



Christine Cheylan



Château Virant, Francia

“No se pueden hacer cosas hermosas sin pasión”

Esta frase recogida de una conversación con Christine, refleja el sentir que toda la familia Cheylan da a cada uno de los productos que se elaboran en Château Virant

Texto: Denise Langevin
Fotografías: Gentileza Château Virant

Ubicada en medio de la región de Aix-en-Provence, sudeste de Francia, la empresa Château Virant se encuentra en una colina rocosa cubierta de viñas y de olivos. Llena de luz y acompañada por el Mistral, viento cálido provenzal, en una propiedad que actualmente abarca unas 140 hectáreas de viñedos y 32 hectáreas de olivos.

La empresa familiar comenzó en 1974, cuando Robert Cheylan junto a su mujer Nöele, hijos de viñateros y oleicultores, decidieron comprar la propiedad de Château Virant, que en ese entonces contaba con 36 hectáreas de viejas cepas de viñedos, 32 hectáreas de olivos y edificios de bodegas en ruinas.

Al comienzo se unieron a los productores locales, con quienes formaron cooperativas y en conjunto comercializaban sus productos en la localidad y regiones vecinas.

Poco a poco los productos comenzaron a tomar renombre, y a figurar en las listas de los primeros lugares en concursos regionales y nacionales.

Pero el “golpe de suerte”, como lo llama Robert, llegó en 1976, luego de lograr exportar una cantidad importante de olivas a Libia. El ingreso de capital que esta exportación les aportó, les permitió comenzar la reestructuración del viñedo con la plantación de las variedades de uva Syrah, Cabernet

Sauvignon, Rolle y Clairette.

Acto seguido, los esfuerzos de Robert y Nöele se centraron en la restauración de los edificios en ruinas, que eran 3.000 metros cuadrados de bodegas que durante años habían estado abandonadas. “Fueron necesarios trece años de inversión para reactivar la bodega, comentamos Christine, hija del matrimonio, elaboramos el primer vino en 1987”. Ese año, la cosecha obtuvo el premio al mejor vino rosado de Aix-en-Provence.

En esos años, la propiedad contaba con 53 hectáreas. “Mis padres no tenían idea hacia dónde iban”, declara Christine. Así comenzaron la venta directa en la propiedad el año ‘88. “A continuación, algunos amigos los introdujeron en los restaurantes. Ellos confiaron en nosotros de inmediato”, comenta.

En tanto, en 1989, se unió su hijo Pascal para apoyar el funcionamiento del viñedo, así como el olivar.

Las aceitunas, por su parte, eran cosechadas y enviadas a una almazara vecina para ser procesadas. En 1996, impulsados por el fuerte propósito de lograr la independencia y el control absoluto sobre la calidad de todos sus productos, la familia Cheylan decidió crear un molino de aceite y ofrecer exclusivamente aceites de oliva elaborados 100% en Château Virant.





Familia Cheylan

Fundamental en esta nueva etapa fue el ingreso de Christine, quien regresaba a Francia luego de sus estudios en Canadá. Ella tomó el control absoluto de la producción y elaboración del aceite. Por ello, al momento de iniciar la cosecha, que generalmente se extiende desde mediados de octubre hasta que se encuentra en la almazara, el equipo controló el proceso los siete días de la semana, las 24 horas. *“Para que la aceituna no espere”*, explica Christine, quien agrega: *“en tiempo de cosecha estoy tan ocupada que me olvido de dormir”*.

Es ella quien organiza las funciones, recauda los fondos, maneja el camión, organiza catas, recibe clientes y cultivadores, controla la calidad de las aceitunas...y siempre, siempre con una sonrisa.

La almazara cuenta con tecnología de punta, constante monitoreo de la temperatura, y una

capacidad de procesamiento de 3.200 kgs. por hora. Las variedades que actualmente cultivan son Picholin, Albuer, Salonenque y Aglandau.

Sus aceites más premiados son Château Virant AOP, Monovarietal Salonenque, Monovarietal Aglandau, y su preciada Reserva de Familia. Para este último se selecciona una cantidad de aceites elaborados en la temporada, y luego en conjunto hacen los blend para hacer el aceite del año.

No es fácil en esta familia, con personalidades y sensibilidades diferentes, lograr definir el producto final, y que finalmente todos estén de acuerdo. *“Con este aceite mojamos el pan como aperitivo, cocinamos comidas familiares, ponemos los últimos toques a la comida...Es lo que nos une y lo que compartimos con nuestros amigos”*, dice Christine.



La empresa cuenta también con una boutique, donde todos los días llegan personas de distintos lugares a comprar sus aceites, vinos, y todos los productos que han desarrollado en base al aceite, como por ejemplo galletas, caramelos, etc.

Hoy, Château Virant es un referente de calidad en Francia y en el mundo. Además de obtener año tras año de forma consecutiva las medallas al mejor aceite de oliva, son la única empresa de aceite ganadora de la etiqueta Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV), creada en 2005 por el Ministerio de Economía, Finanzas y de la Industria, para distinguir a las empresas francesas destacadas por su saber hacer artesanal e industrial de excelencia.

Château Virant se ha convertido, gracias al esfuerzo de su gente, en una de las joyas de denominación Aix-en-Provence, sello de calidad mundial. ■

