

BORÁSZATI ÜZEMET ÉPÍTETT A DELLA TOFFOLA ÉS A SZENDEI WINE

Felépült a komplett üzem a Laposa Családi Birtokon

Szendei Gergőt jeles, bortechnológiával foglalkozó szakemberként ismerjük, aki technológiai ismereteket is oktat a SZIE szőlész-borász mérnöki szakán. Szendei Wine családi vállalkozásában Magyarországon együtt dolgozik a Della Toffola neves olasz italipari gépgyártó családi céggel, mellyel karöltve nemcsak gépeket értékesítenek, hanem komplett borászati gyártósorok, üzemek építésére is vállalkoznak. A Laposa Birtoknál a 2019-es szüret idejére készült el az első magyarországi Della Toffola referenciaborászat. A Laposa családra remek borain kívül a jelenlegi válság kapcsán is felfigyelhettünk, hiszen Laposa Zsófi nemrég dolgozott ki egy majd' 700 órás OKJ-s borászati tanfolyami tananyagot, melynek alapján karantén idején távoktatást tart az érdeklődőknek a birtok Facebook-csatornáján.

Lássuk, hogyan alakult ki szoros szakmai kapcsolat e három családi vállalkozás között!

Bor és Piac: Hogyan talált egymásra e három családi vállalkozás?

Szendei Gergő: Rengeteg szakmai rendezvényt szervezünk Magyarországon, ezek egyikén szűrőtechnikával foglalkoztunk. Az országban elsőként mutattuk be a Della Toffola kerámia cross-flow rendszerét, amely a cég saját fejlesztése. Zsófi ekkor találkozott először testközelből e megoldással, és ismerte meg a Della Toffola márkanevet is.

BP: Mitől egyedi a kerámia cross-flow?

SZG: Modern, innovatív a kerámiabetéttel ellátott szűrőtechnikai rendszert tartalmazó berendezés, amely a borkészítés során képződő valamennyi termék szűrésére alkalmas. Azaz a must, a bor, a derített bor, a mustaljak és a derítési aljak szűrésére.

Laposa Zsófi: Mivel kerámiamembrán a szűrőfelület, itt nem képződik közben melléktermék, így nagyon környezetbarát technológiáról van szó.

BP: Mit kell tudnunk az ezt megalkotó Della Toffola cégről?

SZG: A Della Toffola az 1960-as években alakult olasz italipari gépgyártó családi vállalkozás, mely azóta folyamatosan jelen van a piacon. A cég az elmúlt csaknem hat évtizedben folyamatosan növekedett, és mára már komplett üzemsoporttá nőtte ki magát: nyolc termelőegysége van, hét nemzetközi képvisellel. Saját mérnöki csapatával a tervezéstől, a gépgyártáson át a kivitelezésig



SZENDEI GERGŐ

DELLA TOFFOLA
GROUP

SZENDEI
WINE

LAPOSA
BADACSONY



LAPOSA LILLA, BENCE ÉS ZSÓFI

komplett üzemberuházásokat valósít meg. Fő tevékenysége borászati gépek gyártása, de portfóliója lefedi a teljes italipart: van sör és cider gyártására alkalmas üzeme is. Nemcsak saját fejlesztésű gépsorai, de gyártási folyamatai is nagyon innovatívak. Minderről rendszeres gyárlátogatásaimon magam is meggyőződhettem.

BP: És mit kell tudnunk Szendei Gergőről, aki egyben a Szendei Wine alapítója is?

SZG: Valójában borász vagyok, a világban több országban szereztem borászati tapasztalatot, többek között Új-Zélandon, Kaliforniában és Olaszországban, ahonnan a Della Toffolával fennálló kapcsolatom ered. Közöttünk az a legfőbb kapocs, hogy mindketten nagyon hiszünk az innovatív technológiákban. 2018 óta tanítok a Szent István Egyetem Kertészettudományi Karán leendő szőlész-borász mérnököket. Publikálok a Borászati Füzetekben, ahol a 2020/2. számában, április végén jelent meg a tanártársaimmal közösen jegyzett írásunk a kerámia cross-flow-ról. A Szendei Wine Kft. családi vállalkozás, feleségemmel, Szendei Edinával 2018-ban alapítottuk meg azzal a céllal, hogy Magyarország borászatainak technológiai fejlődéséért dolgozzunk. A szőlőfeldolgozáshoz és borkészítéshez nélkülözhetetlen, egyedi gyártású gépeket segítünk kiválasztani és beilleszteni az üzemi technológiába. Ennek részeként értékesítjük a Della Toffola gépeket, és építünk akár teljes üzemeket is. Emellett borászatok és pálinkafőzde számára nyújtunk a modern technológiához szükséges segédanyagokat, élesztőket, enzimeket, almasavbontó kultúrákat. Kizárólagos magyarországi forgalmazói vagyunk a világhírű dán Chr. Hansen és a francia Fermentis cégek kiváló boripari termékeinek, melyek sokat segíthetnek a természetes technológia alkalmazásában. Ezen technológiák felhasználásáról folyamatosan publikálunk

