

„Grapes Across Borders”

- külföldi szakmai gyakorlat -

2015. szeptember 7-27.

Beaune, Franciaország

Beszámoló

Készítette: Zöld Zoltán

Franciaországi szakmai gyakorlat - beszámoló

1.nap (hétfő)

Villányból Pestre a reptérre az iskolának a buszával mentünk.

Pestről repülővel mentünk Genfbe.

Genfből a reptérről az értünk küldött busszal mentünk Beaunba az iskolához.

Beaunban az iskolánál fogadtak minket, majd átvettük a szobákat.

Szobaátvétel után elmentünk vacsorázni a sulis ebédlőjébe.

Vacsora után visszamentünk a szobákba és pihentünk.

2.nap (kedd)

A reggeli az iskola ebédlőjében volt.

Reggeli után pedig egész délelőtt a burgundiai borvidékről és szőlőfajtákról tartottak nekünk oktatást.

Az oktatás után körbevezettek minket az iskola borászatában és az iskoláról beszéltek.

Az iskolának 22ha szőlőterülete van, amelyen 4 fajta szőlőt termesztnek.

A szőlőterületeken nagyrészt Pinot Noir szőlőt termesztnek, emellett még Chardonnayt, Aligotét és Gamayt.

A körbevezetés után elmentünk ebédelni.

Ebéd után visszamentünk a szobákba átöltözni majd elmentünk dolgozni.

Ketten a Lycee Viticole-nál, az iskola borászatában voltunk. Pinot Noir kékszőlőt dolgoztunk fel. A szőlőt traktorral ládákban szállították az iskolába.



Onnan a szőlő a rázóasztalra került, onnan pedig válogatóasztalra, ahol a hibás fürtöket válogattuk. Az ép fürtök a boggyózóba, a cefre pedig a tartályokba került.

3. nap (szerda)

Délelőtt Pinot Noir és Chardonnay szőlőt szüreteltünk. Délután Pinot Noir szőlőt dolgoztunk fel.

4. nap (csütörtök)

Reggeli után mindenki ment a számára kijelölt borászatba. Fehérszőlőt (Chardonnayt) dolgoztunk fel. A szőlőt traktorral ládákban szállították az iskolába. A szőlő a présbe került, préselés után pedig a tartályokba. Ezt követte az előző napon szüretelt Pinot Noir törkölykalap összetörése, csömöszölése és beélesztőzése.

5. nap (péntek)

Délelőtt fehér, délután kékszőlőt dolgoztunk fel.

6-7. nap (szombat, vasárnap)

Pihenőnapot tartottunk. Kipihentük egész heti fáradalmainkat.

8. nap (hétfő)

Egész nap kékszőlőt dolgoztunk fel.

9. nap (kedd)

Egész nap ládákat pakoltunk le a traktorokról és a munkagépekről. A ládákat el is mostuk ládamosógéppel.

10. nap (szerda)

Délelőtt egy előadáson vettünk részt az iskolában, melynek témája Burgundia földrajza, történelme, gazdasága és kulturális öröksége volt.

Ebéd után az iskola buszával kirándulni mentünk. Megnéztük a burgundiai borvidéket. Többek közt a híres Romanée Conti szőlőterületet. Megtekintettük a Clos de Vougeot kastélyt.

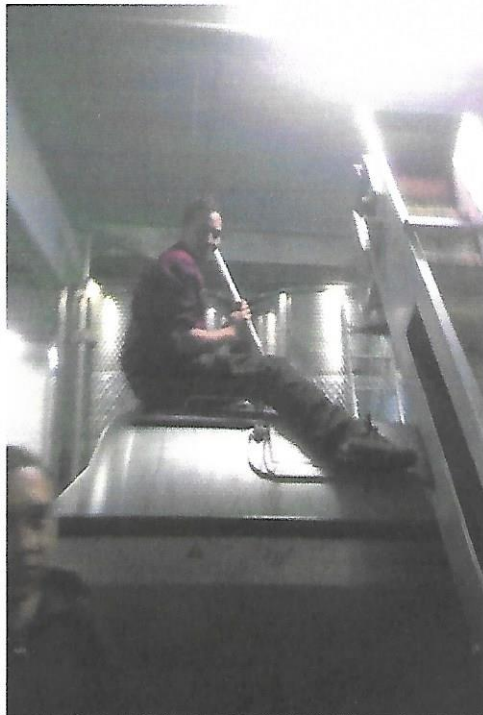


11. nap (csütörtök)

Délelőtt élesztőt kevertünk és törkölykalapot zúztunk. Délután kékszőlőt dolgoztunk fel.

12. nap (péntek)

Délelőtt kékszőlőt (Pinot Noir) préseltünk pneumatikus préssel, élesztőt készítettünk.



Délután hordókat pakoltunk, majd megtöltöttük őket az



újborral.

13. nap (szombat)

Az iskolai kisbusszal kirándulni mentünk Dijonba. Megtekintettünk két templomot, sétáltunk a városban, majd visszaindultunk a kollégiumba.



14. nap (vasárnap)

Pihenőnapot tartottunk.

15. nap (hétfő)

Kitöltöttünk egy kérdőívet az előző hetek történéseiről. Délután oktatáson vettünk részt, mely a burgundiai szőlőtermesztésről és a márciustól szeptemberig tartó munkákról szólt. Bemutatták a permetező traktort és ki is próbálhattuk.



16-17. nap (kedd, szerda)

Sűrűséget mértünk, hordókat mostunk, illetve pakoltunk. Folytattuk a préselést.

18. nap (csütörtök)

Az iskolában részt vettünk egy angol órán, melynek témája az egészséges étkezés volt. Délután tartályt mostunk és prést



takarítottunk.

19. nap (péntek)

Az iskola borbíráló termében egy borkóstolót tartottak nekünk, ahol egy Chardonnayt és három fajta Pinot Noir bort kóstoltunk. Utána átvettük okleveleinket.

20. nap (szombat)

Dél előtt becsomagoltuk bőröndjeinket a hazautazáshoz, illetve pihentünk. Délután ismét ellátogattunk a Clos de Vougeot kastélyba, ahol francia írókkal találkozhattunk. Jelentkeztünk egy borkóstolóra is.



21. nap (vasárnap)

Busszal mentünk Genf-be a reptérre. Repülővel Budapestre érkeztünk, ahonnan iskolánk kisbusza szállított bennünket haza.

Nagyon jól éreztem magam. Örülök, hogy kipróbálhattam a francia borkészítés technológiáját. Köszönöm, hogy részt vehettem ezen a tanulmányúton.

Készítette: *Zöld Zoltán*

Zöld Zoltán