

Burgundiai szakmai gyakorlat

A Soós István Borászati Technikum tíz diákja Franciaországban, háromhetes burgundiai szakmai gyakorlaton vett részt. A budafoki tanulók hét, főleg családi pincészetnél kóstolhattak bele a szőlőművelés és a borászati munkák rejtelmeibe. A gyakorlat keretein belül a diákok üzemtől függően venyigét égettek, kötöztek, metszettek, támrendszert javítottak vagy tőkepótlást készítettek elő, pincei és palackozási munkálatokat végeztek.

Az Erasmus+ program keretében a Közép-magyarországi ASzC Soós István Borászati Technikum és Szakképző Iskola, az InVeris Alapítvány és a beaune-i CFPPA együttműködésével valósult meg a szakmai program. A budafoki iskola évek óta lehetőséget teremt arra, hogy a tanulók egy csoportja burgundiai gyakorlaton vegyen részt. Az eddigiektől eltérően, amikor ősszel a szüret idején utaztak a diákok, most tavasszal került sor a kiutazásra. A munka idején feladatokról állt, ami inkább szőlészeti szakmai programot jelentett.

A Borászati Füzetek szerkesztősége Török Zita kísérő oktató és öt diák tapasztalatait kérdezte a különleges útról. Rózsa Sándor és Kökény Levente 11. a osztályos tanulók szőlész-borász családi háttér nélkül érkeztek a középiskolába, egy pályorientációs napon találkoztak a képzéssel, ahogy mesélték, a tanulmányaik alatt megszerették ezt a szakmát. Schvebler Máté, aki technikusképzésben vesz részt, a természet szeretete és a nagyszülői, Baranya megyei borászat okán választotta ezt a szakmát. Varga Luca 12. osztályos élelmiszeripari tanuló iskolaválasztásában az agrárképzési terület volt a döntő. A budafoki borfesztiválon találkozott az iskolával és ott döntötte el, hogy a Soós István iskolába fog jelentkezni. Stefanits Soma, szintén 12. osztályos élelmiszeripari tanuló egy pályorientációs napon döntötte el, hogy nem irodai munkát szeretne végezni, hanem kint a levegőn, a természetben dolgozni, így esett a választása a budafoki iskolára. Összességében elmondható, hogy a tanulók iskolarendszeren kívül nagyrészt először találkoztak működő borászattal.

A háromhetes szakmai gyakorlat részeként a tanulók hét családi pincészetnél végeztek munkát és ezáltal megismer-



A csapat és az InVeris Alapítvány képviselője a beaune-i intézmény tanpincéjében

kedhettek a régió borászati sajátosságaival. Elmondásuk szerint az időjárás nem volt kegyes hozzájuk, sokat esett az eső, ennek ellenére a házigazdák igyekeztek mindenhol valódi szakmai programokkal bemutatni a szezonális munkákat. A szőlőültetvények mellett a pincék és az azokban folyó technológiai munka ismertése is hatalmas élmény volt. Látványos megoldás a minimális emberi munkát igénylő gépi palackozás, címkézés használata. A tanulók számára meghatározó volt látni azt az elhivatottságot, a befektetett munkát, a munkamorált, amivel Franciaország burgundi régiójában a gazdák dolgoznak. Teljes beleadással végeznek minden munkafolyamatot, időjárástól függetlenül, a diákok ezenkívül kihangsúlyozták a francia emberek mentalitását is, azt a kedvességet és pozitív hozzáállást, amit nemcsak feléjük, hanem egymás iránt is tanúsítanak. Egybehangzó véle-

mény szerint az emberek gondolkodása, morálja elképesztően különböző az itthon, főleg a fővárosban tapasztalható képest, ez segítette a diákok interkulturális készségeinek fejlődését is.

Büszkeséget éreztek a tanulók például akkor, amikor a pincék megtekintésekor magyar kádárok hordóit látták, mert mint elmondták, ebben a régióban a hagyományt, a tradíciót és az innovatív megoldásokat ötvözik. Az érlelés csakis fahordóban történhet, de a préházban és a palackozás területén a legmodernebb megoldásokat használják. Meglepően könnyedén építik be a tradicionális elemek közé a legmodernebb, akár digitális megoldások használatát.

