

Olaszország, 2009

Szakmai gyakorlat beszámoló – Szicília

A 2009/2010. tanév őszi félévében szakmai gyakorlatomat az ERASMUS ösztöndíj keretében Olaszországban, Szicíliában töltöttem. Milo nevű településen, **Barone di villagrande nevű borászatnál**. A pályázatot nem egyedül nyertem el, hanem egy évfolyamtársammal, így együtt végeztük a gyakorlatot, ami nagy segítség volt számomra.

Sajnos nem sikerült elnyernünk az EILC nyelvi kurzust, ami sokat könnyített volna, hogy elsajátítsuk az olasz nyelv alapjait, mielőtt megkezdjük a gyakorlatunkat, így a nyár folyamán egyénileg kellett a nyelvet tanulnunk. Cataniába augusztus 31.-én este érkeztünk meg, repülővel. Szerencsére a munkaadónk, Marco Nicolosi kijött fogadni minket a reptérre, majd autóval elvitt minket a szálláshelyünkre. Féltünk tőle, hogy nem fog menni a kommunikáció az elején, hisz nem volt olyan jó az olasz tudásunk, amikor megérkeztünk. De Marco szerencsére jól beszélt angolul, így az első napokban még angolul beszéltünk egymással, később szép fokozatosan egyre többet olaszul.

Azon a farmon kaptunk szállást, ahol a szőlő birtok volt, ahol dolgoznunk kellett a gyakorlat ideje alatt. A birtok körülbelül negyed órányi sétára volt Milotól, ez egy kisebb település az Etna oldalában, 700 méterre a tengerszint fölött található. A falu autobusszal körülbelül másfél órára van Cataniától, ez a legközelebbi nagyváros. Cataniában töltöttük a hétvégéink nagy részét, itt magyar ismerőseinknél tudtunk ez idő alatt megszállni. Ilyenkor bejártuk a környező településeket, a szép Taorminát, megnéztük a várost, a híres Botanikus kertet, ami lenyűgözően szép és érdekes, rengeteg különleges növényrel. Jó volt itt lenni a hétvégéken, itt is sok embert, fiatalot megismertünk, de a munka miatt nem tudtunk sok időt tölteni itt, mivel messze volt a birtoktól. Több szempontból is könnyebbség volt nekünk, hogy Milóban kaptunk szállást, mivel sokszor kellett hajnalban kelni a munka miatt, és így rögtön ott tudtunk a helyszínen lenni, nem kellett külön utaznunk. Másrészt meg nem kellett fizetnünk a szállásért, ezt a munkánkért cserébe biztosították.

A szállásunk egy különálló lakrész volt, egy vendégszoba fürdőszobával, elég kényelmesnek volt mondható. Kilépve a lakásból gyönyörű kilátásunk nyílt a tengerre, és a szőlő ültetvényre. Elvileg vendégek, külföldi turisták fogadására építették ezt a lakrészt, nem sokkal az előtt, mielőtt mi megérkeztünk, jó állapotban volt. A birtokon csak ez az egy jelenleg működő vendég lakrész van, de tervezik, hogy egy éven belül több ilyen vendégszobát építenek, hogy minél több turistát tudjanak fogadni. A birtokon volt az ültetvény, az üzem, a pince és az iroda.

Ezen kívül vendégek étkeztetésével, rendezvények szervezésével is foglalkoznak. Mialatt ott voltunk, legalább tíz alkalommal jöttek távolsági busszal nagy turistacsoportok, akik a farmon ebédeltek, vacsoráztak, és utána borkostoláson vettek részt. Néhány alkalommal minket is meghívtak ezekre a vacsorákra, ami számomra nagyon érdekes volt, alkalmunk nyílt beszélgetni sokat, embereket megismerni, főleg, amikor olasz turisták érkeztek, különösen jó hangulatban teltek a fogadások. Általában német, amerikai, olasz turisták érkeztek. Miután megvacsoráztak, ott helyben megvehetők azokat a borokat, amiket kóstoltak, ez nagyon jövedelmező üzlet volt a borászatnak.

