

Gyakorlati beszámoló

A gyakorlatomat 2010 június 17-től szeptember 30-ig töltöttem Olaszországban. **VITIS Rauscedo Società Cooperativa Agricola** Rauscedóban található, Friuli tartományban, egy órára Udinetől, vagy Velencetől.

A cég több mint 20 éve alakult egy szőlőtermesztő család által, tehát az elnök még mindig az az ember, aki a két kezével építette a céget. Eleinte meg is állapítottam magamban a közös ebédek folyamán, hogy itt dolgozni olyan, mint egy nagy családban, de hamar kiderült, hogy itt tényleg majdnem mindenki rokona valakinek. A szőlőoltványokat árusító cég az egyik legspeciálisabb Európában a maga nemében. Különböző fajták klónjaival dolgoznak, melyeket folyamatosan vizsgálnak mindenféle szempontból, hogy aztán a legjobbat nyújtsák a vásárlóiknak.

A klónszelekció lényege, hogy elérhetővé váljon egy olyan reprezentáció a klónokról ahol a lehető legjobb egészségügyi és borászati szempontból pozitív karekterekkel rendelkeznek, magába foglalva minden egyes populációt. Évről évre az egyesület tagjai több mint kétezer oltványt termelnek körülbelül 90 fajta anyanövénytől.

A 2007-es katalógusukban például több, mint 100 fajta szőlőről számolnak be, nagyon részletesen. Olvashatunk a történetéről, hogy milyen régiókba ajánlják, a fenológiájáról, hogy milyen megművelést igényel, mik ellen rezisztens, milyen kémiai karakterrel rendelkezik maga a szőlő, illetve, hogy milyen bort lehet belőle készíteni. Amennyire áttanulmányoztam a katalógust, még egy olyan valaki számára is érthető, aki nem ért a szőlészethez borászathoz, de bele szeretne vágni, s azok számára is hasznos és használható, akik tényleg tudnak mindent a szakmáról.

A cég a környező területeken anyanövényeket ültetett a legjobb olasz, francia, és német oltványokból. A szövetkezet tagjai különböző olasz tartományokból valók, akik együttműködnek az igazgatósággal, s több száz hektáron művelnek földeket anyanövényekkel, ezáltal több mint 10 millió oltványt biztosítanak minden évben. A családi kézben tartott vállalkozásnak mára a világ minden táján vannak kapcsolatai (Oroszország, Amerika, Románia, stb.) melyeket folyamatosan bővít.

A hatalmas épület ahol laktunk és dolgoztunk, pontosabban éltünk több mint három hónapig, magába foglalt egy külön apartman részt a borászatban dolgozóknak, adminisztrációs és értékesítő irodákat, egy nagy és hideg raktárat a konzerváláshoz, egy nagy raktár ahol elég hely van a csomagoláshoz és az árusítani kívánt oltványoknak, egy pincét a mikrovinifikációnak, egy borpincét amely lehetővé teszi a borászati részét a klónszelekciónak, egy nagy ebédlőt és végül, de nem utolsósorban egy gyönyörűen berendezett borkostoló szobát az ügyfelek és vendégek fogadására.

A gyakorlatom eleje nem volt túl izgalmas, a földeken dolgoztam, illetve nagyon sokat takarítottunk, régi üvegeket, dézsákat, üvegcséket, amik az előző évből maradtak hátra, illetve egy hétig például nem csináltam mást, csak borosüvegeket címkéztem, de legalább ebbe is beleláthattam, hogy kisüzemben hogy is történik ez az egész. A takarítás munkák végeláthatatlannak tűntek, mivel több folyamatban kellett végezni, nem csak egy fajta tisztítószerrel használtunk, hanem például először elmostuk az üvegeket acido citricoval, aztán leöblítettük vízzel, majd újra elmostuk őket acido tataricaval, majd újból frissítettük vízzel. Egyszer egy egész napom azzal telt el, hogy a cellárban takarítottam a csempéket.

