

Varga Aliz Zsófia

Borászok Borásza Ösztöndíj Nyertes

Jövő Borásza- 2020



BORÁSZOK BORÁSZZA

2023. Burn Valley Vineyard, Anglia

Borásznak lenni menő! – hallom sokszor, és őszintén egyet kell értenem vele. A szakma sokszínűsége és összetettsége ezt igazolja. Másodéves egyetemista koromban meghirdettek egy pályázatot, amely keretén belül a nyertes lehetőséget kap arra, hogy anyagi támogatás révén külföldre utazhasson szakmai tapasztalatok szerzése érdekében. 2020-ban én voltam az a



szerencsés, aki megnyerte a Jövő Borásza Ösztöndíjat. Sajnos a pandémia időszaka miatt, csak az idei éven sikerült kiutaznom, a Növényorvosi mesterképzésem teljesítése után. Sokan úgy gondolnák, hogy az Egyesült Királyság távol áll a szőlőtermesztéstől és a borászati ágazattól, amely feltevés kicsit sem lehet helytálló, hiszen ez a szakma épp felfelé ível a szigetországban. A támogatásnak köszönhetően lehetőségem nyílt arra, hogy 2023-ban részt vegyek egy angol vállalkozás mindennapjaiban és munkálataiban, amely életem egyik legjobb időszakává vált nekik köszönhetően. A Burn

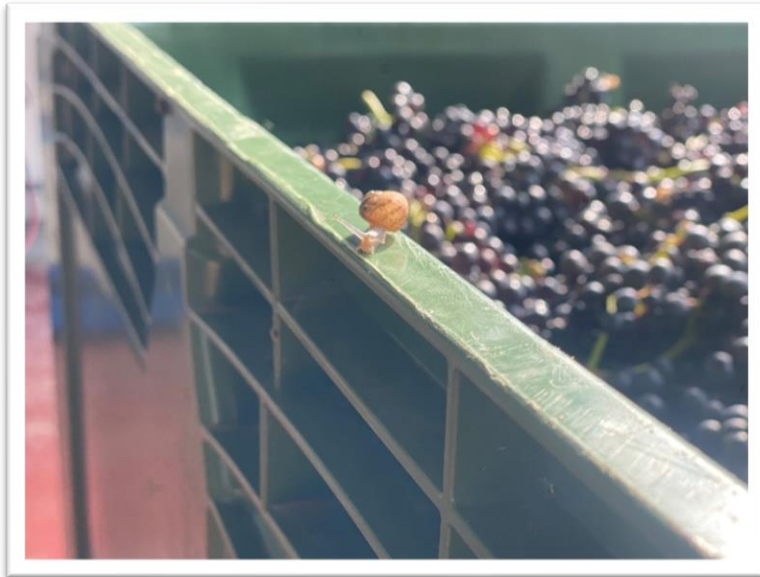
Valley Vineyard egy családi borászat, amely 2016-ban jött létre Norfolk megyében, azon belül is North Creake területén. Véleményem szerint a vállalkozás kifejezetten úttörőnek mondható a megyében! A szőlőterület 4 hektárt ölel fel: fehér (*Bacchus*, *Chardonnay*, *Solaris*, *Seyval*

Blanc és *Schonburger*), valamint kék (*Korai Pinot*, *Rondo*, *Regent* és *Pinot Noir*) – köztük számomra új és érdekes – fajtákkal. A saját és a vásárolt termés mellett más termelők gyümölcsét is feldolgozzák, ezáltal biztosítva egy borászati szolgáltatást a környező gazdáknak.



Az érkezésemet követően már az első nap munkába álltam szeptember 25-

én. Az eltérő éghajlati adottságoknak köszönhetően, a hazai viszonyoktól eltérően a száraz borok alapjának feldolgozása igencsak kitolódott ebben az évben, így volt tennivalónk bőven.



