



## Erasmus+ prispevek

### Moj dan na delu izgleda takole

Moj dan na delu izgleda nekako takole. Zjutraj vstanem ob 5.30, da sem lahko prisoten in priseben na delu ob 7. uri v kleti Lis Neris. Dobim se s Simonom, ki je že od 5. ure zjutraj popisuje ter si zapisuje kaj vse morava storiti tistega dne. Kadar je dela veliko, nama pomagajo tudi Romuni Konstantin, Marjan in David.

Prve dni sem v kleti preživel s Simonom, opravljala sva »Batonnage«. Zelo preprosto delo, dokler ne spoznaš, da moreš to opraviti na dvesto petdesetih sodih. Batonnage je francoski izraz za mešanje usedline v lesenih sodih (pri belih vinih). Podobno sva morala storiti tudi v inox cisternah 150HL, pri tem sva si pa olajšala delo s posebnim mešalnikom, ki ga vstaviš v eno izmed izhodov cisterne in tako ti prične mešati vino z usedlino.



Pomagal sem tudi pri etiketiranju vina, kar je bilo precej preprosto, saj je šlo za specifično vino in je bilo steklenic malo. Etiketirali smo jih le približno 500.



Največ dni dela pa je bilo namenjenih pretoku vina iz lesenih sodov (225l in 500l) v inox cisterne, ter čiščenje lesenih sodov s posebnim strojem, ki s pomočjo vroče vode pod pritiskom in vrtečo se glavo očisti notranji del sode in odstrani vinski kamen.



Po pretoku, smo začeli ustekleničevati bela vina. To poteka tako, da se iz cisterne v kateri smo že pred tem opravili bistrenje s pomočjo termolabilnih bakterij (bentonit), pretoči vino skozi posebne filtre pod pritiskom in skozi filter priteče popolnoma bistro vino, ki je pripravljeno na ustekleničenje. Tokrat smo delali veliko hitreje in sicer 2500 steklenic na uro. V parih smo zlagali v škatle po 6 ali pa po 12 steklenic, eden je nadzoroval in skrbel, da ima stroj dovolj zamaškov in kapsul, tretji pa je zlagal škatle na palete.





Po ustekleničenju ostanejo inox cisterne zelo umazane z usedlino in vinskim kamnom. Takrat sem prišel jaz na vrsto, ker sem suh sem se moral zbasati skozi vratca v cisterno in se lotit čiščenja z ledeno mrzlo vodo v že tako hladni kleti.



Vsako dopoldne je potrebno napraviti vsa naročila za tisti dan. V skladišču skupaj s Simonom napraviva okrog 5 palet vina, ki ga po malici prevzamejo logistiki.

