

# Hock Péter

Borászok Borásza Ösztöndíj Nyertes

Jövő Borásza- 2023

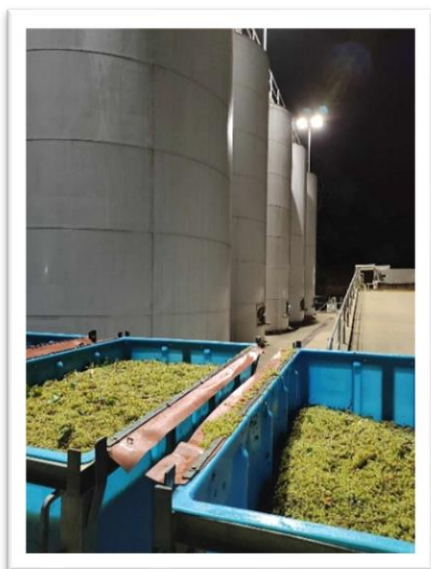
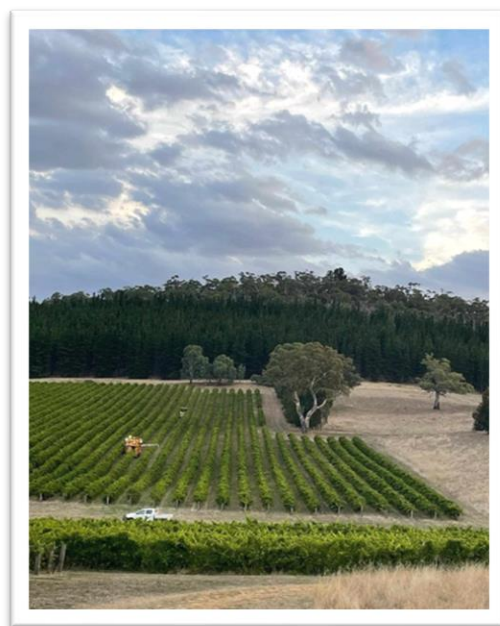


BORÁSZOK BORÁSZZA

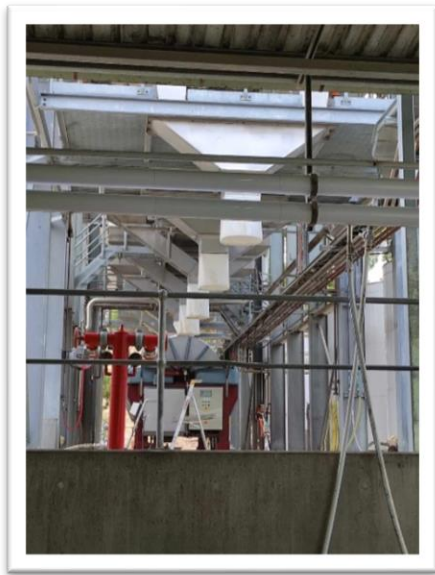
2023. Thorn Clarke pincészet, Dél- Ausztrália

Az ösztöndíjnak köszönhetően külföldi szüreti gyakorlatomat a Thorn-Clarke pincészetnél töltöttem a dél-ausztráliai Barossa-völgyben. Az ausztrál utazással régi álmom vált valóra, ennek megfelelően a szakmai tapasztalatszerzésen túl egy híres borvidéket, egy csodálatos országot és sok kedves embert ismerhettem meg a világ minden tájáról.

A hatodik generációs családi borászat 240 hektár szőlőterülettel rendelkezik a Barossa- és az Eden-völgyben – előbbi dominánsan vörösboros terület, utóbbiban pedig több hűvösebb mikroklimájú dűlő is található, ami több fehér fajta termesztésének is kedvezőbb körülményeket biztosít (a Barossa-völgyben nem ritkák a 40 fok feletti nyári napok). A pincészet ausztrál viszonylatban is jól felszerelt, magyar borászatokban tapasztaltaknál pedig modernebb technológiával rendelkezik, ami jó tanulási lehetőséget biztosított. A munka megkezdését megelőző tréning átgondolt és átfogó volt, ami külföldi munkavállalóként egyértelmű pozitívum.



A borvidéki hagyománynak megfelelően a Shiraz kapja a legnagyobb figyelmet, de ezen kívül más fehér- és kékszőlőfajták is megtalálhatók, így a borkészítés során is többféle módszert volt alkalmam megismerni. A fehér- és rozéborok szigorú erjedésmenedzsment mellett készülnek reduktív technológiával – a hűtés különösen fontos, ugyanis az országban általánosnak számít a szabadtéri erjesztőkapacitás létesítése, ami a forró nyári napokon folyamatos hőmérsékletszabályozást igényel. A pincészet szortimentjében pezsgő is szerepel, így az ehhez szükséges alapbor elkészítésébe is beeláthattam. A fő fókusz azonban természetesen a vörösboroké, melyek általában nyílt kádakban készülnek a héjjal együtt – egyes fajtáknál részben egészfürtös, feltárás nélküli erjesztéssel.