weboldalunkon és Facebook csoportunkban. Szakmai rendezvényeket is szervezünk. Ott vagyunk minden nagyobb külföldi szakkonferencián – Vinitaly, Simei, Brau, Cibustech –, melyeken velem is lehet találkozni a Della Toffola standján.

BP: Zsófi, úgy hallottuk, volt egy álmodok. Hogyan fejlődött a birtok, miért volt szükség új borászati üzem kialakítására?

LZS: Bence a projekt részért, én pedig a borászati részért vagyok felelős. A család együttműködésének gyümölcse az új üzemünk, amelyre sokat készültünk, és nagyon vártuk. Hat évbe telt, amíg lezajlott az ingatlanvásárlás, a tervezés, a pályázat időszaka, majd a megvalósítás. A boraink és a kereskedelmünk megvolt, de a technológia adottságok és a megfelelő infrastruktúra nem, így elengedhetetlen volt a minőségi fejlődés szempontjából is a projekt megvalósítása.

BP: A megvalósult beruházás mire nyújt lehetőséget?

LZS: Egy méretre szabott, optimalizált, egyedi borászat született, amelyet valóban ránk terveztek. Innovációk többek között a tartályos pezsgőkészítés gépei, a kerámiabetétes szűrőberendezés és a központi membránnal ellátott prés.

BP: Miként tudod kezelni a gépeket, akár telefonról is?

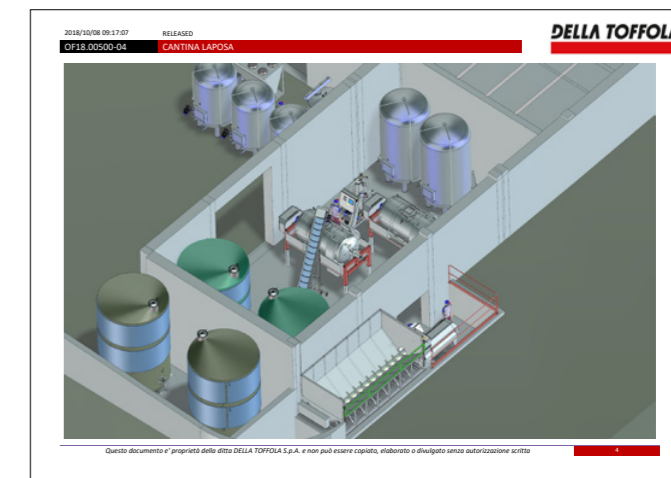
LZS: Vannak okos részei a rendszernek, például mobilapplikáció van a kerámia cross-flow szűrőn, így éjszakánként is tudok szűrni. Minden információt mutat a berendezésről, így a távolból is tudom ellenőrizni a folyamatot. Nyomon követhető, hogy milyen a nyomásérték, a szűrt mennyiség és a szűrési idő. Van lehetőség okos hűtőrendszer bevezetésére is, ennek fejlesztését a jövőben tervezzük.

SZG: Azóta már kifejlesztették a smartprést is, melyen egy színekód alapján beállíthatod, milyen színű mustot szeretnél. Zsófiéknál a tervezési szakaszban ez még nem volt elérhető.

BP: Milyen előnyei vannak a kerámia cross-flow szűrőnek?

SZG: Zárt rendszerű, egy menetben dobszűrést, kovaföldszűrést és lapszűrést vált ki, oxigénfelvétel nélkül.

LZS: Nagyon elégedett vagyok a berendezéssel. Sok időt elvesz egy borászat életében a szűrés, mert munka- és időigényes feladat. Ezzel szemben a Della Toffola rendszere mindent automatikusan végez, elvégzi a szűrést szinte ember nélkül, felszívja a vegyszert a folyamat végén és elmossa önmagát.



