

Francia tanulmányi út - beszámoló



Készítette: Szalai Bence 12. a.



2016. szeptember 24-től október 16-ig az ERASMUS Grape across Europe projekt keretén belül, három hetes borászati gyakorlaton vettem részt Burgundiában, Franciaországban.

Szombat reggel indultunk repülőgéppel Genfbe. A repülő út problémamentes volt és kb. másfél óráig tartott. Budapest – Genf között gyönyörű tájak felett repültünk el. Genfből, Beaune-ba vezető út már fárasztó volt, hiszen három órán keresztül róttuk a kilométereket.

Megérkezésünk után pakolással és a város megismerésével telt az este.

Vasárnap feltérképeztük a várost, ismerkedtünk a helyi környezettel, szokásokkal, felkerestük azokat a pincészeteket ahová másnap dolgozni indulunk.



I. hét

A hétfőn nyolc órára érkeztem a munkahelyemre a Seguin - Manuel pincészetbe, ami egy kis családi hangulatú pincészet.



A borászat tulajdonosa, Thibaut Marion, kivitt minket autóval a szőlőbe és kezdődhetett a szüret. Két napig szüreteltünk, orosz vendégmunkásokkal.



Thibaut Marion

A társaság barátságosan fogadott minket, a munka jó hangulatban telt. Számomra a legnagyobb meglepetést a szőlőtőke magassága jelentette. Hazánkhoz képest nagyon alacsonyan termett a szőlő, a földhöz közel. Pinot Noir és Chardonnay fajtákat szüreteltünk.

A hét hátralevő három munkanapján már a pincészet berkein belül munkálkodhatunk. A feladatom az volt, hogy felkészítsem a hordókat a betöltésre, azaz kitisztítottam, fertőtlenítettem, kénezttem, száradás után a megbeszélt helyre készítettem őket.



Nem volt könnyű feladat, belekóstolhattam az igazi nehéz fizikai munkába, de nagyon élveztem és igyekeztem maximális teljesítményt nyújtani. A három nap alatt a dolgozókkal jó kapcsolat alakult ki és a kezdeti kommunikációs nehézségek is megszűntek. Megértettük egymást, kerestük egymás társaságát, vártam a következő találkozásokat.

A hétvége pihenéssel telt. Szombaton az iskola igazgatónő kíséretében felkerestük a piacot, beültünk egy helyi bárba ahol különleges francia italokat, ételeket kóstoltunk. Vasárnap szabadon, egyénileg töltöttük el az időt.



II. hét

Az első két napon iskolai angol nyelvű tanórán vettünk részt, ahol a Burgundiai vörös és fehér borok készítéséről, a terület földrajzi adottságairól és gazdaságáról hallhatunk előadást.

Érdekes tudnivalókkal bővült tudásom:

Burgundia borvidéke 25 000 hektáron, 3 megyén, 5 nagy termelői régión terül el. Éghajlata kontinentális, a telek hidegek, kemények, a nyarak melegek. Mésztartalmú talaja kitűnő termőhelyet biztosít a Pinot Noir-nak. Ásványi anyagokban gazdag, agyagos-meszes talaja mineralitásban remekül visszaköszön az itt termelt borokban.

Burgundia egyetlen fehér és egyetlen piros fajtára épül: a fehéréket a Chardonnay, a vörösborokat a Pinot Noir kényes szőlőjéből készítik. Északon terül el Chablis vidéke, ahol jellegzetes frissebb fehéréket kerülnek palackba, aztán délebbre jön Burgundia szíve, a Cote'd Or, az aranypart, amely a szőlőlevelek szüreti színéről kapta a nevét. Ez a földdarab a világ legdrágább szőlőskertjei közé tartozik, északi féltekéjén vörös, a délin pedig fehérborokat terem – talán a világ legjobb (és legdrágább) fehéréit.

Amit a Pinot noir – ról megtudtam:

Az összes komoly burgundi vörösbor ebből a szőlőfajtából készül. A borvidéken e mellett házasíthatják egy másik, gamay nevű kékszőlővel, amelyből fajtatisztán a Beaujolais készül.

A pinot szóról nem csak a pinot noir, hanem szőlőfajták egy egész családja is eszünkbe juthat, mint a pinot blanc, a pinot meunier, a chardonnay és a pinot gris. Utóbbit itthon szürkebarátnak, Olaszországban pedig pinot grigionak hívják.

Viszonylag hamar jelennek meg a rügyek a pinot noir szőlőkön, így a sokszor északi klímán jelentős tavaszi fagyveszélynek van kitéve. Ezt elkerülendő az ilyen vidékeken tanácsos az alacsonyan fekvő, rossz vízelvezetésű, hűvös talajokat kerülni.

Bár az egyes klónok között sok különbség lehet, mégis általában elmondható a fajtáról, hogy alacsony termésmennyiséget produkál. Valószínűleg ez a tényező is közrejátszott abban, hogy a tömegborok helyett inkább a magasabb, prémium kategóriában foglalkoznak vele a pincészetek.

Korán és viszonylag hamar érik, többek között ennek is köszönheti, hogy hanyagolni kell a forróbb éghajlatú borvidékeken, hiszen ott az intenzív melegben még az előtt túlérne a szőlő, elveszítve jellegzetes, elegáns savtartalmát, mielőtt ideje lenne kifejleszteni a megfelelő illat- és íz anyagokat.

A chardonnay világszerte ismert szőlőfajta, a világ minden szőlő- és bortermelő országában ismerik és termesztik.

Bogyói kicsik, gömbölyű formájúak, fehéres zöldek, alig hamvasak, feketén pontozottak, vastag héjúak, lédúsak, ropogósak. Megbízhatóan, de nem bőven terem, másodtermést alig nevel. A cukortartalma még a gyengébb évjáratokban is eléri 17 mustfokot, jó évjáratokban meghaladja a 20 fokot is. Élénk, de finom savtartalma 8–10 gramm/liter körüli. A bogyók jellegzetes zamatúak, fű ízűek.