Érkezésünk után másnap reggel körbevezetett minket a főnökünk az egész birtokon. Bemutatott minket a többi dolgozónak, akik a munkatársaink lettek ez alatt az idő alatt. Megbeszéltük, hogy mi lesz a kint töltött három hónap gyakorlatunk alatt a feladatunk. Először leírnám, hogy hogy kell elképzelni a birtokot. Volt egy nagy épület, ami a vendégek számára volt kiépítve. Hatalmas konyhával, amit amúgy mi is használtunk, ha főzni akartunk, mivel nekünk nem volt külön konyhánk. Ezen kívül volt két nagy étkező helység, ahol a vendégeket

Olaszország, 2009

fogadták. Volt külön személyzet, aki ezeket a vacsorákat szervezte, felszolgált a vacsorákat. A farmon lakott egy kis házban egy család, velük minden nap találkoztunk is, mi és ők laktak állandó jelleggel a birtokon. Ők ott a gondnokok, és bármi baj volt, hozzájuk kellett segítségül fordulni, hisz ők mindig ott voltak.

Ez a borászat az 1727 óta működő tradicionális, apáról fiúra szálló, báró család pincészete, ami nagyon neves, híres, Sziciliának ezen a területén. Marco volt a főnökünk, ő volt a vezetője a borászatnak, de az egész családja kivette a részét a munkából, szinte minden nap jöttek ellenőrizni, hogy minden rendben van-e, az édesapja, édesanyja, és a testvére. A legutóbbi földrengéskor az összes épület, ami a birtokon volt lakhatatlanná vált, ezért azóta is folyamatos építkezések vannak itt. Amikor mi odaértünk, épp újjátították fel a pincét, építettek hozzá új részeket. A család nagyrészt az irodában intézte az adminisztrációs dolgokat, velük ezért nem mindig találkoztunk, ugyanis mi vagy az ültetvényben, vagy a pincében dolgoztunk.

Az iroda egy olyan épületben volt, amiből az üzembe le lehetett látni, meg a pincére. Marco szinte egész nap itt volt, itt tárgyalt a vevőkkel. Még az elején megbeszéltük, hogy mi lesz pontosan a feladatunk ez alatt az idő alatt, amíg náluk dolgozunk. Az első hónapban zajlott a szüret Miloban, tehát szeptemberben. Hetekig minden nap reggel hét órakor kezdtük a szüretet. Rajtuk kívül körülbelül tíz munkás dolgozott, mindenkinek meg volt a maga feladata. A leszedett szőlőt rekeszekbe kellett rakni, azt a traktoros kivitte a sorok közül, fel a pincébe. Mi csak a szüretben segítettünk, általában délután négy órakor végeztünk. A szeptember néha esős volt, ilyenkor volt, hogy fél napot dolgoztunk csak, vagy később kezdtük a munkát, mivel nem tudtunk haladni, ha nagyon esett.

Elég kemény és fárasztó fizikai munka volt ez az első hónap. De ez alatt az idő alatt megismertük a munkatársakat, egész nap hallgattuk, hogy beszélnek, és nagyon rendesek voltak velünk, segítettek, tanították nekünk a nyelvet. Ami nem volt könnyű, mert ők nem teljesen olaszul, hanem szicíliai nyelven beszélnek, ami nagyon eltér az olasztól, sokszor még az olaszok sem értik a szicíliaiakat. Sok szavuk különbözik is. Nagyon rendes emberek voltak a munkatársak, sokat segítettek nekem például, mivel kint nem annyira megszokott, hogy a nők végezzenek fizikai munkát. Marco minden nap jött többször is ellenőrizni, hogy jól halad-e a munka. Reggel kezdéskor, és délután amikor befejeztük a munkát, mindig ott volt. Ilyenkor tudtunk vele beszélgetni, mindig nyomon követtük az útját az épp leszüretelt szőlőnek.

A második hónapban véget ért a szüret a birtokon. Ekkor átmentünk Salina szigetére, ami a Lipari szigetek egyik szigete, Szicília északi partjainál található. Ide csak négy munkás és mi ketten mentünk dolgozni, mivel itt kisebb területet kellett leszüretelni. Ide is jött velünk a Marco, az első pár nap a szigeten is maradt, amíg el nem kezdtük a munkát teljes mértékben. Itt egy különleges technológiát ismerhettünk meg, ami kifejezetten a Lipari szigetek specialitása, ez pedig a Malvasia nevű bor készítése. Ez egy nagyon drága bor, ami Malvasia nevű szőlőből készül. Nagyon fáradtságos és költséges az előállítás. A szüret nem hétköznapi módon zajlott, minden egyes szőlőfürtöt úgy kellett a rekeszbe helyezni, hogy a száruk ahol levágtuk, irányban fölfele kerüljön, mert ahogy egyesével raktuk be a rekeszbe, ugyanúgy kellett kirakodni őket.

