉG

A Krug-ház története arról szól, hogyan lehet évszázadokon át hűnek maradni egyetlen eszméhez: minden évben megalkotni a tökéletes Grand Cuvée-t. Isabelle Bui főborász szerint a titok az, hogy a változás nem ellensége, hanem őrzője a Krug szellemiségének.



SZERZŐ:
GERI ÁDÁM

FOTÓ: VISZLAY MÁRK,
TALABÉR GÉZA

A

magyarországi forgalmazó Fine Brands Company meghívására októberben Budapestre érkezett Isabelle Bui, a Krug főborásza és borászati fejlesztésekért felelős vezetője. A világ egyik legnagyobb presztízssű champagne-háza ma is ugyanazt az álmod követi, amelyet alapítója 1843-ban megfogalmazott. A fiatal szakember mesélt magazinunknak többek között az ikonikus Krug Grand Cuvée-ről, de azt is elárulta, mivel igyekeznek megnyerni maguknak a fiatal generációt.

V A KRUG CHAMPAGNE-HÁZAT 1843-BAN ALAPÍTOTTA JOSEPH KRUG. 180 ÉV TÁVLATÁBAN MIT JELENT A FOLYTONOSSÁG A MÁRKA ÉLETÉBEN?

ISABELLE BUI: A legfontosabb célunk éppen maga a folytonosság, vagyis hogy kövessük és továbbvigyük az alapító álmát. Ez az álom nem más, mint hogy minden évben ugyanazon a magas színvonalon alkossuk meg Grand Cuvée champagne-unkat. Vannak más tételünk is, de a Grand Cuvée a ház emblematikus champagne-a, ezen keresztül meséljük el az embereknek évről évre a történetünket.

V A GRAND CUVÉE SOROZAT GYAKORLATILAG EGYIDŐS A HÁZZAL, AZ ALAPÍTÁS ÓTA MINDEN ÉVBEN ELKÉSZÜL; A NEVE MELLETT MEGJELENŐ SZÁM AZT JELZI, HOGY AZ ALAPÍTÁS ÓTA HÁNYADIK KIADÁS AZ ADOTT TÉTEL. MÉG MINDIG JOSEPH KRUG EREDETI ELKÉPZELÉSEIT TÜKRÖZI, VAGY IDŐRŐL IDŐRE HOZZÁIGAZÍTJÁK A KOR ÍZLÉSÉHEZ?

Ahogy az összes champagne-háznak, nekünk is meg kell találnunk a törekény egyensúlyt a hagyományaink és az innováció között. Én a borászati fejlesztésekért felelek; már a pozíció neve is mutatja, hogy állandó fejlődésben vagyunk. A feladatom, hogy új technológiákat, folyamatokat találjak és implementáljak

a mi rendszerünkbe, ami által egyre jobb körülményeket teremtünk a birtokon. Ám mindezt úgy kell tennünk, hogy a champagne-aink stílusát évről évre megőrizzük. Az a célunk, hogy a ház DNS-e változatlan maradjon. Bármelyik évjáratot kóstolja meg valaki, felismerje, hogy igen, ez egy Krug Grand Cuvée.

V 2024-BEN EGY TELJESEN ÚJ FELDOLGOZÓT ÉS PINCÉT INDÍTOTTAK BE AZ AMBONNAY-I BIRTOKON. HOGYAN ÉRHEŐ EL, HOGY MÉG EGY EKKORA LÉPTÉKŰ VÁLTOZÁSBÓL SE ÉRZÉKELJEN SEMMIT A FOGYASZTÓ? Nálunk a változtatások különösen nem egyszerűek, hiszen a Grand Cuvée-t például

ISABELLE BUI

Fiatal kora ellenére Isabelle Bui az egyik legjobban felkészült elméleti borász szakember Franciaországban. Három szakot is elvégzett a dijoni Burgundiai Egyetemen: első diplomáját általános tudományok szakon szerezte, a másodikikat mikrobiológiából és biotechnológiából, a harmadikat pedig borászatból. Pályafutását egy kisebb champagne-háznál kezdte, 2018-ban csatlakozott a Krug csapatához. 2021 februárja óta vezeti a borászati fejlesztési részleget. Mottója: „A Krug számára a fenntarthatóság annyit tesz: megteremteni a legjobb feltételeket. A kiváló champagne-oknak, a kiváló champagne-okat készítőknak és fogyasztóknak, valamint a minket körülvevő környezetnek egyaránt. A fenntarthatóság mentalitás, minden cselekedetünk meg kell határozza.”

dául hét év érlelés után degorzsáljuk, majd hozzuk forgalomba. Vagyis tulajdonképpen hét év után tudjuk eldönteni, hogy egy adott újítás jó irányba vitte-e a dolgokat. Éppen ezért a 2024-es hivatalos nyitást is egy hosszú és alapos előkészítési időszak előzte meg. De hát éppen ezekről a kihívásokról szól a munkám, munkánk.

