



ZENIT

2018

Borleírás

Az Intézet méltán zászlós szőlőfajtája, amit 1951-ben Király Ferenc nemesített a bouvier és az ezerjő szőlőfajtákból. Illatos, zamatos, harmónikus savszerkezetű, kedveli az ásványos talajokat, ami elegáns mineralitást ad vissza a termőterületről szüretelt bornak. A pécsi talaj biztosította struktúrált savszerkezet az elegáns hordóhasználatot és az érlelést garantálta. Borunk 6 hónapig 500 literes magyar, francia és amerikai hordóban érlelődött, ami eredménye, hogy az érett sárga alma, ananász, mangó tovább került fűszerezésre a vanília, a karamell, a kókusz és a pörkölt magvak ízvilágával. Komplex test, kifinomult vajjas, krémes textúra hosszú lecsengés.

Sajtpárosítás

Füstölt Trappista, Gloucester

Analitika

Technológia Acéltartályos erjesztés, 6 hónap 500 literes amerikai, francia, magyar másod töltésű hordó, aminek tételei háziasításra kerültek
Alkohol 14
Sav 5,1
Visszamaradt cukor 4

Fogyasztási hőmérséklet 12 °C
Érlelhetőség / Eltarthatóság 3-5 év
Zárás csavarzár
Borász Hevér László
Talaj permi homokkő, mészkő

Intézet

A Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti- és Borászati Kutatóintézet (PTE SZBKI) 1949 óta a Dél-Dunántúl szőlészeti és borászati tevékenységének szellemi központja. A feladatok teljesítését 1983 óta folyamatosan újratelepített harminc hektárnyi kísérleti szőlőültetvény – ami több évszázados egyházi szőlőbirtok alapjain fekszik –, az 1600 m² alapterületű – 2500 hl kapacitású pince és az akkreditált laboratórium szolgálják.

Az Intézet hazai egyetemekkel, társintézményekkel összefogva országos projektek lebonyolítása mellett nemzetközi együttműködésekben is aktívan jeleskedik. Szőlőfajtagyűjteménye országosan a legnagyobb, nemzetközi szinten a hatodik helyet foglalja el. Ez a génbank több mint 1500 tételből áll.

A fajtagyűjtemény fenntartása mellett a szőlészeti kutatómunkában további fontos témák a klónszelekció, a főbb kórokozókval szemben ellenálló fajták nemesítése, a klímaváltozás negatív hatásait célzó szabadföldi kísérletek és az erózióvédelem. A borászati kutatómunka jelenleg egyik legfontosabb vizsgálati témája a különböző eredetű tölgyfa szegmensek – Zemplén, Zala, Mecsek, francia és amerikai tölgyfa – eltérő pörkölésének hatása a vörösborok ízvilágára.

Ültetvény

A szőlészeti kutatásokat a város nyugati határában lévő Szentmiklós-hegyi Kísérleti Telep 30 ha-os ültetvénye szolgálja, mely 2014-ben bekerült a Pécsi Értéktárba.

A birtok számos tekintetben egyedi, kivételes adottságokkal rendelkezik: egyedülállóan közel fekszik egy megyei jogú város határához, egy összefüggő táblaként művelhető ültetvénye és táblán belül nagy a tengerszint feletti magasságban lévő különbség.

Az ültetvény alapkőzete permi homokkő és triász kori mészkő különböző mélységben. Amíg a 6-os főút mellett az alapkőzet 150 cm mélyen található, addig a legmagasabb pontján a birtoknak, a teraszokon 60-70 cm mélységben. A talajtakaró visszameszeződött barna erdőtalaj, ami lúgos kémhatással rendelkezik.

