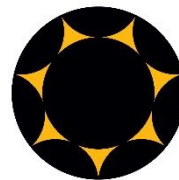


HOMOKY DOROTTYA

Borászok Borásza Ösztöndíj Nyertes

Jövő Borásza – 2018



BORÁSZOK BORÁSZA

— A legjobbaktól a legjobbnak —

2019. Marlborough – Kim Crawford

A 2018-as Borászok Borásza ösztöndíj megnyerésével lehetőséget kaptam külföldi szakmai gyakorlat elvégzésére, amit a 2019-es tavaszi időszakban teljesítettem. Mivel itthon aktívan borászokodom Tokaj-Hegyalján, ezért nem volt kérdés, hogy a déli féltekére fogok utazni. Hosszas szervezés és nézelődés után végül Új-Zélandra esett a választásom, mivel ilyen távolságba eljutni és dolgozni ritkán van lehetősége az embernek. Illetve szakmai szempontból nagyon érdekelt, hogy hogyan működik szüret alatt egy ottani nagy méretekkel és mennyiségekkel dolgozó borászati üzem. Ennek megfelelően Marlborough borvidéken, Blenheimben a Kim Crawford borászatnál kötöttem ki.



Március elején kezdődött a szüret és május elején fejeztük be a munkát. Az első hét az ismerkedésről és betanításról szólt, majd beosztottak minket a következő csapatok egyikébe: préselés, fehér vagy vörös nappali és éjszakai műszakban. Én a nappali műszakos préseléshez kerültem, aminek azért örültem, mert így a termést is mindig láttam. A legnagyobb mennyiségek gépi szürettel lettek leszedve, de a mi borászatunk viszonylag sok kézzel szüretelt szőlőt is kapott. Nagyon más volt a kettővel a munka, és jó volt látni ezt a különbséget, mivel mi otthon, Tokajban kizárólag kézzel, kis mennyiséget, sokat válogatva szüretelünk.

A gépi szüretelésű szőlő már bogyózott állapotban, kamionokkal érkezett. Miután beöntötték a szőlőt a fogadógaratba, a fehérek zúzása után a présbe kerültek, ahol a

munkalapon kiadott programmal préseltük, majd a mustot folyamatosan szivattyúztuk a kijelölt acéltartályba. A kékszőlő esetében zúzás után egyből a tartályba küldtük a cefrét, ahol aztán héjon erjesztették. Gyors és egyszerű feldolgozás zajlott folyamatos hűtéssel, száraz jéggel és zárt rendszerben.

A kézi szüretelésű szőlő ezzel szemben sokkal több munkát igényelt. Ládákban vagy nagyobb méretű dobozokban érkezett a szőlő, melyeket le kellett pakolni a kamionról, majd egyenként a zúzó-bogyózóba önteni őket, és annál a feldolgozás gyorsaságát kontrollálni. A gyűjtőedényt folyamatosan cserélni kellett, majd a nyitott tetejű erjesztőtartályok egyikébe üríteni. Feldolgozáskor enzimet és ként majdnem minden esetben adtunk a musthoz, kékszőlő esetén ez kiegészült tanninporral és fabrikettel is. A következő fajtákkal dolgoztunk: sauvignon blanc és pinot noir volt a legnagyobb mennyiségben, chardonnay, pinot gris, gewürztraminer, syrah.



A szüret első felében Marlborough-ból érkezett szőlő. Egy hétig tartott a 12 órás műszak, amikor éjjel-nappal ment a borászat, és nem volt megállás. Sajnos a nagyon forró, száraz nyár miatt kevés lett a termés, így a várt mennyiségeknél jóval kevesebb szőlő érkezett be. Ennek az lett a következménye, hogy a szüret közepétől egyszerűen nem kaptunk szőlőt, vagy csak nagyon lassan, szakaszosan jött egy-egy szállítmány, és így nekünk, a préselő csapatnak nem nagyon volt munkája. Az ilyen napokon főleg takarítottunk, tartályt, prés mostunk, amit lehetett elmostunk, amikor pedig már nem volt mit, akkor mindig becsatlakoztam egy másik csapathoz segíteni. Így volt lehetőségem részt venni a fehér csapat munkájában, akik fajélesztős beoltást, flotálást, fejtéseket végeztek. A vörös csapatnál pedig oltásban, körfejtésben, csömöszölésben, erjedés után pedig a tartályok kiürítésében, kilapátolásában és a préselésben segíthettem nekik. Alapvetően a lehető legtöbbet

próbáltam kihozni ezekből az üres napokból, és a borászatban előforduló munkák mindegyikében igyekeztem részt venni.

A szüret második felében kezdődött el a Central Otago borvidéken lévő területek szedése, így ismét akadt munkája a préselő csapatnak. Central Otago a világ legdélebben fekvő borvidéke (szüret után volt szerencsém oda is ellátogatni), ahol a pinot noir a fő fajta. Mi is leginkább azt kaptunk onnan, és gyakran kézzel szüretelt szőlőt. Két kocsis kamionokkal érkezett a szőlő, aminek 12 órát vett igénybe a szállítása Central Otagótól hozzánk.

Az utolsó adag szőlőt május elején kaptuk meg. Addigra a fehérborok már mind kiejtek, és a vörösök nagyrésze is ki lett préselve. Szüret után másfél hónapom volt még utazni, amely idő alatt igyekeztem minél több új-zélandi borvidékre eljutni, és bejárni mindkét szigetet. Az Északi-szigeten ellátogattam borászatokhoz Hawke's Bayben, a Waiheke Islanden és Martinborough-ban, a Déli-szigeten Waiparában és Central Otagóban. Izgalmas volt felfedezni a borvidékeken rejlő lehetőségeket, a különböző klímát és eltérő fajtákat vagy karaktereket. Új-Zéland két szigete abszolút a szőlő és bor világa.