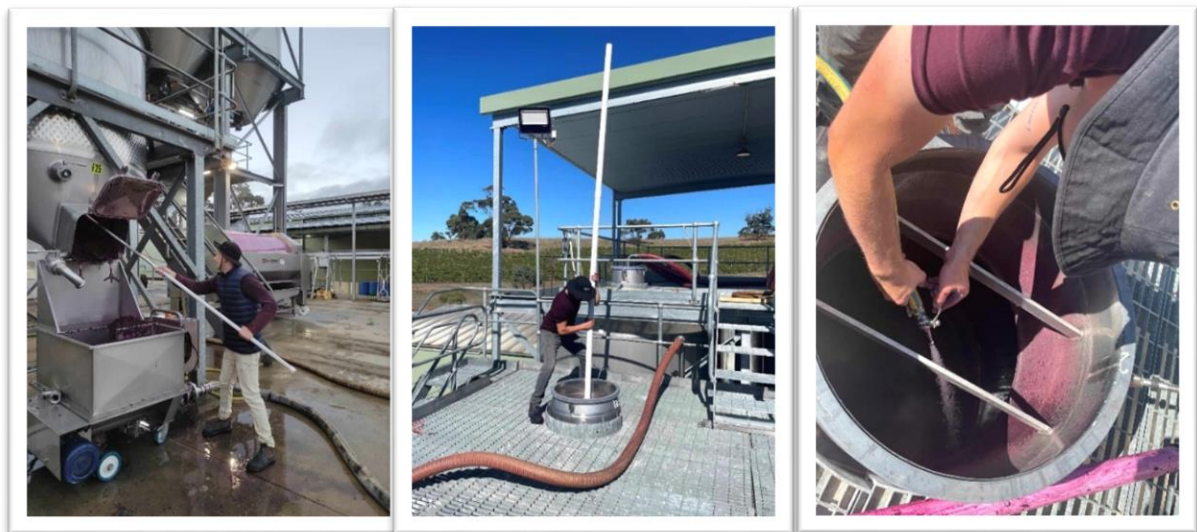


A szüret a korábban érő fehérborszőlőkkel kezdődött meg, melyekből könnyedebb, gyümölcsös, nem érlelésre szánt borokat készítettünk, valamint az első hetekben került sor a pezsgőalapbornak szánt szőlő feldolgozására is a megfelelő savtartalom megőrzése céljából. A borvidéken a gépi szedés általánosnak számít még a legmagasabb szakmai színvonalat képviselő pincészetek háza táján is – minőségi aggályok azonban számomra nem merültek fel a beérkezett termést illetően. Kézi szüretre egyedül egy részben *Botrytises* területen került sor, ebből a szőlőből (a tokaji technológiához részben hasonlóan) édes bor készült. Az ősz előrehaladtával (ami itt, a déli féltekén áprilist takart) a vörösbornak szánt alapanyag feldolgozása következett – több európai borrhégió bevett gyakorlatától eltérően szigorúan



teljes érésben, a must cukortartalmának javítása nélkül. A szüret befejeztével a borok készre kezelése, préselések, hordómunkák és természetesen rengeteg takarítás jelentették a mindennapi teendőket.

A hosszabbra nyúlt szüreti napok és a rutinszerű, pontos munkavégzés követelménye okán mindenkinek megvolt a fő munkaköre szüret alatt – ez nekem a préskezelést, ürítést, leválasztást és megfelelő tartályok kiválasztása utáni fejtést jelentette (ami nem ritkán egésznapos feladat egy ekkora üzemben), de természetesen minden más pincészeti teendővel is foglalkoztam: élesztőstarterek készítésével, körfejtésekkel, must- és borkezeléssel, hordómunkával.



A pincészetnél több, mint három hónapot töltöttem, így a szüreti szezonon túl részt vettem egyéb pinceműveletekben is, melyek során különböző, sokszor addig ismeretlen szakmai megközelítéseket sajátíthattam el. Ezek egy részét a jövőben itthon is kamatoztatni tudom. Összefoglalva tehát életre szóló élményeket szereztem Ausztráliában a Thorn-Clarke borászatnál (és természetesen azon kívül is, de ez már kimerítené ezen beszámoló kereteit).