Peszlen Tamás Sándor

Borászok Borásza Ösztöndíj Nyertes

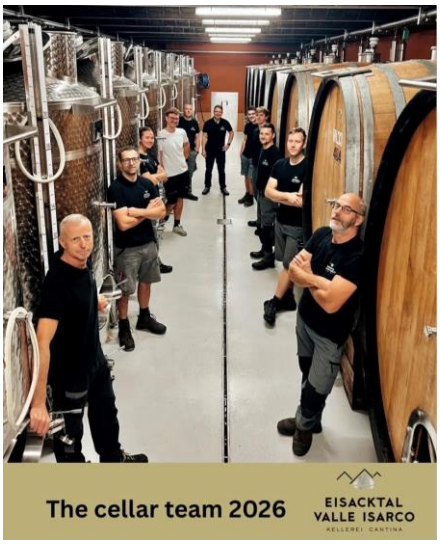
Jövő Borásza – 2025

BORÁSZOK BORÁSZA

2026. Cantina Valle Isarco - Chiusa

Szakmai beszámoló

Az ösztöndíjnak köszönhetően külföldi szakmai gyakorlatomat az olaszországi Cantina Valle Isarco borászatnál tölthettem, az Alto Adige borvidéken. Alto Adige (más néven Dél-Tirol) Olaszország legészakibb borvidéke. A borvidék a Dolomitok között helyezkedik el, éppen ezért a szőlőültetvények tengerszint feletti magassága, talajtípusa és alapkőzete rendkívül változatos.



A Cantina Valle Isarco (német nevén Kellerei Eisacktal) Chiusa (Klausen) városában található. A borászat szövetkezeti alapú, jelenleg több mint 130 szőlőtermelő együttműködésével, közel 150 hektárról dolgoz fel szőlőt. A szőlőültetvények 200-tól 1000 méteres tengerszint feletti magasságig helyezkednek el, ez nagyban befolyásolta a szüret kivitelezését is, hiszen az egyes fajták a különböző klímájú területeken máshogy értek be. A meghatározó szőlőfajták többsége fehérszőlő, ide tartozik a Kerner, a Sylvaner, a Zöldveltelini és a Rajnai rizling. Vörösborokat jóval kisebb arányban állítanak elő, elsősorban Lagrein, Pinot Noir és Vernatsch (Schiava) fajtákból.

Augusztus közepén érkeztem Chiusaba. Kezdetben a szüreti előkészületekben vettem részt a borászatnál. Fejtések, házasítások, mintaszedések, mosás és rendezkedés övezte az első pár hetet, majd fokozatosan beindult a szüret. Az első héten kis mennyiségben érkezett a szőlő, főleg pezsgőalapbornak, aztán augusztus utolsó hetében már hétvégén is bent maradtunk, hogy fogadjuk a szőlőt és préseljünk. A szüret igazi csúcspontja szeptember volt, a legtöbb szőlő ilyenkor érkezett be. Sokat dolgozott a pincében mindenki, a feldolgozást hat prés és egy remek csapat tette rugalmassá. Nappali műszakban dolgoztunk, bár ez sokszor napi 16-18 órákat jelentett. A fáradtság ellenére jó hangulatban teltek a napok. Ebben az időszakban a főbb feladataim közé tartozott a beérkezett szőlő mintavételezése, a cukor mérése, a már kipréselt must musttisztítása, a körfejtések, az irányított erjesztés elindítása és nyomon követése. A csapat segítőkész és szakmailag képzett volt mindvégig. Sokat tanulhattam közvetlenül a főborásztól is, rengeteget beszéltünk a különböző borászati folyamatokról, technológiákról, fajtákról. Az ő feladatai közé tartozott, hogy minden nap végén ellenőrzésképpen organoleptikusan értékelje az összes erjedő és már kierjedt tételt. Mikor időm engedte én is csatlakoztam, hiszen a kóstolásból lehet a legtöbbet tanulni. Október első heteiben még szüreteltünk, aztán szépen lassan lecsengett a szüret és az utolsó vörösbor is ki lett préselve. A borászat jóvoltából tanulmányi céllal eljutottam több környékbeli borászatba is borkóstolóra és pincelátogatásra, sőt volt szerencsém elmenni a régi egyik legnagyobb szakmai borászati eseményére a „Vinea Tirolensis 2026.”-ra. Viszonzásképpen a rengeteg tapasztalatért amit itt szerezhettem, októberben tartottam a munkatársaimnak egy specifikusan magyar

borkóstolót, ahol igyekeztem bemutatni nekik a magyar fajtákat, különböző borvidékeket, borkészítési technológiákat és a történelmi magyar borokat. Mindezek után az utolsó hónapban, miután már minden kierjedt a pincében, több időnk maradt napközben a borkezelési folyamatokra: a fejtésekre, a derítések megkezdésére, adalékanyag- és kén adagolásokra, valamint a kóstolásra.

A borászatnál összesen 14 hetet dolgozhattam. Teljes meggyőződéssel mondhatom, hogy az itt szerzett szakmai tapasztalataimat a jövőben is kamatoztatni tudom majd. A munka mellett is számos élményt szereztem a gyakorlat alatt. Dél-Tirol a csodálatos borai és a Dolomitok gyönyörű tája mellett megannyi kincset rejt magában. Rengeteg remek embert és egy egészen egyedülálló, olasz és osztrák kultúrával átszőtt környezetet ismerhettem itt meg mélyebben, hála a Jövő Borásza ösztöndíjnak.