A tanulók számára személyes elismerés volt, hogy a rájuk bízott feladatok, munkafolyamatok esetén fel tudták venni a ritmust a helyiek munkatempójával. A pincészet tulajdonosai körbevezették a diákokat, részletesen ismertette a folyamatokat, technológiákat. Ezt követően volt olyan hely, ahol alkalom nyílt arra, hogy 13 tételt megkóstolhassanak a saját borokból, közvetlenül a hordókból. Ezek között nem egy Premier Cru és Grand Cru tétel is helyet kapott, amely így elképesztő élmény és hatalmas tapasztalat volt a tanulók számára. A gyakorlatra fogadó borászatok között volt olyan, ahol már a hetedik generáció óta foglalkoznak szőlészettel és borkészítéssel, itt a diáknak lehetősége volt például a Guyot metszési mód megtanulására.



Kökény Levente venyigeégetés közben

A szakmai gyakorlatot kissé nehezítette az esős időjárás, illetve az a kisebb településeken gyakori probléma, hogy csak francia nyelven lehet kommunikálni, de ezek semmivel nem csökkentették a tanulmányút értékét. Van olyan diák, aki szerint ez a szakmai gyakorlat jó volt arra, hogy a szállásként szolgáló kisváros teljesen megcáfolja minden korábbi előítéletét, és rávilágított arra, hogy mindent meg kell tapasztalni, mielőtt véleményt alkotnánk. Többen gondolják úgy, hogy az iskolában tanult ismeretek ennek az útnak köszönhetően összeálltak és teljes rendszerben kerültek megérettésre.

A tapasztalatok szerint a borkóstolás és az ehhez kapcsolódó vendéglátás a magyarországihoz hasonlóan történik Franciaországban is. A burgundiai boroknak négy kategóriája van. Ezek közül a bázist és a következő két kategóriát is megkóstolhatták a tanulók. Ezenfelül szinte minden este lehetőség nyílt az aznapi gyakorlati tevékenység megbeszélésére és a környékről származó, kereskedelemben kapható borok elemzésére. Egybehangzó vélemény szerint kiváló tételket sikerült ezáltal megismerni. A tanulók szerint a hazai és a burgundiai borok összehasonlíthatatlanok,



Marsi Márton és Rózsa Sándor francia kollégájukkal

nem is szabad párhuzamot vonni. Mind ízben, mind színben nagyon-nagyon különbözőek, a fiatalok szerint másért szépek és másért jók.

A szakmai ismeretek mellett az Erasmus+ program lehetőséget adott arra, hogy a kulturális és gasztronómiai különbségeket is megismerjék a tanulók. A tradicionális Burgundiára jellemző ételek mellett a fűszeres csigát vagy éppen a rántott békacombot is megkóstolhatták. A gyakorlat teljes ideje alatt kint levő Török Zita tanárnő nemcsak a francia kommunikációt segítette, de tartalmas programokat is szervezett a hétvégekre. Így jutottak el a diákok Dijonba vagy a világ legdrágább borát adó ültetvénybe, Romanée Contiba, illetve megcsodálhatták Beaune nevezetességeit is. A hazaút napján Párizsban több diáknak „bakancslistás” álma vált valóra az Eiffel-torony lábánál.

A szakmai gyakorlaton részt vett tanulók az ismereteik bővítése céljából a továbbtanuláson gondolkodnak, azt követően pedig hazai borászatokban képzelik el a jövőjüket. Sőt, többen arról álmodnak, hogy a távoli jövőben saját borászatuk legyen. Van, aki Etyeken szeretne elhelyezkedni és a pezsgőgyártásban dolgozni, vagy a Balaton déli partján dol-



Schvebler Máté

gozó borászként képzelet el a jövőjét. Külföldi munkában, vagy teljes kiköltözésben ők nem gondolkoznak. Az ezzel kapcsolatos kérdésre azonban azt is elmondták, hogy osztálytársaik közel fele tervezi, hogy a hazai nehézségek miatt külföldre megy dolgozni. Ami azonban látható, hogy a Közép-magyarországi ASzC Soós István Borászati Technikum és Szakképző Iskola tanulói közül azok, akik a burgundiai szakmai gyakorlat részesei lehettek, nagyon jó barátokká váltak, óriási szakmai és kulturális élménnyel gazdagodtak és ők nagy valószínűséggel hazánk jövőbeni borász nemzedékét fogják erősíteni.

Török Gergely