

A PTE GYTK Cholnoky László Szakkollégiumának beszámolója NTP pályázatból megvalósult programjáról

A Nemzeti Tehetség Program támogatásával újabb közösségi programon vehettünk részt 2025. március 28-án. A **borkóstoló** helyszínéül a Pécsi Magtár Rendezvényház szolgált, ahol a 11 résztvevő számára a Pécsi Püspökség sommelier-je mutatott be 5 bort a régió borvidékeiről. A kétféle fehérbor, egy rosé és két vörösbor kóstolását ízletes falatokat kínáló hidegtállal egészítették ki házigazdáink.



Az első bor egy villányi olaszrizling volt Lelovits Tamás pincészetéből (www.lelovits.hu). A szalmasárga színű nedű üdítő, frissítő **fehérbor**, közepesen intenzív citrusos, virágos illattal.

Második borunk a Pécsi Egyetemi Borbirtokról (szbki.pte.hu) származó Zenit volt. Az intenzív illatú, gyümölcsös-virágos zamatú bort a magyar nemesítésű fehérborszőlő fajta bogyóiból állították elő reduktív eljárással. A Zenit fajtát 1951-ben nemesítette Király Ferenc az Ezerjő és a Bouvier keresztezésével.





Mivel a pécsi püspök számára fontos a PTE együttműködés, a borbirtokról két bort is kóstoltunk: innen származott a málna és a szamóca zamatos jegyeit viselő **rosé** tétel is, amely Pinot Noir és Kékfrankos társításából származott, reduktív eljárással készült.

Az első **vörös**bort a szekszárdi borvidékről, Prantner Gergely pincészetéből (prantnerpince.hu) kóstoltuk. A 2022-es évjáratú Prantner Bikavér kékfrankos vörös cuvée, amit 12 hónapon át tölgyfa hordóban érleltek. A mélyvörös színű, kissé fanyar, telt zamatú szekszárdi bikavér a borvidék legkedveltebb bora, házasítással, legalább háromféle borból készül.

A villányi Stier pincészetből (stierpince.hu) származó 2019-es, aranyérmes Cabernet Franc zárta a borkóstolót, amelyet 2 évig érleltek új fahordóban, majd 1 évig palackban. Illata fűszeres, borsos, megjelennek benne a piros bogyós gyümölcsök.

A borok bemutatásán túl a sommelier ismertette a 18. századi, megújított magtár történetét is, magyarul és angolul egyaránt, tekintettel a más országokból érkezett, angol nyelvű képzésben tanuló szakkollégistákra. Az ódon hangulatú pince kiváló háttérrel biztosított a kötetlen, vidám hangulatú beszélgetéshez. Ezúton is köszönjük, hogy lehetőséget kaptunk egymás és a közeli borvidékek borainak jobb megismerésére.



A programot a NTP-SZKOLL-24-0039 – „A Cholnoky László Szakkollégium szakmai tevékenységének kiterjesztése” című pályázat támogatta.



Nemzeti Tehetség
Program



CHOLNOKY LÁSZLÓ
SZAKKOLLÉGIUM



KULTURÁLIS ÉS INNOVÁCIÓS
MINISZTERIUM

H-7624 Pécs • Rókus u. 2.

T.: +36 72 501 687 • E.: cholnoky@pte.hu