

## Izvješće učenika: Fernao Po

8.10. 2019.

U rano jutro dočekala su nas dva kombija za dvije odvojene grupe te smo tako krenuli na naš prvi radni dan. Kada je moja grupa (Martina Brnada, Anđela Vuković, Luka Vuko, Dorian Periša i Matteo Marinović) stigla u vinariju, odveli su nas u vinograd gdje su nam dali potreban alat za rad te nam pokazali što nam je činiti.

U svakom redu odrezivali smo prvu vinovu lozu, a tek smo na kraju saznali zašto smo to radili. Ovo je posljednja godina toga vinograda i za dva tjedna kreće njegovo vađenje.

Nakon cijelog radnog dana odrezivanja loze bili smo jako umorni, ali sretni što smo na neki način pomogli ljudima.

Martina Brnada

9.10.2019.

Novi je dan počeo te smo kao i jučer stigli do vinarije, a odmah nakon do vinograda.

Danas smo provodili dan na drugom vinogradu. Tome vinogradu pripremili smo njegovu lozu za sljedeću godinu koja je ujedno i posljednja. Vlasnik je taj vinograd smatrao prikladnim za nas jer smo početnici pa ne bi bilo velike štete ako pogriješimo. Svatko je bio dužan odraditi svoj red. To je bio detaljan posao: morali smo odrezivati sve bolesne, trule i zelene, tj. mlade grane. Posebno smo pazili da ostavimo tri okca na onim granama koje će nam služiti i sljedeće godine. Sve grane koje smo odrezali stavljali smo na jednu stranu kako bi ih stroj uspio jednostavnije sakupiti. Na kraju je vlasnik bio zadovoljan našim radom te nas je odveo natrag gdje smo se imali vremena poigrati s psima dok kombi nije došao po nas.

Martina Brnada

10.10.2019.

Početak dana bio je uobičajan. Stigli smo u vinariju gdje nas je dočekao drugačiji posao čemu smo se svi veselili. Odveli su nas u novi vinograd gdje smo krenuli s kasnom berbom za crno vino i rose. Ovaj smo put svi imali zajednički red oko kojeg smo se potrudili. Grožđe smo postepeno sakupljali u kante, a iste kante iskretali smo u traktor. Imali smo priliku kušati grožđe te došli do zaključka da je jako slatko i okusa karamele te je baš zato odlično za pravljenje rosea. Nakon završetka berbe, vratili smo se u vinariju gdje je krenuo proces muljanja s runjanjem. Ubacivali smo grožđe u stroj, a nakon toga slijedio je zanimljiv proces - dodavanje kvasca za fermentaciju. Nažalost nismo mogli nastaviti s radom jer je bilo vrijeme za poći u hostel.

Martina Brnada

11.10.2019.

Petak je. Na putu za vinariju gledali smo predivnu zoru. Kada smo stigli, bilo je jako hladno, a mi smo morali čekati vlasnika dvadesetak minuta. Kad je vlasnik stigao, predao nam je škare te smo krenuli kombijem u vinograd. Započeli smo s rezidbom vinove loze. Trudili smo se što bolje i kvalitetnije raditi. Pokušali smo sve napuknute grane odrezati te izrezati zdrave koje bi imale minimalno 3 okca za sljedeći urod. Nakon 3 sata napokon je svatko bio gotov sa svojim redom. Nakon napornog rada, bili smo jako iscrpljeni jer je vinograd bio gust i zapleten, ali uspjeli smo! Na kraju nas je čekao zasluženi odmor i ručak.

Matteo Marinović

14.10.2019

Nakon prelijepog vikenda dočekalo nas je sivo jutro. Bilo je jako hladno jer je noću padala kiša. Došli smo u vinariju pa nas je vlasnik odveo u polje. Budući da smo očekivali kišu, vlasnik nam je ostavio kombi kako bismo se mogli sakriti ako počne padati kiša. On je morao negdje ići te je njegov sin došao po njega par trenutaka kasnije.