♥ **HA MÁR AMBONNAY. A MAI NAPIG UNIKUMNAK SZÁMÍT CHAMPAGNE-BAN A KRUG CLOS D'AMBONNAY. EZ EGY PARCELLASZELEKTÁLT, TISZTÁN PINOT NOIRBÓL KÉSZÜLT TÉTEL, EGY ALIG KÉTHARMAD HEKTÁROS TERÜLETRŐL. ENNEK A CHARDONNAY ALAPÚ PÁRJA A KRUG CLOS DU MESNIL. HOGYAN JÖTT AZ ÖTLET, HOGY PARCELLASZELEKTÁLT CHAMPAGNE-OKAT KÉSZÍTSENEK?**

A Krug család az 1970-es években ültetvényt keresett, mert növelni kívánta a Grand Cuvée mennyiségét, és ehhez kívánt többletet biztosítani chardonnay-ból. Ekkor ajánlottak figyelmükbe egy eladó hathektáros területet, benne a fallal körbevett, mindössze 1,84 hektáros, az 1700-as évek végétől chardonnay-val beletelepített Clos du Mesnillel. Tudni kell, hogy mi megszállottan hiszünk az egyediségben mint értékben. Nálunk minden egyes területről külön készül el az alapbor, csak később házasítjuk őket. A Clos du Mesnil megvásárlása után, az alapbor kóstolása-kor az akkori munkatársak a kezdetektől valami különöset tapasztaltak: bár vakon kóstolták, mindig felismerték frissessége, kifinomultsága miatt. Elkezdtek külön palackozni, de először csak a munkatársak között osztották szét. Aztán egyszer egy újságíró megkóstolta, és megkérdezte, miért nem hozzák forgalomba. Champagne-t valóban inkább a cuvée-ekkel azonosítják, így merészségnek számított a Krugtól egy parcellaszelektált tételt bevezetni a piacon. De hittek benne, és ez meghozta a sikert. A Clos d'Ambonay ezek után azért született, mert szerettük volna megalkotni ennek a tételnek a pinot noir párját.

♥ **SZINTÉN NEM ÁTLAGOS, HOGY A TÉTELEIKET LEGALÁBB HÉT ÉVIG TARTJÁK SEPRŐN, VAGYS ENNYI IDEIG ÉRLELIK A PALACKBAN. MIÉRT GONDOLJÁK ÚGY, HOGY EZ TESZI TÜKÉLETESSÉ A KRUGOKAT?**

A borvidéki szabályozás évjárat nélküli champagne-oknál 15 hónapos, évjáratosaknál pedig három éves seprőn tartást ír elő. Mi ehhez képest a Grand Cuvée-t és a rozét hét, az évjáratos és a Clos tételeinket pedig minimum tíz évig érleljük.



”**EGY KRUG-CHAMPAGNE SOHA NEM VÁLHAT ROBUSZTUSSÁ. MINDIG OTT VAN AZ ELEGANCIA, EZT EGÉSZÍTIK KI AZ ÉRLELÉSKOR LÉTREJÖVŐ AROMÁK.**

Egyszerűen úgy vettük észre, a mi champagne-ainknak ennyi időre van szükségük ahhoz, hogy megmutassák a bennük rejlő komplexitást. Ennyi idő alatt az aromák fejlődnek, koncentrálnak. Megjelennek az érett, kandírozott gyümölcsös ízek, és kialakulnak a ránk igen jellemző toastos jegyek. Fontos viszont, hogy mindeközben végig megmarad a frissesség, ami a Krugok gerincét adja. Ez nálunk a kules. Egy Krug-champagne soha nem válhat robusztussá. Mindig ott van az elegancia, ezt egészítik ki az érleléskor létrejövő aromák.

