Beszámoló a szakmai gyakorlatról

A szakmai gyakorlatomat a Tokaj Hétszőlő Zrt.-nél végeztem. Az 1991-ben alakult Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok a Tokaj-hegy déli oldalán található, a borvidék legdélebbi pontján. Jelenleg 55 hektáron gazdálkodnak, ahol Tokaj fő fajtáit termesztik, mint a Furmint, a Hárslevelű, a Sárga muskotály, illetve a Kövérszőlő. A szőlő feldolgozása az ültetvényeik mellett található feldolgozóüzemben történik. A birtokon 2009-ben kezdték meg az átállást az organikus gazdálkodásra, 2014-től a teljes terület átállt és 2016 szeptemberétől megszerezték a hivatalos organikus jelzést a szőlőbirtok teljes területére. A Hétszőlő birtokhoz tartozik a Tokaj belvárosában található Rákóczi pince, ahol kóstolókat tartanak a birtok boraiból, illetve a mellette lévő borszaküzlet, ahol pedig a boraikat forgalmazzák.

A szakmai gyakorlatom alatt heti 5 napot dolgoztam, napi 8 órában. A gyakorlatom során a birtok számos tevékenységébe belelátást nyertem és részt vehettem bennük. A szüretet megelőző időszakban főként a borok exportálásával foglalkoztunk, melyeket címkéztünk, az érmet nyert borokat érmeztük, ezt követően pedig csomagoltuk. Rendszeres feladatom volt szinte a gyakorlatom teljes ideje alatt a heti próbaszüretek végzése. Mintát gyűjtöttünk a szőlőterület teljes területéről, területrészenként 5 tőkét szedtünk meg. Ezután a minta súlyát megmértük, amiből következtethettünk a várható termésmennyiségre. A mintákat kitapostuk és a megmértük a must sűrűségét, amiből megtudtuk a cukortartalmát. Megmértük a pH-ját, illetve a savtartalmát titrálással. Ezeket az adatokat hétről hétre követve határozták meg a szüretek időpontját. A szüreti időszakban számos munkafolyamatban vettem részt. Szüreteltem, illetve szeptember elejétől megkezdődött az aszúszüret, amiben szintén részt vehettem. Az aszúszemeket a tőkékről egyenként válogattuk ki, illetve gyűjtöttük össze. A leszüretelt termést beszállították a feldolgozóüzembe, ahol a fajtától függően a szőlőt zúzták, bogyózták vagy pedig csak a fogadógaratba öntötték. A présbe enzimet is öntöttük a szőlőhöz, illetve az augusztusi melegben szárazjeget is adagoltunk hozzá. Ezután a prés alatti gyűjtőtálcához is adagoltunk, ha a szőlő nem hűlt le megfelelően. Ezeket általában tartályba töltöttük, viszont a hordós tételeket közvetlen hordókba töltöttük és ez alapján adagoltuk hozzá az enzimet és a ként. Miután a tételek a tartályokba, illetve a hordókba kerülnek az erjedés folyamatát napi kétszer történő sűrűség méréssel követik nyomon, ez alapján tudják megállapítani mikor szükséges a bort kezelni. A borok kezelésében is részt vehettem, élesztőt dehidratálhattam és adhattam a tételekhez.

Részt vettem a régebbi tételek palackozásában is, ahol segítettem a palackok pakolásában, a kapszulák felhelyezésében. Ezek során betekintést nyerhettem a töltőcsarnokban lévő gépek működésébe is, mint a palackmosó, illetve a töltőgép.

A gyakorlatom során nagyon hasznos volt az egyetemen megszerzett tudásom, amiket tudtam alkalmazni a feladataim során. Az egyetemi tudást a gyakorlatban is végig tudtam követni és megtapasztalni személyesen a borkészítés minden fázisát, ami véleményem szerint a legjobb módja a tanulásnak, így érthetők meg legjobban a bizonyos folyamatok működése. A Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok erre teljes mértékben alkalmasnak bizonyult, mivel mindenben segítették a szakmai fejlődésemet, amiben tudták. Minden borkészítési folyamatban kipróbálhattam magam, amit előtte részletesen elmagyaráztak, illetve felügyeltek és minden felmerülő kérdésemre készségesen válaszoltak.