Nakon jednog sata rezidbe vinove loze, počela je padačkiša te smo se sakrili u kombi. Čekali smo desetak minuta te je vlasnik shvatio da kiša neće prestati pa je došao po nas i vratio nas u vinariju. Kad smo stigli u vinariju, rekao je da smo gotovi za danas. Išli smo pojesti svoj ručak, nakon toga smo išli spavati u kombi.

Kad smo malo odrijemali, došao je vlasnik i njegov sin koji su nam donijeli cijelu pečenu kokoš i malo povrća. Od srca smo se zahvalili i pojeli te smo ušli u vinariju.

Vidjeli smo da pumpaju vino iz podzemnog spremnika u jednu veliku posudu. Druga pumpa izvlačila je vino iz te posude i stavljala ga u novi spremnik.

Zanimalo nas je zašto to rade pa su nam objasnili da u vinu ima jedna molekula koja izgubi kvalitetu boje kada predugo stoji u tanku. Međutim, kada vino dođe u doticaj sa zrakom ta se molekula održi, a boja se isvježi.

Na kraju, kada su ispraznili spremnik, ušao je čovjek u njega te je skinuo talog posebnom metlom. Taj se talog koristi za proizvodnju alkohola. Nakon čišćenja taloga, oprali su spremnik vodom.

U tom trenutku stigao je naš kombi i odveo nas.

Matteo Marinović

15.10.2019.

UTORAK JE, DOČEKALO NAS JE JOŠ JEDNO HLADNO JUTRO. VLASNIK NAS JE ODVEO U VINARIJU PA JE SVATKO ODREZAO SVOJ RED I PIPREMIO GA ZA SLJedećU GODINU. POMOGAO NAM JE VLASNIK KAKO BI ZAVRŠILI BRŽE. U RADU NAM JE OŠTRIO ŠKARE KAKO BI LAKŠE REZALE. KAD SMO ZAVRŠILI, BILI SMO UMORNI JER JE OPET BILo JAKO GUSTO. KAD SMO ZAVRŠILI NAPORNi RAD, ODVEO NAs JE NATRAG U VINARIJU TE SMo POJELi SVoJ RUČAK. NAKON ŠTO SMo POJELi, NEKI SU OTIŠLI ODMARATI U KOMBI, ALI DORIJAN I JA SMo ČULI ZVUK TRAKTORA TE SMo OTIŠLI VIDJETI ŠTO SE RADI.

Vlasnik je traktorom pomicao električni motor sa spojenom cijevi. To je traktorom podigao pa je odvojio motor od cijevi. Još je dva električna motora stavio na paletu te ostavio.

Pretpostavljam da će mu trebat za nešto. U garaži je bio još jedan stari narančasti Fiat 400 i još par motocrossa.

Kad je vlasnik bio gotov, otišli smo u vinariju gdje su radili istu stvar kao i jučer. Kasnije smo pomogli oprati veliki spremnik i spojili pumpu za vodu s gornje i donje strane kako bi ga voda mogla dobro oprati. Radnik je ubacio neku kiselinu i rekao nam da pazimo jer je jako opasna. Nakon toga došao je kombi te smo morali ići natrag u hostel.

Matteo Marinović

Srijeda, 16.10.2019

Krenuli smo s posлом u 08:30 sati. Dobili smo drugačiji zadatak nego inače. Zadatak nam je bio izlijevati vino iz boca. Bila je riječ o bijelom vinu iz 2016. godine koje vinarija nije uspjela prodati. Ogulili smo plastiku s boce, izvadili smo pluteni čep otvaračem, izlili vino iz boce u spremnik i na kraju bismo bocu stavili u posebnu plastičnu kutiju.

Cilj našeg posla bio je pomiješati neprodano vino iz 2016. godine s novim vinom. Uz taj posao šef je Luku, Mattea i mene zvao da mu pomognemo s razvrstavanjem paleta. Poslije toga pojeli smo svoje lunch pakete i dovršili smo preljevanje vina. Nakon toga po nas je došao kombi i vratio nas je natrag u hostel.