Sokat jártunk ki a földekre ellenőrizni, hogy vajon a szőlő kész-e már a feldolgozásra, némely fajtánál akar naponta. Ez annyit jelentett, hogy végigmentünk egy-egy soron, és néha megálltunk, lecsiptünk pár szemet egy-egy fűrtől, majd továbbmentünk. A sor végére a zacskóban összegyűlt szemeket kipréseltük gondosan ügyelve, hogy minden szőlőszem, a kevésbé érettek is ki legyenek préselve, majd analizáltuk.

Az izgalmas rész augusztus közepén kezdődött, amikor megkezdtük a munkát a borászatban.

Olaszország, Kertészmérnök Bsc., 2010

A borászatban hárman dolgoztunk, a főnökünkön kívül még egy diáktársammal (Ő a milánói egyetemen tanul borászatot) együtt végeztük a munkát a pincében. Nagyon sok féle-fajta szőlővel dolgoztunk, kis mennyiségben., a legnagyobb mennyiségű szőlő egy fajtából maximum 200 kg volt. Ennek oka, hogy a kész borokat nem eladásra szánják, hanem a különböző klónokat hasonlítják össze nem csak szőlészeti, de borászati szempontból is. Ez azt jelenti, hogy végül körülbelül harminc-harminc fehér illetve vörös bort készítettünk. Többek között ezeknek a fajtáknak a különböző klónjaival dolgoztunk: Pizzulin, Venchiarezza, Fantin nod r Gheller, Plozner, Ersagricola, Cof, Tocai, Pinot Nero, Pignoletto, Grechetto, Riminese, Riesling, Sauvignon.

Minden nap ugyanúgy kezdődött, reggel 8-kor kezdtük a munkát, és először ellenőriztük a borok hőmérsékletét és brixet, hogy jegyezni tudjuk, a fermentáció mely szakaszában van. A legkedvezőbb hőfok 16-21 fok között mozog, amennyiben a hőmérséklet nem felelt meg, pár órára betettük a hűtőkamrába, vagy a laboratóriumba ahol melegebb volt, majd a nap folyamán többször is ellenőriztük. A fermentációt már befejezett boroknak CO₂ t adtunk, illetve a vörösbor elkesztéséhez napi többször is le kell nyomkodni a szőlő héját a must aljára, hogy jobban magába szívhasa a színanyagokat. A szőlőből tehát nem elég mustot készíteni, folyamatos kontrollt igényel a folyamat a hét minden napján. Ez a borok mennyiségétől függően akár másfél órát is jelentett reggelenként. Ezután délelőtt meg általában az előző napról fëlretett analizálni való szőlő/must/bor következett, és bár eleinte nagyon idegennek éreztem a labormunkát a végén átláttam és magabiztosan kezeltem a gépeket is, melyekkel lehetőség volt felmérni a PH-t, a fennmaradó cukrot, vagy a savtartalmat.

Ebédelni is a Vitisben ebédeltünk, és amikor az elnök is ott volt, gyakran kóstoltunk borokat is, ami szintén érdekes része volt a gyakorlatomnak. Ebéd utánra általában megérkezett a feldolgozni való szőlő, s általában este 7-8-ig dolgoztunk. Először mindig lemértük a rakományt, majd utána hozzá láttunk a munkához. Vörösbor készítésnek a folyamata rövidebb volt, míg a fehérszőlőnél a zúzás után rögtön préseltünk is. Lány létemre nekem általában takarítás feladatok jutottak, el kellett öblíteni az üres dobozokat, kiöblíteni az üvegeket mielőtt használjuk őket, de amikor csak egyedül dolgoztam diákként, akkor nekem is kemény fizikai munkát kellett végezni.

A szőlőt fele részben készen kaptuk, de néha mi mentünk ki a földekre, mentünk szőlőért Bologna, Genova es Ancona mellé is. Ellátogathattam az egyik legfontosabb olasz borászatba, a Arnaldo Caprai pincébe, így arra is lehetőségem nyílt, hogy egy nagyüzemi borászatot közelebről szemügyre vegyek. Amikor ilyen hosszabb útra mentünk az annyit jelentett, hogy reggel 5-kor kelünk, utazunk több órát, leszedjük a szőlőt, (olyan lejtőkön, hogy öröm volt nézni) megyünk tovább, ott is szüretelünk, majd vissza Rauscedoba szintén több órás út után, és dolgoztunk akár este 9-10-ig is, hogy a szőlő még úgymond frissen feldolgozásra kerüljön. Bár a munka nehéz volt, csak háromszor mentünk ilyen hosszú útra, és nem bántam, mert közben nagyon szép helyeket láthattam.

