

A barátság bora elkészítése - a Comenius program keretében

A rochrbach-i BBS Höhere Bundeslehrenstalt Fachschule für Wirtschaftliche Berufe középiskola 29 tanulója, valamint a Magyar Máltai Szeretetszolgálat Károly Róbert Kereskedelmi, Vendéglátóipari, Közgazdasági, Idegenforgalmi Szakközépiskola és Szakiskola 8 diákja szüretelte a bor alapanyagát egy mátrai gazdaságban. Az abasári szüretre 2012. szeptember 22-én került sor Pálinkás Attila helyi termelő gazdaságában, ahol a fiúk és lányok derekasan kivették részüket az Olaszrizling betakarításából. Puttonyos szüreten vettek részt, de emellett megismerhették a termés szállításának és minősítésnek az alapfogásait is. Míg a diákok kulináris élményekkel gazdagodtak a pincepörkölt elfogyasztása kapcsán, a szőlőt az üzemben feldolgozták és előkészítették az erjesztését is.

A program összeállításakor törekedtünk mind teljesebb képet adni a mátraaljai borkultúra egészéről, így más üzemekbe is ellátogattak a diákok. Így került sor a Károly Róbert Főiskola erjesztő pincéjének, majd a Borpalota Kft. borászati technológiájának a bemutatására. Az előbbi üzemben Kis Benedek György borász, az utóbbiban Dunai György Sándorné tulajdonos volt a vendéglátó. A technológiai vertikum nem teljes a vendéglátás és a borkultúra szerepeltetése nélkül, - így a minden bizonnyal érdekesnek találták a diákok a Nandi Vendégház, valamint a gyöngyösi Gloria Sublimis Borrend bemutatkozását is.

A tíznapos látogatás során sikerült kialakítani a bor nevét és döntésre jutni a borcímke megjelenését illetően. A választott „Duna Traube” név méltán képviseli az elkészült terméket, mint ahogy a „Barátság Bora” jelző is, - utalva az összefogásra, mely a programban résztvevő intézmények és diákjaik együttműködésének eredménye. A résztvevő tanulók számára bemutatásra került a bor címkézésének szabályrendszere, a címkén szereplő megjegyzések formai követelményei. Kiélezett versenyt illetően születtek meg a címketerve is. Bár a munka nem ért véget a látogatás hetében, csak azok a teendők maradtak, amelyeket elektronikusan, a moodle felületét használva is befejezhettünk.

Az osztrák diákok látogatásának leteltével, a borral való teendők nem csökkentek. A bort irányítottan erjesztettük fajlesztő felhasználásával úgy, hogy mind jobban jelenítse meg a termőhely biztosította illat és zamat gazdagságot, valamint azt, milyen a Kárpát-medence legtipikusabb fehérbor-szőlőfajtája az Olaszrizling. A borunk október elejére erjedt ki, a borászati

készre kezelések a Károly Róbert Főiskola tanpincéjében zárultak le. Itt történt a tétel palackozása is 2012 decemberében egy automata töltő gépsoron.

A következő év februárjában az időközben elkészült has és hátcímkék is rendelkezésre álltak már a palackok díszítésére. A címkékkal, illetve annak színével harmonizáló zöld és sárga záró kapszulákat rendeltünk, majd három ütemben a borász szakmunkás hallgatókkal ezeket el is helyeztük a palackokon. A munkát manuálisan végeztük a viszonylagosan kis bortétel és az öntapadó címkék miatt.

A bor első bemutatkozása 2013 tavaszán történt a középiskolában, de a tavaszi helyi borversenyeken elért szép eredmény is bizonyítja, a gondos munkát sikerek követik. Az abasári hegyközségi borversenyen, majd a Mátrai Borvidéki borversenyen egyaránt szépen szereplő bor aranyérmei bizonyítékai a bor értékének. Azóta számos alkalommal került menükártyára a bor idehaza és Rohrbachban egyaránt, s minden alkalommal elégedettséggel töltötte el kóstolóit, fogyasztóit. Ilyen alkalom volt a hazai borász csapat idei október eleji ausztriai viszontlátogatása is, ahol a programzárás kiváló lehetőséget nyújtott a készített sör és bortétel kóstolására!

Lefler Péter
gyakorlati oktató