♥ **A FENNTARTHATÓSÁG A BORÁGAZATBAN IS MEGKERÜLHETETLEN TÉNYEZŐVÉ VÁLT. HOGYAN LEHET EGYSZERRE ALKALMAZKODNI EHHEZ AZ ELVÁRÁSHOZ, ÉS KÖZBEN MEGŐRIZNI A STÍLUST, ARCULATOT?**

ISABELLE BUI MAGYARORSZÁGI PROGRAMJA IGEN SÚRÚ VOLT: A MAGAZINUNKNAK ADOTT INTERJÚ MELLETT SZAKMAI MESTERKURZUS, ZÁRTKÖRŰ KOCCINTÁS ÉS CHAMPAGNE-VACSORA IS SZEREPELT A NAPTÁRÁBAN

A KRUG SZIMFÓNIAJA: A GRAND CUVÉE-TŐL A SZÓLISTÁKIG

„Mivel a Krug életében fontos szerepet játszik a zene, a termékpaletta bemutatásához szeretek zenei hasonlatokat segítségül hívni – válaszolja Isabelle arra a kérésünkre, hogy mutassa be a Krug szortimentjét. – A zászlóshajónk, a Grand Cuvée a klasszikus zenét játszó szimfonikus nagyzenekar. Minden megtalálható benne, ami kifejezi Champagne-t: frissesség, gazdagság, elegancia, komplexitás.

A rozé egy kamarazenekar: összetéveszthetetlenül Krug, mégis egy kicsit játékosabb. A friss gyümölcsösség talán még jobban tetten érhető benne. Abban az értelemben is kevésbé kötik szabályok, hogy akár egy hamburger mellé is nyugodtan fogyasztható.

A Krug Vintage, vagyis az évjáratos champagne-unk egy különleges darabot előadó kvartett. Sok champagne-házzal ellentétben nálunk nem helyezkedik el magasabban a hierarchiában, mint az évjárat nélküli Grand Cuvée-nk. Az évjáratos champagne nem jobb, mint a többi, egyszerűen csak ritkább. Azokban az években hozzuk ki, amikor valami rendkívülit tudunk általa elmesélni. Az utolsó, 2011-esnél például a kettősség ez az extra: egyszerre vibrálóan friss és gazdag a tétel.

A Clos du Mesnil és a Clos d'Ambonay a két szólistánk. Előbbiben a chardonnay precizitása és eleganciája, utóbbiban a pinot noirban meglévő intenzitás és strukturáltság jelenik meg.”



is, hogy kisebb méretünkől adódóan elég rugalmasak vagyunk. Folyamatosan tudjuk monitorozni a területeinket – még azokat is, amelyekről csak vásároljuk a szőlőt, mert a szőlőtermesztők közösségével közvetlen, jó kapcsolatot ápolunk. Az elmondottak miatt szerintem gyorsabban tudunk reagálni az új kihívásokra, mint a nagyobb házak.

♥ **A KLÍMAVÁLTOZÁS SZÜKSÉGSZERŰEN MEGJELENIK A TÉTELEKBEN?**

Csak akkor, ha nem veszünk róla tudomást. A szőlészeti és borászati technológiánkat a környező világ változtatásait figyelembe véve pontosan úgy fejlesztjük, hogy a champagne-aink ne változzanak. Mindent annak rendelünk alá, hogy a stílus a dinamikus környezetben is állandó maradjon.

♥ **A KRUG ÉS ÁLTALÁBAN A TÖBBI NAGY MŰLTÓ, HASONLÓ MÉRETŰ CHAMPAGNE-HÁZ EGYSZERRE SZÓL A KÉZMŰVESSÉGRŐL ÉS A PREZSTÍZSRŐL. MÍG AZONBAN IDÁIG TALÁN AZ UTÓBBI VOLT A HANGSÚLYOSABB AZ IMÁZS KIALAKÍTÁSÁBAN,**

A MOSTANI FIATAL GENERÁCIÓT AZ ELŐBBIVEL LEHET JOBBAN MEGSZÓLÍTANI. MEKKORA KIHÍVÁST JELENT EZ AZ „ÁTHANGOLÁS”?

Valóban, a mai fiatal generáció minden vásárlásakor tudni szeretné, mi van a csomagolásán belül. A márka és a presztízs önmagában már kevés nekik. Elvárják, hogy a termék ne státuszszimbólum legyen, hanem valóban értéket jelentsen számukra. Különösen fontos számukra, hogy a Krug champagne-ok egy emberi léptékű vállalkozás keretében, a hagyományokat tiszteletben tartva, kézműves módon készülnek, ráadásul erősen kötődnek a gasztronómiához és a művészetekhez. Ezenfelül a fiatalok keresik az arcot, arcokat a palackok mögött. Ennek megfelelően aktívak vagyunk a honlapunkon és a közösségimédia-felületeinken. Rengeteg információt, életképet osztunk meg magunkról, a munkánkról. Ez egyáltalán nem is esik nehezünkre, ugyanis hiszünk benne, hogy mi valóban mindennap azért dolgozunk, hogy értéket teremtsünk. ♥

