

„Grapes Across Borders”

- külföldi szakmai gyakorlat -

2015. szeptember 7-27.

Beaune, Franciaország

Beszámoló

Készítette: Pulay Krisztián

Francia tanulmányi út

Hétfő reggel indultunk Villányból Budapestre majd onnan repülőgéppel Genfbe. Mivel életem első repülése volt nagyon féltem, de hála égnek semmi probléma nem volt (a kávé árán kívül) gyönyörű tájak felett repültünk el, de ez semmi sem volt a Genfből Beaune-ba vezető úthoz képest. Elég korán érkeztek, de így több időnk volt ki pakolni és megismerkedni a hellyel. Az első nap nagyjából ezzel el is telt. A második napon a reggeli után külön tanórán vettünk részt egy teremben, ahol szó volt a Burgundi borvidékről, a fehér és kékszőlő feldolgozás menetéről. A tanítás után körbevezettek minket az iskola borászatában. Megnéztük a feldolgozó helyiséget, tartályokat, gépeket, szivattyúkat. Ebéd után páran többek közt én is dolgoztunk. A pincészet ahol voltam a Pommard-ban található Domaine Lejeune. Ez egy viszonylag (villányi viszonylat) kicsi családi pincészet, sok vendégmunkás és ideiglenes munkás volt rajtam kívül. Az első héten a szüret miatt nagyjából 15-en dolgoztunk a pincében ez a szám később 7-re csökkent. A pincészetnek nagyjából 10 hektár szőlőterülete van melynek nagy része Pinot Noir és Chardonnay. Az ezekből készült borok mellett szerepel még a pincészet kínálatában Crémant de Bourgogne (pezsgő) és a Marc de Bourgogne (szőlőpárlat). A pincészetnél érdekesnek találtam a nálunk elavultnak tartott fa kádakat és a bogyózás hiányát.

A napokról röviden:

I. hét

A hétfő utazással, a kipakolással, a hely megismerésével, és a vacsorával telt el.

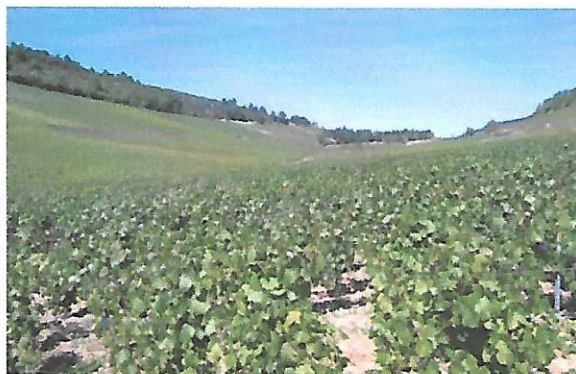


A keddi menete reggeli majd részt vettünk egy alapoktatáson. Ezen a tanórán beszéltük meg a Burgundi borvidék elhelyezkedését, a fehér és kékszőlő feldolgozást. Utána körbevezettek minket az iskola pincéjében. Ahol láttuk a pneumatikus préseket, szivattyúkat, tartályokat, hőcserélőket, keverőket, bogyózó-zúzókat, beton tartályokat, és egy ládamosót. Délután mentem dolgozni a fent leírt munkahelyemre ahol a szüret már javában folyt. Az első melós napomat szőlőválogatással és ládapakolással töltöttem valamint a hely és az emberek megismerésével.



Szerdán az egész napot a válogatóasztal mellett töltöttem, és amikor végeztünk egy adaggal segítettem beletölteni a szőlőt a kádakba.

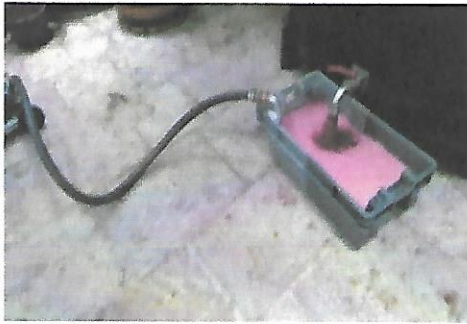
Csütörtökön reggel kicsit korábban kellett menjek, ugyanis mentünk egy Beaune melletti területre szüretelni. Itt én is szüreteltem egy keveset majd adottságaim kihasználva mentem ládát pakolni. Amikor dél körül végeztünk mentünk ebédelni a család egy barátjához. Ebédkor közölte velem a főnök, hogy megyek máshova is szüretelni. Ez a terület Mont-Saint-Michel mellett volt. Itt dolgoztam a nap végéig.



Szombaton én mentem egyedül dolgozni. A délelőtt az utolsó ládák eltüntetésével folyt. Ebédnél Pullée volt, ami egy helyi szüreti ebédként kell értelmezni. Ekkor kóstoltuk a pincészet borait. Többek közt egy '95-ös és egy '78-as Pinot Noir-t. 5 óra felé jött értem a tanár úr. Ezután már csak a vacsorához mozdultam meg a hétvégén ugyanis nem volt menza, ezért át kellett menjünk a város túlsó oldalára a Crescendo étterembe.

