

# JAK ANKA, FRANNEK I WŁADEK SZAMPANA SPOLONIZOWALI

Od trzynastu lat Anna Meteyer, polska aktorka i menedżerka winnicy we francuskiej Szampanii, oczekuje w Trelou sur Marne na autokary z rodakami.

BOHDAN DMOCHOWSKI  
FOT. JANUSZ KUBIK, LUKASZ KASPRZAK

Przyjeżdżają nimi głównie mieszkańcy Wielunia (woj. łódzkie), niemal zawsze w tym samym personalnym składzie. Wśród nich jest policjant, a nawet urzędnik z izby skarbowej. Spędzają tam pracowite urlopy - czerwcowy na podnoszeniu z ziemi krzewów winorośli, a wrześniowy na zbieraniu dojrzałych gron. Efekt ich pracy to dojrzwiałe w podziemiach wytwórni zapasy kilku gatunków Champagne Meteyer. Dział o północy część łodzian spełni tym trunkiem noworoczny toast.

Mieszkańcy województwa łódzkiego przyjeżdżali też na winobrania do prawie 6-hektarowej winnicy w Pargny-les Reims, założonej przez Władysława Jackowiaka z Włocławek pod Poznaniem, oficera wojska polskiego, więźnia Dachau, który po wojnie w 1946 roku poślubił córkę francuskiego producenta win, pannę Rondeau. Teraz jego syn, Denis, zatrudnia międzynarodowe товариство, głównie z krajów arabskich. Ale o polskich korzeniach rodu Jackowiaków przypomina umieszczony na butelkach szampana Jackowiak-Rondeau wizerunek orła białego.

## POLSKIE DZIECI MNICHA PERIGNON

Bąbelkujące wina Anny i Francka Meteyer oraz rodziny Jackowiaków od kilku lat popijają też łodzianie. Bodaż pierwszym winiarzem, który zaczął je sprowadzać na nasz rynek,

Łodzianie wzniosą noworoczny toast nie tylko szampanami z polsko-francuskich winnic. Na taką okazję nadają się także znacznie tańsze wina musujące produkowane w kraju. - Dla wielu naszych klientów barierą cenową przy zakupie win musujących jest 20 złotych - zauważa Rafał Olenciewicz z delikatesów Alma. - Mieszczą się w tej cenie produkowane przyspieszoną przemysłową metodą między innymi takie wina musujące z polską akcyzą, jak Dorato czy MichelAngelo. Zaś wina nasycone mechanicznie dwutlenkiem węgla kosztują niecałe 10 zł.



Dumą Anny i Franciszka jest ich prywatne muzeum wina.



W winiarni Anny i Francka jakość trunku sprawdza się także stosowanymi od wieków tradycyjnymi metodami.



▲ Franek Meteyer (siedzi trzeci od lewej ze swoimi gośćmi z Wielunia, którzy co roku niemal w tym samym składzie przyjeżdżają na winobranie.



Orzeł biały na nalepce szampana i wszystko jasne - pochodzi on na pewno z „polskiej winnicy” założonej w Szampanii przez polskiego emigranta Władysława Jackowiaka.

## PRZYJECHAŁA... NA SAKSY

Polacy robią oryginalne bąbelki? - pyta z niedowierzaniem wielu klientów łódzkich sklepów z winami, gdy sommelierzy oferują im na sylwestrową czy karnawałową zabawę francuski trunek ze „spolonizowanych winnic Szampanii”. Anna Meteyer osobiście spotkała się z tą nieufnością, gdy dwukrotnie była z mężem Franckiem w Łodzi na degustacjach ich szampanów.

- Przełamywałam lody opowieścią o tym, jak z aktorki stałam się winiarzem, i to w Szampanii, i jak się stało, że nie mój mąż mnie „stancurzył”,

Pochodzący z winnicy Anny i Francka niebieski Couvee Meteyer to jeszcze rzadkość na łódzkim rynku szampanów.

był Stanisław Gręda, prezes sieci dystrybucyjnej Winnice Francji.

- Dom Perignon, któremu przysięga się odkrycie w XVII w. tajemnicy produkcji szampana, nie musi wstydzić się swych polskich „dzieci” - pan Stanisław życzliwie ocenia jakość szampanów z wytwórni Anny, Francka i Denisa. - No i biją one na głowę inne marki umiarkowaną ceną. W łódzkich sklepach butelkę Jackowiaka-Rondeau czy Champagne Meteyer można dostać już za niecałe 200 złotych, podczas gdy Dom Perignon kosztuje nawet 1600 złotych.



lecz ja „spolszczyłam” jego i jest teraz rozumiejącym naszą mowę Franciszkiem - śmieje się pani Anna, z domu Pauter, córka projektanta mody związanego z tekstylną Łodzią.

Anna trzynaste lat temu jako studentka Państwowej Wyższej Szkoły Teatralnej trafiła do Szampanii... na winobranie. Franek Meteyer był wtedy szefem i pracodawcą, ale wkrótce padł na kolana przed władającą biegłym językiem francuskim ładną dziewczyną z Polski i poprosił ją o rękę.

Anna nie jest „przy mężu”, lecz wspólnie z nim prowadzi szampański interes. Choć jest w winnicy menedżerem, to dodatkowo studiuje teatrologię na Sorbonie. No i odpowiada za „polski kierunek” - kontakty handlowe i werbunek ludzi do pracy na plantacji. Twierdzi, że z tego ostatniego zadania czerpie największą przyjemność.

- U nas zawsze słychać polską mowę, we wrześniu na winobranie wieluńskie dziewczyny pieką pyszne ciasta i wraz z całą ekipą z Polski wcinamy je na uroczym moim Francka, bo w tym miesiącu je obchodzi - zwierza się.

Ala początkowo nie było tak miło. Kiedy, już jako pani Meteyer, zorganizowała w Saint Vincent doroczne święto winiarzy, część mieszkańców miasteczka odmówiła udziału w przygotowaniu imprezy, gdy dowiedziała się, że stoi za nią Polka. - Nie znali mnie ani ja ich - wzrusza ramionami pani Anna. - W środowisku miejscowych winiarzy dotąd jestem średnio akceptowana, ale do nikogo nie czuję urazy. Wystarczy mnie i Franckowi wianuszek przyjął z Francji i Polski oraz dobre notowania naszego szampana nie tylko na łódzkim rynku win. ●