Fagytűrő képessége a közepesnél valamivel jobb, a szárazabb viszonyokat is elviseli. Rothadásra érzékeny, töppedésre képes. Széles sortávolságra és nagyobb magas művelésű tőkeformákra alkalmas. Kicsi fürtjei miatt hosszúmszést igényel.

Bora kemény karakterű, de finom savérzetű, fajtajelleges zamatú, telt, széles felhasználási skálájú. Kitűnő pezsgőalap lehet, de kiváló minőségű bor, sőt különleges minőségű, akár természetes csemegebor is készíthető belőle. Üde, friss és érlelt formában egyaránt elegáns, kedvelt termék.

A hátralevő napokon munkával telt az idő. Nagy öröömre szedától a már nagyon meg szeretett munkahelyemre mentem dolgozni. A második héten a feldolgozó üzemben dolgoztam, ahol feladatom a must ellenőrzése, kezelése, valamint a törköly kalap törése volt, ami ebben a pincészetben kézi erővel történt. Nagyon érdekes volt ez a feladat számomra, mert első ízben vehettem részt a feldolgozás eme folyamatában.



A második hétvégén az iskola egyik tanárával elkirándultunk a környező szőlőterületekre ahol megtekinthettük és megtapasztalhattuk a tanórán hallottakat. A szabadidőmben a város mosodájában mostam, nagyokat sétáltam és csodáltam a gyönyörű épületeket.





III. hét

Az első két napon ismételten iskolai tanórákon vettünk részt, melyek a szőlőtermesztésről, metszésről, pezsgőkészítésről szóltak. Kipróbáltunk egy metszés szimulátort és meglátogattunk egy pezsgőgyártó üzemet **a Veuve Ambal –t.**

1898 óta ez a hely erre az egy területre szakosodott, és sikerült az évtizedek során, hogy alkalmazkodjanak az új megszorításokhoz, megőrizzék a minőséget, miközben a termelést növeljék.

Láthattam, hogy a legújabb technológia jól megfér az évszázados hagyományokkal.

Az álatam kóstolt Burgundi pezsgőre jellemző:

Szín tiszta chardonnay. Nagyon friss, krémes, citrusos.

A érdekesség amit megtudtam a pezsgő történetéről:

A szénsavas bort már régóta ismerték Franciaország Champagne tartományában, hiszen a hűvös éghajlati adottságok következtében az erjedés sokszor csak a szüretet követő év tavaszán fejeződött be, de ez a bor akkoriban selejtnek számított. Az első pezsgőt Szent Benedek-rendi apátság pincevezetője dom. Pierre Pérignon készítette, úgy hogy parafa dugóval zárta le az üveget, amelyet viaszba mártott drótkengyellel erősített rá. Sokáig titokban tartották a készítési folyamatot, ennek ellenére azonban a 18. században már sokfelé ismeretes volt, és a 19. században már Európa-szerte készítettek pezsgőt.

A pezsgőkészítés azonban csak a parafa dugó feltalálása után vált lehetővé. Erjedésben lévő bort töltöttek a palackba, és az erjedés befejeztéig termelődő széndioxid a palackban maradt.



Az utolsó három munkanap következett. Az eddig elsajátított összes tevékenységet végezhettem, ami új feladatot jelentett az a palackozás és a címkézés volt.



A munkának minden egyes percét élveztem, az utolsó nap szomorúan telt, mert tudtam búcsúzni kell. A Tulajdonos Úr nagy meglepetésemre munkámat hat palack saját borral köszönte meg.



Az utolsó munkanapot és egyben a három hetet egy búcsúünnepellyel zártuk, ahol egy közös koccintással, beszélgetéssel búcsúztunk a helyi szervezőktől és segítőtől. A főigazgató és a CFPPA igazgatónője is ott volt.

Mit alkalmaznék a látottakból, tanultakból, mi lehet a titkuk?:

A legfontosabb, amit megtanultam, **a hagyománytisztelet és a modern szemlélet, szeretném én is így élni az életemet és a munkám során ezt a szemléletet alkalmazni majd.**

Ami még meggondolandó és szimpatikus a gondolkodásukban az, az, hogy nem zárkoznak el az” idegenektől” : a földet és az éghajlatot a külföldiek nem tudják innen elvinni, az itteni bor csak itt termelhető meg, a külföldiekre pedig szükség van az új gondolatok, az új piacok, a körforgás és a befektetések miatt is!

Szavak, amiket soha nem felejték el:

Igen. - Oui.

Nem. - Non.

Kérem. - S'il vous plaît.

Köszönöm. - Merci.

Szívesen. - De rien.

Bocsánat! - Excusez-moi!

Tessék? - Comment?

Jó reggelt/napot! - Bonjour!

Jó estét! - Bonsoir!

Jó éjszakát! - Bonne nuit!

Üdv/szia! - Salut!

Magyarországról jöttem. - Je suis de Hongrie.

Jó étvágyat! - Bon appétit!

Étlap - Carte

Bor - Vin

Sör - Bière

Szombaton a pakolásé volt a főszerep és egy utolsó sétával búcsúztam a várostól.

Vasárnap korán indultunk hazafelé, az út hosszú volt, de öröm volt újra látni az otthoniakat.

Egy életre szóló élménnyel tértem haza, soha nem felejttem el a szerzett tapasztalataimat és azokat a kedves embereket, akikkel dolgozhattam és szeretettel befogadtak.



Köszönöm Mindenkinek, akik ezt lehetővé tették.

2016. október

Horváth Bence