

Francia gyakorlat

(Burgundia, Beaune)

Szeptember 24-én, reggel kezdetét vette a francia utunk. Reggel a reptéren találkoztunk a villányi iskola diákjaival és tanárunkkal. Délután érkezünk meg Beaune-ba, elfoglaltuk a szállásunkat, és egy kis útbaigazítás és kipakolás után megnéztük a leendő munkahelyeinket. Megismertük a főnökünket, és hogy hol fogunk dolgozni. Pommard nevű városban volt a borászat, ahol dolgoztunk. Vasárnap szabad program volt és hétfőn hivatalosan is megkezdődött a gyakorlat.

Szürettel kezdtünk, Chardonnay-t szüreteltünk. A többi munkás, akik velünk szüreteltek, nagyon kedvesek és befogadóak voltak. Ebédszünetben visszamentünk a borászathoz és a közös ebéd után délutánig folytattuk a szüretet. Kedden szintén egész nap szüreteltünk, Mercau-ba is mentünk. Szerdán délig szüreteltünk, majd ebéd után a feldolgozásra került sor. Préseltünk, és a szüreti eszközöket takarítottuk. Megismerkedtünk a „Pigages”-technikával, ami csömöszölést jelent. Este a francia diákokkal való ismerkedős esten vettünk részt. Nagyon sikeres volt, megtaláltuk a közös hangot velük. Csütörtök reggel a szüreti eszközök eltakarításával, autó kitisztításával véglegesen befejeződött a szüret. Innentől kezdve már a borászati-, pince munkák vették kezdetét. Préseltünk, bogozó-zúzóval ismerkedtünk, és csömöszöltünk. Pénteken, mustot fokoltunk, csömöszöltünk, ugyanis naponta kétszer, reggel és délután el kell végezni ezt a tevékenységet. Délután a főnökünk körbevezetett minket a környéken, bejártuk Pommard-t, Mercaue-t, Puliny-t. Hétvégén szabad program volt, körbenéztünk Beaune-ban, és volt szerencsém elmenni a francia piacra.

A második hétre már teljesen megszoktuk az új környezetet, otthonosan mozogtunk Beaune-ba, a borászatban is rutinosabbak voltunk. Hétfőn elméleti oktatás volt. a francia tanárok angol nyelven tartották az órát, ami jó hangulatban telt. Először is Burgundia elhelyezkedéséről, geológiai jellemzőiről, éghajlatáról, történelméről hallhattunk, és a nap másik felében pedig a vörös, illetve fehérbor készítésről. Annyi eltérés van a francia fehérborkészítési technológiában, hogy ott végeznek almasavbontást. Kedden szintén elméletünk volt, és a szóban bemutatott Burgundiát délután meg is néztük. A „Grand Cru” és „1^{er} Cru” területeket megnéztük, a szőlőterületek fekvése miatt. Nagyon szép helyeket láthattunk. Szerdán a készülő bornak csináltunk helyet, a tartályból átfertettük a fehérborokat tölgyfahordóba, de ezt megelőzte a régi hordók kipakolása, szétütése, majd az új hordókat csiszoltuk és új helyekre helyeztük. Természetesen a pigages sem maradhat el, kedvenc tevékenységemmé vált. Az a szerencse és

megtiszteltetés ért minket, hogy a főnökünk elvitt minket egy hordógyár látogatásra. Fantasztikus volt, az első lépéstől kezdve az utolsóig, a befőliázott hordókig mindent láthattunk! Csütörtökön préseltünk, és egy kisebb tételt, kézi présel.kellett megcsinálni. Törkölyt lapatoltunk, és takarítottunk. Pénteken, fejtettünk, körfejtést végeztünk, a színanyagok kioldódása miatt, és délután rendrakás és takarítás után végeztünk.

Hétfőn kulturális szempontból is művelődünk. Szombaton múzeumba mentünk, egy régi francia kórházat, Hospice de Beaune-t, vasárnap pedig egy bormúzeumot néztünk meg.