Nem csak leszedtük a szőlőt, hanem közben pontosan jegyzeteltünk is, hogy egy növényen mennyi vessző és fűrt található, illetve, hogy a gyümölcs mennyi grammot nyom konkrétan növényenként. Ezen a számítások is mind a különböző klónok összehasonlíthatóságát teszi lehetővé, hogy a vásárló egy adott felhasználási célra a legmegfelelőbb anyanövényt választhassa. Ezen kívül minden fajtánál 6 növényről gyűjtöttünk mintát is analizálás szempontjából, hogy végül a lehető legkorrektebb eredményhez jussunk.

Nagyon unalmas része volt a munkánknak, hogy néha amikor szőlő érkezett, fajtánként két-két zacskóba kis darabkákat kellett levagdosni a szőlőből (és 3-4 szőlőszemet jelent darabkánként). Erre azért volt szükség, mert később megmértük, hogy 100 darab szőlőbogyónak milyen a súlya, illetve úrtartalma.

Hogy jobban átlátható legyen a munkám, egy konkrét példán is bemutatom:

Rieslingből 3 fajta klónból készítettünk fehér bort. Szeptember elejen leszedtük a szőlőt, mindhárom fajtánál 15%os botritiszes megbetegedés volt megfigyelhető. Kis mennyiséggel

Olaszország, Kertészmérnök Bsc., 2010

dolgoztunk, a 40 (Alzarsia),25 (Fit),54 (Fraytag) kiló szőlőből 20,10,25 liter mustot nyertünk. Fehér bor készítése miatt persze a héjat nem hasznosítottuk, a mustot rögtön üvegekbe töltöttük. SO₂, Acido ascorbico, enzim pektolitic-el segítettük az erjedést, ami az utolsó szakaszába körülbelül két hét alatt ért mindegyiknél. 24 órával később a leülepedett részt eltaávolítottuk. VL1 dry vinification élesztő, thiazote. Amikor a fermentacio befejeződött, még egyszer leszűrtük a tisztáját, s ezuttal az üveget már teljesen szinig töltöttük, hogy a levegővel ne érintkezzen.

Vörös bort készítettünk például Pinot Nerobol, SO₂, élesztő, F15, thiazote, elkezdődött az erjedés. A jó minőségű szőlő húsa nem tartalmaz szinanyagot, csak a bogyó héja, ezért a héját csak két hét múlva választjuk el a musttól, azaz préseljük le amikor az erjedés befejeződött, addig hagyjuk, hogy a szinanyagok kioldódjanak. A keválasztás után 5 napot hagyunk, hogy leülepedjen, majd a seprut leválasztottuk a tisztájától.

Olaszországi gyakorlatom lehetővé tette számomra, hogy belelássak a borkészítés rejtelseibe, s az útját végigkísérhessem egészen a földektől az üvegpohárig. A szerencsésen választott gyakorlati helynek köszönhetően dolgoztam a földeken, a laboratóriumban, a raktárban, a csomagolásnál, és a pincében is. Segített a döntésben, hogy Msc-s tanulmányaimat milyen irányba folytassam, mi az, ami tényleg érdekel. Szerencsés voltam, hogy olyan emberekkel voltam körülvéve, akik segítettek gyakorolni az igen csak alapszintű olaszomat és nem bánták, ha egy szót ezerszer kell elismételniük. Bár az országból nem sokat láttam (néha azért hétvégén volt idő kimozdulni egy-egy napokra, es gyönyörű helyeken voltunk), mégis úgy érzem, hogy részese lehettem egy másik kultúrának, és a folyamatos munka mellett lehetőségem nyílt megismeri egy másik életszemléletet, konyhát, mentalitást, ha csak nyaralás szempontjából is, de a jövőben mindenképp szeretnék újra ellátogatni Olaszországba.