A friss gyümölcsöt elsőként mindig egy rázóasztalon szortíroztuk, kiválogatva a sérült, vagy esetlegesen a magas páratartalomnak köszönhetően a *Botrytis cinerea* fertőzésen átesett szemeket és fürtöket. A borászat területén komoly növényvédelmi problémát jelentenek a házas, kis méretű csigák.

Ezek összegyűjtése szintén külön feladat volt a szelektálás során. A válogatást követően a zúzóbogyózón át a pneumatikus présbe került a cefre, ahol enzimet és ként adagoltunk hozzá, majd a fajtától és a kívánt terméktől függően állítottuk be a programot. Korábbi tapasztalataimnak köszönhetően egyik kedvenc feladatommá vált a programválasztás és a présgép kezelése. Viszont annak tisztántartása és takarítása már kevésbé volt kedves számomra. Azonban utalva a cég hozzáállására, a feladatok vándorolnak, egyik nap az egyik ember, másik nap a másik végzi a piszkos munkát, mert egy csapat vagyunk!

A feldolgozást követően megkezdődtek a borkezelési folyamatok. Saját pincészetünkben a tradicionális technológia hívei vagyunk, így nem alkalmazunk élesztőkultúrát, de az előző munkatapasztalataimból adódóan ismertem azok működését és jelentőségét. A tápsózás, a természetes üleptetés, a derítés, fejtés és a kénezés követte a beoltást. A vörösborok esetében kétféle technológiát alkalmaztunk, a hagyományos csömöszölést és a körfejtéses módszert. Afféle kísérletként az egyik fajta cefrét kétféleképpen választottunk, majd a két módszert külön alkalmaztuk a két eltérő tartály esetében. A manuális módszer egy gyümölcsös, frissebb jegyekkel teli bort eredményezett, míg az áztatás révén egy tanninosabb, teltebb italt kaptunk. Az erjedések között palackozás történt csavarzáras technológiával. A már kiejert borokat típustól függően hordókba tároltuk be. A borászat három országból vásárol hordót, Franciaországból, az Egyesült Államokból, és nagy örömmel Magyarországról. Ez utóbbi kifejezetten közel állt a szívemhez, ugyanis zempléniként egy, a vidékünkéről származó tölgyből készült hordóval dolgozni szentimentálisabb élmény volt. Távozásom előtt vermuttal foglalkoztunk, valamint annak egy nagyobb tartályba való befejtésével.



Köszönhetően annak, hogy a cég folyamatos fejlődésben van, részt vehettem nem csak a szüreti tevékenységekben, de borkóstolókon, kiállításokon és termelői vásárokon is. Ez utóbbit az ország lakosai igen kedvelik, így a hazánkban ismert borfesztiválok helyett piacokon

értékesítik termékeiket. Ezáltal lehetőségem nyílt arra, hogy *sandringham-i karácsonyi vásárba* is betekinthessek. Emellett a Kent megyében megtartott *Vineyard & Winery Show-ra* is meghívást kaptam, ahol kapcsolatokat létesíthettem mind borászatokkal, mind pedig borászati gépek forgalmazóival és növényvédelmi cégekkel.

A borász szakma sokoldalú, sok borászattal és főként férfi szakemberrel. Nőként korábban nehezebb volt elhelyezkedni egy adott cégnél, és ez a félelem az én fejemben is szöveget ütött még mielőtt kiutaztam a szigetországba. Ezt azonban megcáfolta az a 10 hét, amit a családdal és a cég alkalmazottaival tölthettem együtt. Számomra fantasztikus élményt jelentett, hogy az új információk mellett saját tapasztalataimat is megoszthattam a borászattal és dolgozóival. Így egymástól és közös erővel tanulhattunk a szakma szépségéről. Az eltöltött idő és az emberek kedvessége, a fejlődő ágazat és az új lehetőségek arra ösztönöznek, hogy minél előbb visszatérjek és további tapasztalatokat gyűjtsek, akár a szőlész-borászat-, akár a növényvédelem terén.

