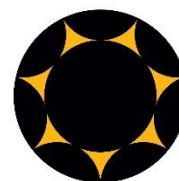


TÓTH SÁNDOR LÁSZLÓ

Borászok Borásza Ösztöndíj Nyertes

Jövő Borásza – 2017



BORÁSZOK BORÁSZA

— A legjobbaktól a legjobbnak —

2018. Cardinale - Napa Valley

Az ösztöndíjprogram anyagi támogatásának segítségével, álmaimat megvalósítva a Napa-völgyet választottam a külföldi szakmai gyakorlatom helyszínének. A gyakorlatom 2018. július 17-től, december 14-ig tartott, a Cardinale borászatnál, Oakvilleben.



A Cardinale a Napa-völgy egyetlen borászata, és brandje, amely a Diamond Mountain, Spring Mountain, Howell Mountain, és a Mount Veeder hegyvidéki szőlőterületeiről készült borokat házasítja össze. Csak a legjobb évjáratokban, a legjobb hordók kiválasztásával készül főként Cabernet Sauvignon alapú bor.

Fontos megemlítenem, hogy a programot biztosító borászatnál, elsőként voltam magyar gyakornok, ezért különösen igyekeztem, hogy munkámmal és hozzáállásommal országomat is a lehető legjobban tudjam képviselni. A borászat irányítása alá tartozott még a La Jota és a Lokoya pincészet, így lehetőségem nyílt a Napa-völgy három különböző helyszínén részt venni a szüreti munkálatokban, egyazon időnyen belül.

A munkám nagyon változatos és sokrétű volt. A szüretet megelőzőn, főleg hordókat fejtettünk, kóstoltunk és telítettünk, továbbá a szüretben használatos gépeket készítettük elő. A feldolgozást, 2018. augusztus 28-án kezdtük meg, Sauvignon Blanc szőlővel és október 30-án, fejeztük be. A teljes időszak alatt, 823 tonna szőlő dolgoztuk fel, fajtákat tekintve, legfőképp Cabernet Sauvignont, Merlot, Zinfandelt, Cabernet Franct, Petit Verdot, Sauvignon Blancot és egy kisebb mennyiségben Chardonnayt.

A feldolgozás során a szőlő többszöri válogatáson esett át, így biztosítva a lehető legjobb minőséget. A ládáknak, kézi szürettel érkező szőlők egy szállítószalagra kerülve kézi

válogatáson estek át. Ezt követte a kíméletes bogyózás, rázóasztal és ezután pedig a lézeres válogatóasztal biztosította, hogy csak a szép, érett és megfelelő bogyók kerüljenek a tartályokba.

A szüreti időszak nagyon jó hangulatban telt, így a sok túlóra és munkanap sem tűnt megterhelőnek számomra. Szüret során főként a berendezések kezelése, fertőtlenítése, az erjedésben lévő tartályok körfejtése, a borászati segédanyagok adagolása, targoncás anyagmozgatás, munkalapok kitöltése tartozott a fő feladataim közé. Tovább lehetőségem volt az erjedő tételek kóstolására, különböző területekről érkező szőlők összehasonlítására, sok esetben a borással közösen.



Az elvárásaimat merőben felülmúlta az itt eltöltött idő, új technológiákat, szemléletmódot és munkamorált ismertem meg. Nyelvtudásom, szakmai angolom is fejlődött és erősödött. A kollégáim segítőkészek voltak és a munkához szükséges összes felszerelés, védőruha a cég által biztosítva volt. A pincészet borásza, Christopher Carpenter által képviselt borkészítési stílus egyedi, kíméletes és természetességre törekvő. Úgy gondolom mindenképpen követendő példa.

Természetesen a munkás hétköznapokat céges rendezvények, ebédek, vacsorák, üzemlátogatások és borkóstolók színesítették. Rengeteg különleges bort tudtam kóstolni, különböző termőterületekről eltérő stílusokat. Heti rendszerességgel a reggeli megbeszélésén vakkóstoló keretein belül igyekezett a borász egy-egy terület különlegességeit szemléltetni.

Bátran kijelenthetem, hogy ez az utazás és szakmai gyakorlat megváltoztatta az életem. Éltre szóló élményekkel, baráti és szakmai kapcsolatokkal lettem gazdagabb, megismertem más kultúrákat, és gyönyörű helyeken jártam.

Tudom, hogy az alapítvány támogatása nélkül sosem valósulhatott volna meg mindez, ezúton is köszönöm a támogatást és a lehetőséget!