Dorian Periša

Četvrtak, 17.10.2019

Počeli smo s posлом u 8:30 sati. Obavljali smo isti posao kao i prethodnog dana. Uz taj posao obavili smo još jedan, radnici su nas pozvali da nam pokažu proces pretakanja vina. Prvo smo iscijedili sok iz mošta, nakon čega smo ostatak mošta prenijeli u presu gdje smo ga ispresali. Tamo se ostatak soka iz kožice ocijedio i nakon toga cijeđenja ostao je drop. Poslije toga došli su kombiji i odveli su nas u hostel.

Dorian Periša

Petak, 18.10.2019

Kao i svakog radnog dana s posлом smo počeli u 8:30. Danas smo kao i prethodnih dana izlijevali staro vino (2016 g.) iz boca jer bijelo vino ne može dugo stajati kao crno vino. Kako vino ne bi izgubilo na kvaliteti, pomiješali smo ga s novim vinom. Tako smo ispraznili jednu i pol paletu paketa vina. Oko 12 sati išli smo ručati i odmoriti se.

Radnici su nas odveli u prostoriju s drvenim bačvama. Tamo smo razgovarali o bolestima i manama vina. Naime, prošle godine vinariji je propalo mnogo vina jer je vino dobilo miris po konjskom znoju pa su ove godine morali dobro dezinficirati bačve da se ne bi proširilo na drugo vino. Uzrok ove pojave je rast nepoželjnih mikroorganizama.

Zatim smo kušali dvije sorte vina koje su bile jako lijepo i ukusne. Oko 15 sati došao je vozač po nas i vratio nas u hostel gdje smo se malo odmorili. Navečer smo otišli na večeru te na spavanje jer smo bili umorni od napornog radnog dana.

Luka Vuko

21.10.2019

Svanuo je i još jedan ponedjeljak. Početak novog radnog tjedna. Doručkovali smo i uzeli svoje pakete za ručak i polako se uputili na posao. Započeli smo s poslom u 08:30, no ovaj put na poslu je bilo malo drugačije. S nama je išla i naša draga profesorica.

Za početak smo nastavili raditi zadatak koji nismo stigli završiti u petak, a to je bilo prelijevanje boca bijelog vina u bazen. Nakon što smo prelili vino iz boca u bazen, slagali smo prazne boce u kutiju, a kartonske kutije u kojima su bile boce vina, smo rasprgali i slagali na jednu hrpu. U 12:00 sati krenuli smo se malo odmoriti i pojesti svoje pakete za ručak. Nedugo zatim vratili smo se na posao.

Na samom kraju radnog vremena krenuli smo s jednim jako dragim radnikom po imenu Filip gledati kako ulijeva sumpor u vino.

Sumpor smo dodali u vino u obliku plina SO<sub>2</sub> jer se na taj način omogućava bolja homogenizacija količine sumpora u cijelom spremniku jer mjehurići plina miješaju vino. Plin koji dodajemo u vino moramo dodavati u određenim količinama i polako.

Došao je kraj našeg radnog vremena i po nas je u 15 sati došao naš vozač i odveo nas u hostel gdje smo se otuširali te malo odmorili sve do večere. Nakon večere neki od učenika išli su prošetati s profesoricom, a neki su se vratili u hostel i otišli na spavanje.

Anđela Vuković

22.10.2019

Laganim jutarnjim buđenjem započeo je novi radni dan. Došli smo na posao u 08:30 i nastavili posao koji smo radili proteklih dana, a to je prelijevanje boca vina u bazen. Ovaj su nam put pomogli i ostali radnici vinarije Fernao Po i svi smo bili jako presretni kada smo napokon završili. Sljedeći posao bio je strojno etiketiranje boca crnog vina i slaganje gotovih boca u posebne kalupe za to vino.

Oko 12:30 otišli smo na ručak, malo smo se odmorili i prošetali. Na kraju radnog dana dočekalo nas je ugodno iznenađenje. Od vlasnika vinarije Fernao Po dobili smo kutije iznenađenja. U svakoj kutiji bilo je vino, kemijska olovka i majica. Vratili smo se sretni u hostel, otuširali se i malo odmorili. Na večeru smo krenuli oko 19:00 sati i odmah iza večere uživali smo u lijepoj večernjoj šetnji.

Anđela Vuković