II. hét

Hétfő és kedd eltelt a szüret utáni takarítással pakolással ládamosással valamint a törkölykalapok lezúzásával. Valamint mértem sűrűséget és voltam egy Meursault-i borászati boltban. Ezeket leszámítva viszonylag eseménytelen volt ez a 2 nap.



Szerdán délelőtt tanítás volt. A tanórán a Burgundia földrajza, történelme, gazdasága, kulturális öröksége volt a téma. Ebéd után kettőkor kirándulni mentünk az iskolai kibussszal és megnéztük a helyi szőlőket. Voltunk egy magaslaton, ahol nagyon szép kilátás tárult elénk. Ezután elmentünk a Romanée Conti szőlőterületre, ami számomra egy maradandó élmény volt. A túrát a Clos de Vougeot meglátogatásával zártuk.



Csütörtökön valamint **pénteken** folytattuk a törkölykalapok zúzását valamint a takarítást. Ezeket a feladatokat egészítette ki a préselés valamint a gépek szétszerelése elmosása és egy raktárba szállítása. A napot egy régi hatalmas kézi prés összeszerelésével zártam.



Szombaton Dijont, a tartomány fővárosát látogattuk meg. A városnézés során meglátogattuk 2 katedrális és egy borászati-szőlészeti ajándékboltot és egy parkot ezek után indultunk vissza vacsorára.

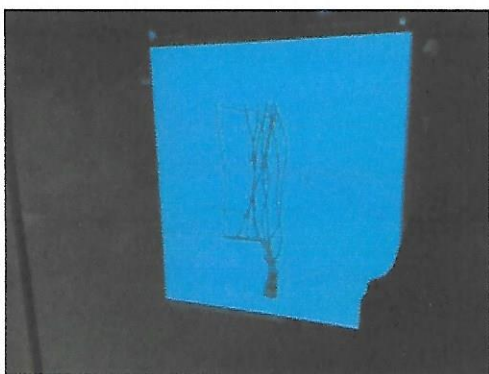


A vasárnap a szokásos menettel zajlott. Ebéd és vacsora, közötté szabad programmal.

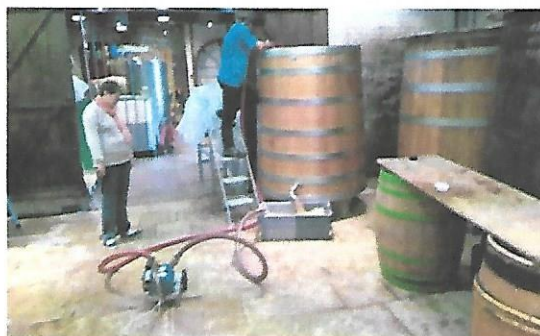


III. hét

Hétfőn délelőtt az egyik helyi tanár tartott előadást a művelésmódról és a metszésről, kipróbáltuk a metszés szimulátort (mind a 2, mind a 3d-s változatot). Valamint megismerkedtünk a helyi gépekkel és ki is próbálhatunk egy speciális oktatásra átalakított traktort. Ezután a nap már eseménytelen volt.



Kedden folytattuk a múlt heti munkát, vagyis a törkölykalapok zúzását valamint körfejtéseket és fejtéseket. Ez ment egészen csütörtökig.



Csütörtökön reggel az iskolában vettünk részt egy angol órán melynek témája az egészséges étkezés volt. Ezen az órán kaptunk meghívást egy rögbi edzésre a délután folyamán. Ebéd után dolgoztunk. Én a pincészetben végigkóstoltam a főnökkel valamint pár másik dolgozóval a pincészetben lévő erjedő borokat. A tanár kicsit korábban jött értem és egyből mentünk is az edzésre, ami nekem nagyon tetszett.

Pénteken az iskola borkóstolást tartott nekünk. Két fajta Chardonnay-t és három fajta Pinot Noir-t kóstoltunk. Kikérték a véleményünket a borokról, de előtte tanítottak minket a kóstolás módjáról, és körbevezettek minket a laboratóriumon. Láttunk egy érdekes gépet, ami képes a borból eltávolítani az illósavat. A kóstoló után kiosztották az okleveleket. Én tartottam egy kisebb beszédet. Ezután csináltunk egy csoportképet és elbúcsúztunk.



Szombaton újra ellátogattunk a Clos de Vougeot-ba ahol ezen a hétvégén ingyenes volt a belépés valamint francia írókkal lehetett beszélni és autogrammot kérni. Jelentkeztünk egy borkóstolóra, amit az iskola tartott. Itt kóstoltunk négy féle bort kóstoltam egy fehéret és három vöröset. Ezután visszamentünk Beaune-ba vacsorázni.

Vasárnap, hazaút. Reggel indultunk egy busszal Genf-be. Az út alatt gyönyörű tájakon mentünk át. A repülőút eseménytelen volt bár gyorsabbnak hatott. Budapestről apróbb fennakadások árán, de el tudtunk indulni. A magyarországi út már majdnem hogy unalmas volt.

Pinkey Konzeption