BP: Zsófi, hogy épül fel a pezsgőtechnológiátok?

LZS: Nyomásálló tartályokat is beszereztünk a projekt keretein belül, hogy tartályos erjesztésű pezsgőt készítsünk. Mivel a Della Toffola központja Prosecco régió szívében található, a tárgyalások során sok tartályos erjesztésű pezsgőt kóstoltunk. Többek között ezért is esett erre a technológiára a választásunk. Másrészt pedig azért, mert személy szerint ezt izgalmas szakmai kihívásnak és igazi mérnöki feladatnak éltem meg, amit nagyon élveztem. Május végén, június elején kóstolhatók lesznek az első Laposa-pezsgek.

BP: A gépek beüzemelésén kívül milyen segítséget adott a Della Toffola?

LZS: Mi átadtuk az építészeti terveket, ők pedig beillesztették a berendezéseket és a technológiai folyamatot. Végig volt szakmai asszisztencia, mindenről kaptam megfelelő tájékoztatást és információt. A komolyabb gépeknél szakmérnökök is jelen voltak a beüzemelés során, ők a mai napig rendelkezésünkre állnak, például a szűrőre is rá tudnak csatlakozni a gyárból, ha szükség van rá.

**BP: Zsófi, Gergő, hogyan éltétek meg az együttműködést?**

LZS: Nagyon szeretem az olaszokat, nem kellett vontatni, hogy kimenjek tárgyalni. Kedvesek, vendégszeretők. Kialakult egy közvetlenebb kapcsolat. Nyilván voltak feszült pillanatok, hiszen ez egy nagy projekt volt, de pont az az emberi nagyság, hogy ezeken is túl tudtunk lépni. Élvezem az üzemet a hétköznapjaimban, szerintem ennél több nem kell.

SZG: Jó volt együtt dolgozni Zsófiékka! Profi, hozzáértő szakembereket ismertem meg bennük, akik kezdetől fogva tudták, hogy mit és hogyan szeretnének kialakítani. Rengeteg energiát tettek bele a projekt kivitelezésébe. A napi szintű egyeztetéseken túl, szükség esetén kétféle fizikai munkával is közreműködtünk a projekt megvalósulásában. Például jelen voltunk, amikor begurultak a gépekkel az első kamionok, segítettük a prések lábainak a felhelyezését, a palackozó gépsor és a tartályok behelyezését.

BP: Hogyan valósult meg az elképzelésed, Zsófi?

LZS: A lehetőségeinkhez képest tökéletesen. Ár-érték arányban nagyon jó beruházás volt. Éppen ezért vannak terveink a jövőben is. Lesznek még Gergőékkel közös projektjeink!

**BP: Ritkaság, hogy a válság idején beruházásról írunk. Zsófi, hogyan érintett benneteket a válság? Mi a túlélési stratégiátok?**

LZS: Nálunk nincs B opció, ez a hivatásunk, ezzel szeretnénk foglalkozni. Rosszul érintett minket gazdaságilag, a vendéglátás komoly része a cégnek. A prémium boraink is a Horeca-egységekbe mentek. Körülbelül 80 százalékát veszítettük el a bevételünknek. Most máshol keressük a lehetőségeket, és mindent megteszünk a cég fennmaradása érdekében. Ilyenkor tudnak a kreatív dolgok megvalósulni.

BP: Most mi a helyzet a válság kapcsán Magyarországon, Gergő, ami benneteket illet?

SZG: Készülünk a további fejlesztési elképzelések megvalósítására. Ahogy a tulajdonos, Alberto Della Toffola szokta mondani: „Building Innovation Together = Építsünk Együtt Innovációt”. A nehezebb periódusokban különösen fontosak a smart megoldások, melyeknek a fejlesztése ilyenkor felértékelődik. Biztonságos, költséghatékony megoldásokat kínálunk. Magyarországra egyébként folyamatosak a gépbeszállítások, például 2020 áprilisában is érkezett egy nagyobb prés az egri régióba, tehát nem állt meg az élet. Függetlenül attól, hogy van-e pályázati támogatás vagy nincs, folyamatos az igény a magyarországi borászati üzemek részéről a fejlesztésekre és beruházásokra, innovációk alkalmazására. Ahogy Zsófiék álmat, úgy másokét is szívesen megvalósítjuk! (X)

A Szendei Wine elérhetőségei: www.szendei.hu; +36 20 295-5079

