

## Izvješće učenika: Marcolino Freitas

8.10.2019.

Krenuo je i naš prvi radni dan. Alarm je zazvonio u 6:30 zbog doručka nakon kojeg su po nas došla dva kombija. Podijeljeni smo u dvije vinarije, a ja sam u onoj u kojoj je 6 učenika (Jelena Radić, Marina Kuzmanić, Marko Josip Mandušić, Marija Grujović, Marta Antunović i Frane Parat). Danas su nam pokazali stroj koji bere grožđe te smo ga i mi mogli provozati. Nakon divljenja stroju, gazdarica je nas četiri cure odvela u područje vinograda gdje se nalaze trsovi bijelog i crnoga grožđa koji služe samo za hranu (stolno grožđe). Za to vrijeme, Frane i Marko Josip pomagali su radnicima isprazniti veliku ležeću prešu u kojoj su bili ostaci grožđa iz kojih je sok isciđen. Ti ostaci služe za pravljenje viskija koji ima oko 40% alkohola. Gazdarica nam je rekla da kod ove vrste posla tradicionalno muškarci rade, a cure samo gledaju.

Naša dva učenika stalno su pomagala: spajali su cijevi, čistili pokretne trake, vozili traktor i tako dalje. Traktorom su prebacivali kominu grožđa (peteljke) koje se prodaju za daljnju preradu. U 12 sati došao je kombi po nas te nas je odvezao na ručak pa smo otišli u hostel na odmor. Nakon odmora, išli smo na večeru koja je bila odlična. Zaspali smo iščekivajući sutrašnji radni dan.

Marta Antunović

9.10.2019

Kao i jučer, zazvonio je alarm te smo opet sve isto ponovili (doručak pa odlazak u vinariju). Radnici i naši učenici i danas su radili – pretakali su mošt iz velikog spremnika od 20 000 litara. Jedan dio u kojem je sami sok putem cijevi odlazi u poseban spremnik u podu, a onaj dio u kojem su kruti ostaci grožđa (peteljke, ostaci bobica) odlazi u prešu.

Cure su za to vrijeme proučavale knjige koje su do bile od gazdarice kako bi proučile sorte grožđa u Portugalu, bolesti i štetnike vinove loze te općenito naučile o proizvodnji vina u Portugalu.

Ručali smo, otišli na odmor te nakon par sati odmora gladni krenuli večerati. Razočarali smo se kada smo vidjeli što je za večeru. Poslije smo otišli prošetati do parka gdje se nalazila i Palača pravde. Na povratku smo naišli na igraonicu u kojoj smo zaigrali par igara te se vratili u hotel na spavanje.

Marta Antunović

10.10.2019

Probudili smo se nenasnavani, ali uzbudeni zbog još jednog radnog dana. Naši učenici- muški dio ekipe odmah su dobili zadatke za danas te su prešali još jedan, posljednji spremnik od 20 000 litara, dok su cure zajedno s gazdaricom pošle u obilazak vinograda. Gazdarica nam je pokazala različite trsove vinove loze, neke debele, a neke tanke koji se po tome razlikuju, ali i po području vinograda u kojem su posađeni. Pokazala nam je i livadu gdje ostavljaju ostatke peteljki koji im služe za kompost u vinogradu, a također nam je pokazala i jedan dio vinograda gdje se nalaze

bolesni trsovi i listovi. Uzbudljivom vožnjom otišli smo u restoran na ručak te kao i uvijek otišli na odmor. U 16 sati bila je prezentacija u *Escola professional* školi zbog Erasmus+ programa koji je obilježavao svoj dan. Nakon prezentacija i fotografiranja otišli smo u hostel, a poslije i na večeru zajedno s ekipom iz njihove škole koji su dobili diplome. Par naših učenika je radilo nekoliko tradicionalnih jela kao što su uštipci i fritule. Sve je bilo ukusno i brzo se pojelo, a mi smo se umorni vratili u hostel na spavanje.

Marta Antunović

11.10.2019.

Probudili smo se uz zvuk našeg alarma, digli smo se te spremili za zadnji radni dan u tjednu. Doručkovali smo i krenuli prema vinarijama. Dobili smo zadatku da 400 boca ispraznimo u bačve, čepove bacamo u kantu, boce posložimo te ih napunimo vodom.

To sve radimo jer se na dnu boca stvorio talog, vino iz tih bačava će ići na analizu te ako bude pozitivno ići će na fermentaciju te će se ponovo puniti u boce. Gazdarica nas je pitala želimo li ga kušati, vino je malo gorko i podsjeća dosta na našu višnjevaču. Vrijeme je brzo prošlo i kombiji su došli po nas. Kada smo ručali, otišli smo u hostel, odmarali se pa smo išli večerati te se dogovoriti za naš prvi dan obilaska Portugala.

Marija Grujović

14.10.2019.

Probudili smo se, jutro je kišovito i hladno. Nakon doručka, krenuli smo na posao.

