

Tenuta di Arceno (IT)

2017.09.01.-2017.10.31.

Az olasz életérzés körülbelül 19 évesen lopta be magát a szívembe. Akkoriban még egy egészen más szakon tanultam a Pázmány Péter Katolikus Egyetemen, amikor megfogalmazódott bennem a gondolat: egyszer majd muszáj megtapasztalnom milyen is lehet Toszkánában élni. Ahogy teltek múltak az évek, és bekerültem borászatra, ismét aktuálissá vált ez az „álmom”; nem volt vitás, Toszkána lesz az a hely, ahol a szakmai gyakorlatomat szeretném eltölteni. Talán nem is kell részletesen bemutatnom eme talján régiót: kellemes klíma, napsütötte lankás szőlődombok, a középkorból fennmaradt ódon villák és ciprusfa-ligetek, ezek azok a jelzők, amelyek talán elsőre eszükbe jutnak a borok kedvelőinek.

Nagy elszántsággal vettem bele magam a fogadóhelyek felkutatásába, de sajnos azt kellett tapasztalnom, hogy bizony ismeretség nélkül szinte lehetetlen munkát találni a borágazaton belül. Végül az utolsó pillanatban -amikor már szinte beletörődtem abba a gondolatba, hogy ebből valószínűleg semmi sem lesz- egy kedves amerikai barátom közbenjárása révén megkeresett egy amerikai borász -aki történetesen Toszkánában készített bort- és a 2016-ban, egy kaliforniai borászatnál eltöltött fél évemnek köszönhetően, velem szeretett volna együttműködni. Szeretném hozzátenni, hogy habár nem beszélek jól olaszul, a jelentkezésemet, szakmai önéletrajzomat és ajánlóleveleimet tolmáccsal olaszra lefordítottam, és csak ezek után küldtem el a jelentkezésemet borászatokhoz, hiszen köztudott: az olaszok nem szívesen használnak eltérő nyelvet a sajátjuktól.

A kiutazásom előtt felvettem a kapcsolatot munkatársaimmal, akik Szardíniából érkeztek komppal: mi négyen laktunk közös



egy

apartmanban, mindegyikőnk külön hálósobával rendelkezett. Habár nem volt egy olcsó lakás, de a kilátás abszolút kárpótolt bennünket:

Jómagam a Wizzair szolgáltatásait vettem igénybe, és csak az odafele utat vásároltam meg, tekintve hogy a szüret vége általában megjósolhatatlan, és természetesen terveim között szerepelt egy kis utazgatás is.

A repülőgép Rómában landolt, onnan pedig a Flixbus szolgáltatásait vettem igénybe, így jutányos áron juthattam el Siena-ig, ahol már vártak rám a munkatársaim. A szállásunk egy aprócska kis falucskában volt, aminek a neve: San Gusmé.

A munka szeptember elsején vette kezdetét a hordók, tartályok megtisztításával majd hamarosan befutottak az első szőlők is: a Pinot noir, Cabernet sauvignon, Cabernet franc és egy autochton toszkán fajta: a Sangiovese is ,amely az ún. szupertoszkánok alapanyagául szolgál.

A Tenuta di Arceno egy amerikai tulajdonban lévő cég/borászat, amelynek feje, a borász, egy new york-i születésű, kémikusból borásszá avanszált szakember.

A borok készítőjén kívül mindenki olasz volt a csapatban, így a munka félig olasz-félig angol nyelven folyt.

Habár az olaszok messzi földről híresek kényelmes mondhatni lustálkodós életvitelükről, ha borról van szó, abban nem ismernek tréfát: kezdetben heti 40 órát dolgoztunk, majd ez felment heti 60 munkaórára: hordók fertőtlenítése, az újonnan érkezett szőlők feldolgozása, labortesztek elvégzése, a mustok élesztőkkel való beoltása, csömöszölés, derítés, fejtés szerepelt a mindennapjainkban. A borász maximalizmusa révén, rendkívül nagy figyelmet szentelt a tisztaságnak, éppen ezért mindennap 2x fertőtlenítenünk kellett mindenféle eszközt és szivattyút, ami érintkezett a borokkal. Ami a termelést illeti, a Tenuta di Arceno évi körülbelül 500,000 palack bort értékesít mind belföldön és külföldön egyaránt, a minőségi borok palettáját megcélózva.

Sajnos a 2017-es évjárat nem fogja beírni magát a borászat történelmébe, hiszen egy igen nehéz év van a szakemberek háta



Firenze

mögött: a globális felmelegedés a szőlőtermelésre is rányomta bélyegét.
Éppen ezért, a tervezett 3 hónap helyett, csupán 2 hónapig tartott a szüret.
A „lazább” szüretnek köszönhetően így alkalmam nyílt felfedezni a környéket: Siena, Pisa, Firenze,
Cinque Terre, csak néhány hely, ahol szerencsém volt megfordulni.
A szavak helyett beszéljenek inkább a képek:



San Gusmé



Pisa-i Ferde torony



Egy tipikus toszkán villa



Tenuta di Arceno kóstolóterme



Indulás dolgozni...



Itz olasz gasztronómia kicsit másképp



Cinque terre – Riomaggiore

Tippek, jó tanácsok:

- Az utazás előtt részletesen tájékozódjunk a szállásról, hiszen előfordulhat, hogy amit mi egyértelműnek gondolunk, az a szállásadónak eszébe sem jut: munkatársaimmal 2 hétig ágyneműk nélkül (értsd: párna, lepedő, takaró!) aludtunk, illetve mosógépet sem kaptunk. Tehát fontos, hogy részletekig menően érdeklődjünk pontosan mit kapunk cserébe a pénzünkért.

- A kiutazás előtt érdemes egy itthoni banknál devizaszámlát kötni, amelyre majd utalják az erasmus támogatást, esetleg a kinti fizetést. Így nagyon sok idegeskedéstől és az olasz bürokratikus útvesztőktől óvhatjuk meg magunkat. Utazgatni még mindig könnyebb, mint a hivatalokban sorban állni. ☺

- Az olasz tömegközlekedés nem túl olcsó, javaslom, hogy a buszjegyeket online vagy kis tabaccheria-ban (dohányárubolt), esetleg a helyi bárokban vásároljátok meg, mivel ezeken a helyeken valamivel jutányosabb áron juthattok hozzá.

Egy szó, mint száz: Sok-sok tanulással és élményekkel teli 2 hónap van mögöttem, amiért örökké hálás leszek azoknak az embereknek, akik munkájukkal segítettek, hogy valóra válthassam az álmomat.

Mindenkit csak buzdítani tudok arra, hogy vágjon bele és tapasztalja meg az Erasmus+ adta nagyszerű lehetőségeket: hiszen a komfortzóna elhagyása után kezdődik csak az igazi élet! ☺