

## Beszámoló

Gyakorlatomat április 15-én kezdtem meg Olaszországban, Toszkánában, Siena provinciában, Radda in Chianti körzetében, Castelo d' Albola borászatban. A borászat 127ha-on gazdálkodik, ehhez 12ha oliva ültetvény és 500ha erdő tartozik. A borászat a Zonin család birtokában van, akik Olaszország legnagyobb borkészítői. Szervezeti felépítése a következő: A borászat nagyjából autonóm, saját címkével külön marketinggel, de a központ, mely észak Olaszországban van, sok mindent irányít. A borászat vezetője Alessandro Gallo.

Munkámról: A munkaidőm ha a kóstolóhelységben dolgoztam 10-18.30-ig tartott, ha a földeken, az agronómus mellett, a palackozóban, a pincében vagy a borászati technológus mellett akkor 8-17 óráig tartott.

Nagyon változatos feladatköröm volt, a borboltban és egyben kóstoló helységben kóstoltattam, ismeretterjesztő tevékenységet folytattam, és pincelátogatásokat tartottam. A dűlőkben állományfelmérést végeztünk és hajtásválogatást, fattyazást, különböző zöldmunkákat, stb. végeztünk. A agronómus mellett megismerkedtem az erdőgazdálkodással, ennek szabályozási rendszerével és a gyakorlati tevékenységekkel. A növényvédelem, állománytelepítés, talajvédelem, vadgazdálkodás, állomány zöld tömegnövekedésének üteme, művelési módok kiválasztása, erózió csökkentése, lassítása, kímélő és hatásos termesztés technológiai és növény egészségügyi módszerek, és még sok más szakmai kérdéskörben kimerítő és gyakorlatban is bemutatott teljes körű ismereteket kaptam. A palackozóban megismerkedtem a palackozás során elvégzendő munkafolyamatok egészével, a szűrők, gépek kezelésével, tisztításával, logisztikai feladatokkal. A pincében az éppen folyó munkálatokban vettem részt: házasításokat, fejtéseket, palackozásra való előkészítéseket, szűrést, hordó- és saválló tartály-tisztítást... végeztünk. A borászati technológussal pedig bor és oliva olaj házasításokat készítettünk, kísérleteztünk és laboratóriumi vizsgálatokat végeztünk, a borok állapotát vizsgáltuk.

Felmerülő probléma nem nagyon volt, esetleg az, hogy sok itt dolgozó nem tudott angolul, én pedig eleinte nem tudtam jól olaszul ezért a kommunikációnk egy kicsit nehezebb volt.

Elért eredményként egy-két olyan házasítást tudnék mondani, mely az én javaslatomra született. Szakmai szempontból igen hasznos gyakorlat volt, sok ismerettel gazdagodtam, bővült a tudásköröm. Sok határfelületet is érintett a gyakorlati képzésem, olyan ismeretekre tettem szert, amik lényeges háttértudást biztosítanak számomra.

A gyakorlaton több tantárgyam ismeretanyagát is hasznosítani tudtam, sok kérdéskörben a már megtanult, egyetemen magamévá tett tananyag biztosított háttérrel a tevékenységi köreimnél.

Készségeim jól fejlődtek, nyelvtudásom, szakmai tapasztalatom bővült, önállóságra, szakmai érdeklődésre, kommunikációs készségre tettem szert.

Munkakörülményeim jók voltak, kaptam védő felszerelést: munkavédelmi bakancsot, fülvédőt, kesztyűt, metsző ollót és minden eszköz a rendelkezésemre állt, hogy jó munkát végezhessenek.

Olaszország, 2012

## Statement

I started the special training in the 15th of April. In Castello d' Albola, Radda in Chianti, Siena provincia, Tuscany, Italy. The winery have 127ha vineyards 12ha olive trees and 500ha forests. The owner is the Zonin family, who is the biggest wine producer in Italy. The construction of the winery: More or less Castello d' Albola is autonomous (the label and the marketing is not the same as the other winery) but the center, the head office is controlling the winery. The manager of Castello d' Albola is Alessandro Gallo.

About my work: The work hours in the winetasting room was 10.00 till 18.30 and in the fields, with the Agronomist, in the bottling, in the cellars and with the wine technologist was 8.00 till 17.00. ( but for me this was not strict rule)

I had a really diversified job: In the wine shop I did the tasting, the tours in the cellars and I did the awareness.

In the vineyards I did the green works.

With the Agronomist I get to know the forestry (forest management), wildlife management, agriculture, soil protection, pest control, plant protection, cultivation method, how to slowing the erosion, plant health and a lot of other important questions.

In the bottling I get to know all of the work process and the method of the machines (how to do the filtration, the cleaning of the machines...)

The cellars we did blends, washed the barrel the inox tanks, did the filtration...

With the wine technologist we did some blend (wine and olive oil) and some investigation of the wines in the laboratory.

There wasn't problem during the training, just a lot of colleague of mine do not speak English and in the beginning I do not speak Italian very well, but this was not really a big problem.

For my professional aspects this training was very useful. I can improve in a lot of speciality questions.

During the special training I could use my knowledge from the University.

I could improve in the languages, self sufficiency, in my speciality, communication facility during this time.

My work conditions were great: I get safety apparel: ear protection, gloves, boots... So I had everything to do nice and good work.