Kada smo došli, gazdarica nam je rekla da ćemo ići u vinograd među bolesne loze posaditi nove mlade loze te kasnije u drugi vinograd posaditi 12 loza tamo gdje se loze nisu primile. U svaki red posadili smo jednu mladu zdravu lozu. To smo radili zbog toga što se bolest neće proširiti na mlade loze nego će se postepeno iskorijeniti.

Proces sadnje loze: uzeli smo alat koji služi za kopanje rupa i obične zemlje. Nakon toga iskopali smo rupu dubine 30-40 cm te u rupu stavili 4 šake zemlje. Biljku smo izvadili iz lončanice, korijen razmrvili, lozu smo stavili u zemlju, zakopali je i izgazali oko nje da bi se korijen bolje primio. Također smo je morali zavezati na poseban način za konstrukciju.

Zasadivši sve biljke, krenuli smo u drugi vinograd.

Kada smo počeli saditi, krenula je kiša, gazdarica je rekla da ćemo ići u vinariju i da ćemo se vratiti kad prestane padati kiša. U vinariji smo ručali lunch pakete, pojeli smo šta nam se svidjelo. U to vrijeme kiša je prestala padati pa smo išli dovršiti sadnju loza. Kada smo bili gotovi, došli smo u vinariju i u to vrijeme je kombi došao po nas. Došli smo u hostel, odmarali smo par sati te otišli na večeru i malo prošetati. Umorni i pospani svi smo zaspali.

Marija Grujović

15.10.2019.

U ranu zoru probudili smo se i spremili, otišli smo na doručak, a nakon toga krenuli smo prema vinarijama. Kada smo došli u vinariju, gazdarica je rekla da ćemo mi, ona i njen radnik krenuti prema vinogradu. Kada smo došli u vinariju, radnik nam je pokazao kako se šiša loza, prvo je odrezao listove na jednom i drugom prutu, okrenuo ih je unakrsno i zavezao za žicu. Onda smo išli u vinograd zasaditi još loza, oni su mislili da se u tom vinogradu neke loze nisu primile i da su ostale osušene. Gazdarica nam je rekla da ćemo s njom šetati po vinogradu i tražiti suhe loze. Takvih loza bilo je vrlo malo, našli smo 5 osušenih loza, posadili smo mlade loze te kao i jučerašnji dan, kada smo bili gotovi, išli ručati u vinariju. Ručak je bio dobar, kada smo pojeli, malo smo odmarali i pričali. Nakon ručka krenuli smo šišati stare i istrunule grozdove u vinogradu koji samo služi za stolno grožđe. Malo smo šetali po vinogradu, a nakon toga otišli smo u hostel.

Marija Grujović

16.10.2019.

Došli smo u vinariju u 8 sati ujutro. Dečki su odmah krenuli na posao, a mi cure malo smo pričekale gazdaricu Sandru. Rekla nam je da toga dana nećemo ići u vinograd nego da će nam zadati neki drugi posao. Malo kasnije uvela nas je u prostoriju gdje se pakiraju boce vina, bila je puna boca bijelog vina, crnoga vina i rosea. Trebale smo zalijepiti kartonsku kutiju, napuniti je bocama rosea i poslagati na drvene palete. U jednom kavezu bilo je oko 600 boca.

U međuvremenu su Frane i Josip s radnikom čistili vinariju i prali bačve. Oko 11 sati pridružili su nam se i oni u pakiranju rosea. Do podne smo spakirali oko 200 boca, odnosno tridesetak kutija. Ja sam lijepila kutije, Josip i Marija stavljali su boce, Jelena je lijepila naljepnice s natpisom Rose i označavala ih sa x, a Frane je dodavao boce i slagao kutije na palete. Nakon toga otišli smo ručati, a gazdarica Sandra donijela je juhu koju nam je obećala prošli tjedan. Nakon što smo ručali, vratili smo se natrag na posao pakiranja boca. Još smo to radili jedno sat i 30 minuta i tako smo do 14 i 30 spakirali 630 boca. Izašli smo ispred vinarije oko 14 sati i 45 minuta i, uz kratak razgovor s kolegama, pričekali naš prijevoz koji nas je oko 15 i 20 doveo do hostela.

Marina Kuzmanić

17.10.2019.

Kao i svako jutro nakon doručka, svaka je grupa otišla u svoju vinariju. Došli smo oko 8 sati i momci su odmah krenuli s radom dok smo mi cure malo pričekale Sandru. Kad je došla gazdarica Sandra, upitala nas je hoćemo li odnijeti s njom 25 litara vina (koje su dolazile u kutijama od 5 litara) u jedan kafić. Pristale smo i pomogle joj odnijeti kutije u auto, a poslije i u kafić. Svratili smo u vinariju Fernao Po i malo posjetili naše ostale kolege da vidimo što rade. Oni su izlijevali bijelo vino u neku bačvu. Kasnije smo se vratile u našu vinariju i upitale Sandru što ćemo kasnije raditi. Rekla nam je da možemo pakirati boce bijelog vina u kartonske kutije kao i prethodni dan. Budući da nam je to jučer išlo od ruke, vratile smo se tome poslu. Nismo mogli ići nigdje drugdje jer je taj dan cijelo jutro padala kiša. U samo pola sata spakirale smo tridesetak kutija (210 boca). Dok smo mi to radile, Frane i Josip nastavili su prati bačve i čistiti vinariju. Poslije su svratili do nas i