Úgy néztek ki ezek a munkanapok, hogy minden reggel hét órakor indultunk ki hatan az ültetvényre. A szüret része két hétig zajlott. Körülbelül reggel hét órától délután négyig megállás nélkül szedtük a szőlőt, sajnos nem voltunk elegendő emberrel erre a munkára. A megtelt rekeszeket be kellett rakodni egy terepjáró autóba, amivel vissza szállítottuk a szőlőt a pincéhez. Ugyanis ez az ültetvény a Miloival ellentétben nem közvetlenül a pincénél volt, hanem a Monte Fossa nevű hegy oldalában, ami autóval körülbelül tíz percre volt. Megnehezítette a munkánkat, hogy meredek hegyoldalon volt az ültetvény, vulkanikus,

Olaszország, 2009

köves talajon, ami néha nehezebb volt, mint ha termőtalajon kellett volna dolgoznunk. Abból a szempontból viszont hasznos volt, hogy a gyomok kevésbé szeretik az ilyen talajt, és így könnyű volt a sorok között haladni. Minden nap amikor a szürettel végeztünk, a rekeszekből egyesével ki kellett pakolni a fürtöket.

Pár mondatban ismertetném a malvasia bor előállításának technológiáját. A leszüretelt szőlőt fa keretes, hálos rekeszekbe kell helyezni, rendezetten egymás mellé, hogy ne fedjék egymást. Ezeket a rekeszeket egy lapos tetőre raktuk ki, szabad ég alá, egymás mellé többszázat. A lényeg az, hogy a szőlőt a nap szárítsa, kivonja belőle a víztartalmat, és így a cukortartalom megnő, édes desszertbor készíthető belőle. Ez a szárítás hetekig tart. Minden szüreti nap után ki kell teríteni a leszüretelt szőlőt, ügyelni arra, hogy csak egészséges fürtök kerüljenek a hálos rekeszekbe, nehogy megrohasszák az ép fürtöket. Este és ha esett az eső, le kellett műanyag takaróval borítani, hogy ne essen rá az eső. Reggel meg leszedni róla a takarót, és jó idő esetén is, hogy száradni tudjon. Szüret után hárman maradtunk csak a szigeten, a többi munkatárs visszament Miloba, a pince munkákat végezni ott. Mi egy idős, hetven éves, tapasztalt borász szicíliai urral maradtunk, Salinan, és neki segítettünk minden nap a takarásban, és a pince körüli munkákban. Ő irányított minket, tanított, mesélt a technológiáról. Ő már ötven éve itt dolgozik, minden évben ő készíti a malvasiat a borászatnál. Itt a szigeten van egy kisebb pince, amiben csak a malvasia bor volt a hordókban.

A szigeten a szállásunk a pincéhez közel volt, így minden nap hamar oda tudtunk érni a korai munka kezdésre. Sokszor fordult elő, hogy hirtelen kellett a szőlőt letakarni, mert váratlanul megváltozott az időjárás, ilyenkor azonnal oda kellett érünk a pincéhez.

Az itt eltöltött egy hónap is nagyon tanulságos volt számunkra. Egyrészt mert betekintést nyertünk ebbe a különleges technológiába, ami nálunk Magyarországon nem ismert. Másrészt meg megismertük jobban a munkatársainkat, és a nyelvet tudtuk gyakorolni, sokat beszélgettünk velük. Ezt nagyban megkönnyítette, hogy sokat segítettek nekünk, kedvesek voltak és nyitottak, jókedvűen dolgoztak minden egyes nap, velünk együtt. Minden este közösen vacsoráztunk, helyi szicíliai specialitásokat készítettek nekünk, kedves gesztus volt a részükről, ami nagyon jól esett. Beleláthattunk a szicíliai emberek életmódjába, gondolkodás módjába, mindennapjaiba. Ez tágította a rálátásunkat arra a különleges világrészre, ahol ezt a három hónapot töltöttük. Talán ez a hónap volt a legemlékezetesebb számomra.

A hétvégén, és amikor szép idő volt, és kevesebb munka, volt lehetőségünk bejárni Salina szigetét, és a Lipari szigeteket, ami csodálatos emlékként marad meg bennem örökre. Lenyűgöző a természet ereje, a vulkánok, amik közül sok még ma is aktív, a tenger, a színek, a növényzet, ami olyan változatos és örökké megújuló. Napról napra újabb és újabb gyönyörű növényeket láttunk, amit otthon csak cserépben ismertünk, mint szobanövény, itt hatalmas fa méreteket öltöttek. Sok időt töltöttünk a természetben, kirándultunk, megpróbáltuk minél több részét megismerni a szigetvilágnak.