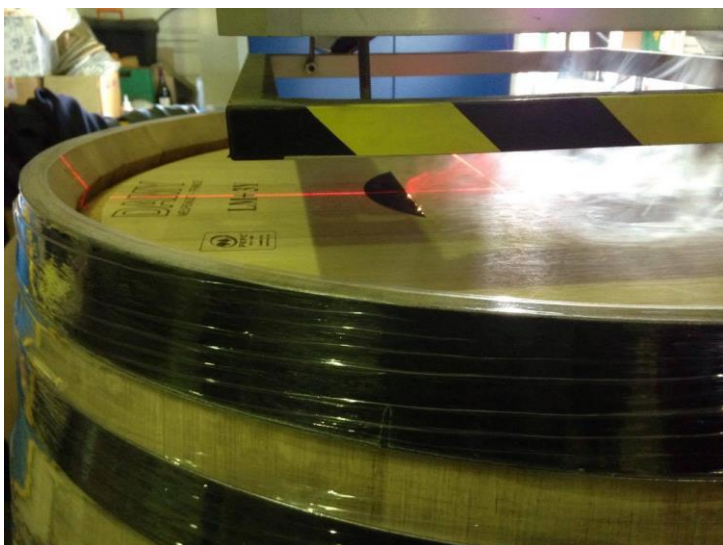
Hétfőn a szőlészeti részbe is belekóstoltunk kicsit, elméleti oktatást tartottak a szőlő metszéséről. Metszésszimulátorral kipróbálhattuk, hogy milyen lenne, ha mi metszenénk a szőlőt, és a végeredményt is meg tudtuk nézni. Rendkívül szórakoztató volt. Kedden reggel 9 órákor burgundiai borok kóstolásával kezdtünk. Kíváncsian vártuk, hogy milyen egy igazi francia bor. Hat tételt kóstoltunk, abból 2 fehér és 4 vörös volt. Mindegyik különleges volt a maga módján, széles skálán mozogtunk. Burgundiában két fő szőlőfajta van, fehérszőlők közül a Chardonnay és kékszőlők közül a Pinot noir található meg ebben a tartományban. Ezen kívül kisebb mennyiségben vannak más szőlőfajták: Aligoté, Gamay, Melon. A kóstoláson megismerhettük, hogy milyen ízekben más amikor almasavbontást végeznek. Egy 1999-es Pinot noir-t is kóstolhattunk, amely téglavörös, barnás árnyalatú, aszaltszilvás, lekvárra emlékeztető, összeért, ízekben gazdag bor, rendkívül lágy, összesimult tanninokkal és hosszú utóízzel rendelkezett. Ebéd után elmélet képpen a pezsgőkészítésről tartottak előadást, ugyanis az elmélet után pezsgőüzembe mentünk. A Veuve Ambal üzemét nézhettük meg, amely az üzemlátogatók miatt úgy lett kiépítve, hogy a látogatás közben, felülről nézve láthattuk a fázisokat, helységeket, a nélkül, hogy zavartuk volna a dolgozókat. Közben fülhallgató és magnó segítségével megtudhattuk a gyár keletkezését, termelési paramétereit, technológiáját, és egyéb érdekességeket is. Fantasztikus látvány volt látni egy ilyen komoly felszereltségű, nagy üzemet. A látogatás után egy pezsgőkóstoló vette kezdetét. Hat tételt kóstoltunk, érdekesség itt is volt, vörös pezsgőt és barrique hordós érlelésű pezsgőt kóstoltunk. Szerdán a prést kellett kitakrítani, mert már a feldolgozás is kezdett véget érni. Bemásztunk a présbe és alaposan ki kellett takarítani. Egy másik városban megnéztünk egy borászatot, majd egy lepárlót, aminek az volt az érdekessége, hogy teljesen mobilis volt. Egy pótkocsi belsejébe volt beépítve a lepárló, és teljesen hagyományosan működött. Csütörtökön a palackozó részben címkéztünk, lemostuk előtte a palackokat, és mivel hoztak új hordókat, ezért hordókat pakoltunk, rendezgettünk. Pénteken éreztük, hogy nemsokára véget ér a francia kalandunk. Mivel csak délig dolgoztunk, keves munkára jutott idő. Tömlőket, gépeket mostuk el és

tartályokat. Sajnos végleg el kellett köszönnünk a befogadóinktól. Három hét alatt teljesen hozzászoktam, hogy ott dolgozunk és szomorú voltam, hogy végleg megyünk el. Délután a francia tanárok szerveztek egy búcsúzó összejövetelt, amire a munkáltatóink is eljöhettek. Koccintottunk, beszélgettünk és elbúcsúztunk minden tanártól. A hétvége a pakolásról szólt. Vasárnap reggel pedig jött értünk a busz, és elindultunk Genf-be, ahol felszálltunk a Budapesti járatra.

Nagyon jól éreztem magam, rengeteg tapasztalattal gazdagodtam és nem csak szakmai szempontból. Megismerhettük egy másik ország híres vidékét, kultúráját, és olyan ételeket kóstolhattam amik teljesen megszerettetik velem a francia konyhát. Szívesen ,maradtam volna még, és ha tehetném visszamennék.



Szüreti helyszín (*Pommard*)



Feliratozás lézerrel



Pörkölés





Lepárló





VEUVE AMBAL



Rázóállvány





Köszönjük a lehetőséget! ☺

.....