



Erasmus+ prispevek

Delovno mesto: delo v vinski kleti

Lokacija: Italija, San Lorenzo Isontino

Delodajalec: vinska klet Lis Neris

Smer študija: živilstvo in prehrana

Študent/-ka: Kris Brataševc

Za opravljanje prakse sem si izbral delodajalca v Italiji, v italijanski vinski kleti Lis Neris. Čeprav sem prakso opravljal od maja – julija, se je v kleti našlo veliko dela.

Jutranje vstajanje je bilo na urniku ob 5.30, da sem lahko bil prisoten in priseben na delu ob 7. uri v kleti Lis Neris. Najprej sem se vsak dan dobil s Simonom, ki je že od 5. ure zjutraj popisoval ter si zapisoval kaj vse je potrebno storiti tistega dne. Kadar je bilo dela zares veliko, so nama pomagali tudi sodelavci, Konstantin, Marjan in David iz Romunije.

Prve dni prakse sem v kleti preživel s Simonom. Opravljala sva postopek »Batonnage«. Batonnage je francoski izraz za mešanje usedline v lesenih sodih (pri belih vinih). Podobno sva morala storiti tudi v inox cisternah 150HL, kjer sva si pa olajšala delo s posebnim mešalnikom, ki ga vstaviš v eno izmed izhodov cisterne in tako ti prične mešati vino z usedlino. Delo je relativno preprosto, težava je le ogromna količina sodov, saj moraš isti postopek ponoviti na dvesto petdesetih sodih.



Pomagal sem tudi pri etiketiranju 500 steklenic posebnega vina.



Največ dni dela je bil vsakodnevno namenjen pretoku vina iz lesenih sodov (225 in 500 litrskih) 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. Ustekleničili smo 2500 steklenic na uro. V parih smo napolnjeno zlagali v škatle po 6 ali pa po 12 steklenic, tretja oseba je bila zadolžena za nadzor in skrb, da ima stroj dovolj zamaškov in kapsul, četrti 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 bilo potrebno napraviti vsa naročila za tisti dan. V skladišču sva skupaj s Simonom napravila okrog 5 palet vina dnevno, ki so ga po malici prevzeli logisti.