pomogli nam spakirati preostalih 200 boca. Oko podne otišli smo na pauzu za ručak. Oko 13 sati otišli smo vidjeti ima li drugog posla za raditi. Pakiralo se crno vino u plastične aluminijske vrećice (u koje je moglo stati 5 litara) koje su išle u kartonske kutije pa sve do stroja za lijepljenje kutija, koje smo onda slagali na drvene palete. Punjenje boca radio je stroj i Sandra nam je pokazala kako ga koristiti. Tako smo punili crno vino i slagali kutije sve do 14 sata i 45 minuta. Malo smo pričekali naš prijevoz do hostela i oko 15 sati napokon stigli na zasluženi odmor.

Marina Kuzmanić

18.10.2019.

Nakon doručka, krenuli smo prema našim radnim mjestima oko 7 i 20. Momci su se kao i uvijek odmah prihvatali rada, a mi cure pričekale smo Sandru kao i svako jutro. Nakon što je došla, rekla nam je da će nas odvesti u mali obilazak. Odvela nas je do starog drveta Pluta - hrasta plutnjaka (starog 230 godina) i ispričala nam par detalja o njemu. Potom nam je pokazala staru školu koju je polazila, igralište s izvorom vode pokraj kojega se nalazi mala kuća gdje su žene išle prati robu (nažalost više nije u funkciji). Pokraj toga mjesta nalazi se selo Aguas de Moura. U tom selu vidjeli smo predivnu lokalnu crkvu, ulice te išli na ribarnicu da vidimo kakva se jela spravljaju od ribe. Kasnije smo otišli u park koji se nalazi u blizini sela i vidjeli šarene pletene ukrase koji se stavljuju na stabla. Malo smo se zadržale u parku, trenirale smo na spravama, poigrale se na ljudićama, budile djecu u nama, a Sandra je sve to gledala s osmijehom na licu.

U međuvremenu su naši Frane i Josip u vinariji pretakali vino skoro cijelo jutro i pomagali radnicima u drugim zadaćama. Oko 11 i 30 vratile smo se i malo porazgovarale s momcima, a kasnije smo svi skupa otišli na pauzu za ručak. Nakon pauze, da nam prođe vrijeme vratili smo se pakiranju boca crnog vina u kartonske kutije. Svatko od nas radio je svoj dio zadatka pa smo do 14 i 30 pakirali oko 500 boca u kartonske kutije. Kada je naša Sandra došla vidjeti kako smo, pozdravili smo se s njome i ukrcali se u kombi koji nas je doveo u hostel.

Marina Kuzmanić

22.10.2019.

U utorak su nas vodili u obližnji vinograd kako bi nam pokazali zimsku rezidbu loze. Vinograd koji su nam pokazali star je 40 godina. Kako većinu posla u njemu obavljaju strojem, tako je i loza trebala biti pripremljena za to. Za berbu grožđe treba biti na određenoj visini, za obrezivanje nesmije previše stršiti van reda jer bi ih inače stroj odrezao. Stoga su nam pokazali kako da obrezujemo lozu. Prvo smo svi obrezali 5, 6 loza s jednim radnikom koji ima čak 74 godine, a poslije smo se podijelili u skupine. Na kraju smo obrezali tri manja reda vinove loze. Kako rezidba nije ista u svim vinogradima, odveli su nas u mlađi vinograd da nam pokažu i drugi način rezidbe. Vinograd u koji su nas odveli je tek u trećoj godini. Kako je vinograd još mlad, u njega ne ulaze s velikim strojevima jer je loza još mlada i krhka. Tu su nam samo demonstrirali na koji način savijaju lozu. Nakon toga odveli su nas natrag u vinariju gdje smo punili i etiketirali boce od pet litara na koje smo lijepili brojive lota.

Frane Parat

23.10.2019.

U srijedu je vrijeme bilo jako loše pa su nas odveli vidjeti pripremu za rezidbu. Za pripremu su koristili traktor koji pokreće rotirajuće diskove koji režu prutove na manje dijelove, kako bi kasnije bilo lakše rezati. Kako je stroj veoma skup da bi većinu godine stajao u garaži, većina vinogradara iznajmljuje stroj i čovjeka da porežu lozu. Budući da zbog vremena nismo mogli ništa raditi u vinogradu, odlučili su da dovršimo pakiranje boca u kartonske kutije.

Frane Parat

24.10.2019.

Dogovorili smo se da ćemo posljednji dan našeg boravka ispeći meso na roštilju tako da danas nismo započinjali nikakav opsežan posao. Samo su nam pokazali kako okreću velike metalne gajbe pune boca. Nakon toga, na našu želju, dali su nam da posljednji put vozimo traktor po vinogradu. Nakon toga krenulismo ložiti vatru i počeli peći meso. Oko podne došli su naši učenici iz druge vinarije te smo svi zajedno ručali uključujući radnike i šefove naše vinarije.

Frane Parat