



Trinfa Henriett

Beszámoló a szakmai gyakorlatról

Pályázati nyereségemnek köszönhetően 3 csodálatos hónapot tölthettem Dél-Franciaországban, a Rhone-völgyben, a Cotes du Rhone borvidéken. Egy kis családi borászatnál kaptam lehetőséget a gyakorlati időm letöltésére. A családnak 67 ha szőlőbirtoka van, melyből jelenleg 60 ha van művelésben, a maradék 7 ha új telepítés, vagy telepítésre váró terület. Nem egyedüli gyakornokként voltam jelen a család életében az évjárat elkészülése alatt. 2 másik gyakornokkal osztozkodtunk a szálláson és a szüreti munkán. Ennek hatalmas előnye az volt, hogy 3 különböző kultúra találkozott és osztotta meg tapasztalatait egymással. Egy lány érkezett Ecuadorból, egy másik lány pedig Indiából jött a borvidékre. Augusztus közepén kezdtük meg a munkát, amely a szüretre való előkészítéssel indult. Ennek keretében a feldolgozót teljes egészében kitakarítottunk és fertőtlenítettünk minden szegletet, amely később a szőlővel vagy borral érintkezik. Ez az előkészület, körülbelül 10 napot vett igénybe. Ezt követően Augusztus 24.-én elindult a 2022-es évjárat szürete. Megérkeztek az első szőlők a feldolgozóba. Elsőként a fehérfajták szürete zajlott le. Ennek keretében Granache blanc, Viognier, Picpoul szőlőfajtákkal találkozhattunk. Ebben az volt a legjobb, hogy ezen szőlőfajtákkal korábban nem igazán találkoztam, így örültem, hogy van lehetőségem mélységében megismerni ezeket a fajtákat. Hiszen természetesen a szőlőbeérkezésével a kóstolás is megindult (gyümölcs és must formájában is természetesen.) Élveztem, hogy a feldolgozás folyamata számomra teljesen új volt, hiszen én még ezzel a gyakorlattal nem találkoztam. A fogadó garatból a szőlőt a mustszivattyúval különböző előhűtött rozsdamentes tartályokba szivattyúztuk. Természetesen nagyon figyeltünk arra, hogy irányított hőmérsékleten kezdődjön és menjen végbe az erjedés. A borászat, ahol a gyakorlati időmet töltöttem egy bio-organikus gazdaság. Így bizonyos szereket nem használhatnak a szőlőművelés és feldolgozás során. Az erjesztéshez fehérborok és rozéborok esetében használtunk élesztőt, a vörösborok készítéséhez azonban nem, ezek spontán erjedtek. A fehér fajták feldolgozása után a rozé borok alapanyaga érkezett meg a feldolgozóba. Nagyrészt Granache és Syrah szőlőfajták kerültek a rozénak szánt alapanyagba. Ez a must Provance-i stílusú rozé, tehát ugyan azzal az eljárással készül. Vagyis áztatás nélkül azonnal préselés nélkül kerül tartályba a must, amelynek eredménye egy kirobbanóan gyümölcsös rozé.

A fehér és rozé alapanyagok betakarításában mi is közre működtünk. Ez azt jelentette, hogy 2 alkalommal, néhány órában kézi szüretre csatlakoztunk a napszámos csoporthoz. Nagy élmény volt szedni a szőlőt, de ugyanakkor ez sem volt kihívásuktól mentes. A fehér és rozék beérkezése után megindultak a vörösborok alapanyagának beszállítása a feldolgozóba. Ebből volt a legtöbb, hiszen a borvidék 80%-ban vörösboros. A természetben lévő szőlőfajták 80%-a is kék. (Syrah, Granache, Carignan, Mourvèdre) Ezeknek a szőlőknek a feldolgozása nem volt mindig könnyű. Volt olyan szőlő, amely szénsavas macerációs feldolgozással került be a tartályba, ez egész fűrtös feldolgozást jelentett, így ez volt a leggyorsabb és legegyszerűbb, ami a feldolgozás részét illeti. De volt olyan feldolgozás is, aminél át kellett válogassuk, majd bogyózó gépből a zúzóba onnan pedig a szivattyúba és így került a tartályba. A vörösborok erjesztése szempontjából az volt egy kis könnyebbség, hogy ezek spontán erjedtek.

A szüret szeptember végén ért véget. Ami azt jelenti, hogy nagyjából 4-4,5 hét volt a betakarítás lényegi része. Ezt követően a borok készre kezelése következett. Amelynek folyamán csömöszöltük, batonáltuk a borokat. A borvidékre nem jellemző a nagy Barrique hordók alkalmazása, így a 98%-a tartályokban erjedt egész idő alatt. Egyetlen fehér bor került hordóba. Az erjedést pedig a sűrűség nyomon követésével és a hőmérséklet ellenőrzésével tudtuk nyomon követni. A legizgalmasabb mégiscsak az volt, amikor a kékszőlőket az erjedés után ismét préseltük. Ehhez természetesen ki

kellett lapátolni a tartályok tartalmát, és ezt csak a tartály belsejéből tudjuk megtenni.

Mindent összevetve, a gyakorlat minden perce megérte, rengeteget tanultam és tapasztaltam ezen időszak alatt. Természetesen lehetőségem volt a gyakorlatban megtapasztalni mindazt, amit eddig az iskolapadban tanultunk. Számomra ez az igazi nyereség.

Trinfa Henriett

Jövő Borásza 2022

Seguret, 2022.10.23.