Miután letelt a szárítás ideje, és kellőképpen készen állt a szőlő a feldolgozásra, visszatért a szigetre még egy másik munkatársunk, Giuseppe, hogy segítsen a munkálatokban. Ő amúgy nagyon fontos szerepet játszott a kinti életünkben, vele töltöttük a legtöbb időt, főleg az utolsó egy hónapban. Borász végzettsége van, a pincében minden fontos feladatot ő látott el, de a malvasia készítésnél ő is a munkásokkal együtt segített a szüretben. Miután megérkezett a Marcoval együtt, másnap kora hajnalban, reggel 4 órakor kezdtük a prést rakni. Egyenként a fürtöket kosarakba kellett pakolni, a présbe berakni. Nagyon nehéz, és fárasztó munka volt, egy teljes napot igényelt ötünknek. Azért kellett hajnalban kezdeni, mivel nappal rengeteg darázs jött a szőlőt enni, de ilyen korán még meg tudtuk előzni őket. Nagyon nagy kárt okoztak a

Olaszország, 2009

darazsak annak ellenére is, hogy a rekeszeket amiben a szőlő száradt, szúnyoghálóval letakartuk, hogy ne jussanak be alá.

Végül miután a prést befejeztük, másnap indultunk vissza hajóval Milazzo kikötőjébe, onnan meg visszatértünk Miloba. Mikor visszaértünk, október végénél jártunk. Szinte hihetetlen, hogy október vége volt, mégis a szüret még nem zárult le. De itt kint teljesen más a klíma, mint például Magyarországon. Hiába sötétedik ugyanakkor, mint nálunk, de a nap ereje szinte olyan volt még novemberben is, mint nálunk egy meleg nyári napon.

Október végén Miloba visszaérve kiderült, hogy más ültetvényeken is kell szőlőt szüretelnünk. Castiglione nevű településen dolgoztunk közel egy hétig. Itt több mint tíz munkással dolgoztunk, hatalmas területről kellett leszednünk a szőlőt, és nagyon rossz állapotban volt az ültetvény. Néha derékig érő fű közül kellett szüretelni, mégis meglepő módon sokszor első osztályú, gyönyörű szőlő termett a tőkéken. Az itt szüretelt szőlőt kamionnal Miloba szállították, ott került feldolgozásra. Munka után délutánonként megnéztük, hogy hogyan zajlik a prés rakása, és hogy kerül tartályba a must. Ez után végleg véget ért a szüret.

Következett a november, az utolsó hónap. Ekkor a pincében kellett dolgoznunk, Giuseppe volt velünk minden nap, ő mondta, hogy mikor mit kell csinálnunk. Nagyrészt palackoztuk a bort, címkéztük a palackokat kézzel, vagy gépek segítségével, majd karton dobozba raktuk, eladásra teljesen előkészítve, ellenőrizve, hogy minden rendben van e. Közben a pincében megmutatták a borokat, kóstoltuk őket, összehasonlítottuk a különböző évjáratokat. Fehér és vörös bort gyártanak, és a Malvasiat mint különlegességet. Etna Bianco, Etna Rosso, Etna Rosato, Fiore, Sciara, Malvasia. Ezeket a borokat gyártják. Nerello Mascalese, Carricante, Chardonnay, Malvasia szőlőből. Az utolsó hónapban segítettünk a fejtésben, a szűrésben, és mindenben, ami a pince körül előfordult munka.

Érdekes volt, én még soha nem dolgoztam borászatnál, Sándor már többször is volt gyakornok, ő sokat segített nekem, a nyelvet is jobban beszélte, és a szakmai tudását is próbálta átadni nekem, mivel ő már értett a borkészítéshez mielőtt ide kijutottunk. Sokat köszönhetek neki is. Nagyon szerencsésnek mondhatjuk magunkat, hogy elnyertük ezt az ösztöndíjat, és támogattak minket, ugyanis másképp nem tudtunk volna eljutni erre a helyre ilyen formában, és ennyi élményt, tapasztalatot szerezni. Szerencsések vagyunk, mivel olyan helyre kerültünk, ahol teljes mértékben befogadtak minket, segítettek nekünk, és családi légkört teremtettek nekünk amikor velük voltunk. Az elején sok bizonytalanság volt bennünk, a nyelvet illetően, de november végére szinte mindent el tudtunk mondani, amit szeretnénk volna, és teljesen megértettünk mindent, amit nekünk mondtak. Összességében nagyon elégedett vagyok, és örülök neki, hogy ekkora tapasztalattal, élményekkel térhettem vissza a szakmai gyakorlatomról. Szerencsésnek mondhatom magam, mivel eddigi életem egyik legszebb időszakát köszönhetem ennek az útnak.