A világot látott Eger

KNW-borok kontra nemzetközi válogatott

Szakmai berkekben visszatérő kérdés, hogy a magyar borok vajon hogyan értelmezhetők nemzetközi **ÖSSZEHASONLÍTÁSBAN.** Ezért mindig izgalmas, ha Burgundia, a Napa-völgy, a Côtes du Rhône vagy a többi **VILÁGHÍRŰ** borvidék termésével mérhetjük össze a hazai borokat. Legutóbb **KOVÁCS NIMRÓD** otthonában, a nevét viselő egri borászat és a VinCE közös kóstolóján kerültük körbe a világot, és győződtünk meg arról, hogy jó ízléssel, a minőség iránti elkötelezettséggel egy relatíve kis egri pince is képes **MEGSZORONGATNI** a legjobb nemzetközi pincék **BÁLVÁNYOZOTT** borait.

NIMRÓDÉK IMPOZÁNS SORT állítottak össze a szakújságírókból verbuvált csapatnak. Köszöntőként a pincészet 2015-ös Egri Roséjával koccintottunk, s vagy fél tucat borvidéket és nevezetes pincészetet bejárva innen lépegettünk felfelé a fehéreken át a fajsúlyos vörösborokig.

A szerencséseknek ott a Battonage…

Pascal Jolivet 2015-ös Pouilly Fuméjével indítottuk a sort, az illatában kicsit zöldes, klasszikus „macskapisis” jegyeket mutató Loire-völgyi sauvignon blanc-t a társaság zömmel kellemesen kereknek ítélte. Ezután földrészt és fajtát váltva a Montes Alpha Chardonnay 2014-es évjárata következett a viszonylag hűvös chilei Aconcagua Costa borvidékről. Az Alpha a Montes csúcssorozata, ezt a chardonnay-t pedig James Suckling, a Wine Spectator kritikusa idén augusztusban 92 pontra értékelte. Illatában nehéz, sütőtökös, ízében némi gyufás jelleget fedeztünk fel, s a bor összességében igen karakteresnek mutatkozott. „Nem az én világom” – jegyezte meg egyik kollégánk, mire Nimród rögtön lecsapta a magas labdát: „Szerencsés ember vagy, mert itt van a kezemben a Battonage.”

Merthogy harmadikként a KNW 2013-as Monopole Chardonnay Battonage-át kóstoltuk. A noszvaji Nagyfai- és a Nyilasmár-dűlők szőlőiből rendszeres seprőfelkeveréssel készült bor 2013-as évjárata idén tavasszal került forgalomba. Az igazán elegáns tételt a chicagói World Wine Championships Awardon aranyéremmel jutalmazták, de ahol eddig elindult, soha nem kapott 90 pontnál kevesebbet. Nem mellesleg a Battonage a KNW legnépszerűbb bora, s ahogy Nimród fogalmazott, folyamatosan dolgoznak azon, hogy egyre szebb legyen. A munka pedig kezd kifizetődni: az egyedi írású bor (a finomseprős kavargatásra utaló eredeti francia szakkifejezés a bâtonnage volna) ma már külön kategóriát teremtett, a KNW rajongói nem chardonnay-t kérnek, hanem szimplán egy „Battonage-t”. A kóstolón részt vevő egyik nemzetközi borakadémikus mindehhez még azt fűzte hozzá, hogy a 2013-as tétel élénk savai miatt neki jobban tetszik, mint 2012-es elődje. Az árról nem is beszélve: a Battonage már korábban is kitűnt azzal, hogy feleannyiért többet tud az elismert, nagyra értékelt nemzetközi chardonnay-knál.

Merész vállalkozás, mesés furmint!

A fehér sort az egri borászat egyik „grand cru” tételével, a 2013-as Nagy Eged Furminttal zártuk. A KNW egy hektárt telepített a fajtából az emblematikus termőhelyen, és az elsőre merésznek tűnő vállalkozás mára beváltotta a hozzá fűzött reményeket: a Nagy Eged Furmint 2011-es évjárata például az International Wine Challenge több aranyérmét és trófeáját is elhozta. Egyébként a fajtára az Egyesült

Szerzők: Szerdahelyi Krisztina és Izsák Norbert
Fotó: Talabér Géza

ZENE NEM CSAK FÜLEINKNEK

A Monopole-sorozat „muzikális” tételei

Államokban is egyre többen felfigyelnek, köszönhetően részint a Furmint USA projektnek, amellyel Kovács Nimródék is együttműködnek. Mi több, legutóbb éppen Angliából, a borexport szempontjából nem könnyű piacról érkezett nagyobb megrendelés.

Az ezerarcú pinot három mosolya

A vöröseket a kaliforniai Kosta Browne Winery 2013-as ánizsos, csipkebogyós ízeket mutató Pinot Noirjával nyitottuk. A Russian River Valley-ben gazdálkodó pincészet nem adja könnyen a borait: előbb sok pénzért klubtagságot kell vásárolni, majd ha méltónak találtatik a jelentkező, duzzogva, de eladnak neki legfeljebb évi hat palackot – darabonként száz dollárért. A burgundiai La Romanée édeskés, cseresznyés, gyógynövényes jegyeket mutató 1994-es grand cru pinot-jával némi időutazáson vettünk részt. Az illata már fáradt volt, de az ízében még felfedeztük a ¬– Rohály tanár úr szavaival – „romjaiban is impozáns" feelinget. Az érett bor után kimondottan érdekes kontrasztot jelentett a KNW 2013-as Pinot Noirja a Monopole sorozatból. Ez a pinot már a 777-es klónból készült, amihez Nimród igen nagy reményeket fűz. A most még fiatal bor illatában talán kicsit zárkózott volt, kissé levegőztetni kellett, de ízében elképesztően gazdag gyümölcsök bukkantak elő. Fél év múlva, amikor piacra kerül, lehet majd sietni: vélhetően hamar elkapkodják.

*„Az **ÁRRÓL** nem is beszélve: a Battonage már korábban is kitűnt azzal, hogy **feleannyiért** többet tud az elismert, **nagyra értékelt** nemzetközi chardonnay-knál."*

A kékfrankosmenet

Némiképp megosztotta a társaságot a következőként kóstolt 2013-as Weninger Höllesgrund Soproni Kékfrankos. Egyesek szinte élvezhetetlennek, mások fajsúlyos húsételek mellé kimondottan izgalmasnak találták. A szőlőfajta másik képviselője, a Kovács Nimród Borászat Monopole Blues Kékfrankosa 2013-ból már osztatlanabb sikert aratott. Mint többen megjegyezték, a jó ivású, könnyed, sima textúrájú bor jellegében a pinot noirhoz hasonlít. Nem véletlen, hogy egy borszakmai vakteszten néhány hónapja az ország legjobb kékfrankosának értékelte a zsűri!

AZ ELÉGEDETT ZSŰRI

Mindenkinek tetszett a Battonage

A NAGY EGED-SOROZAT KÓSTOLÁSA

A 2016-os borok már csak előjegyzésben kaphatók

Bujálkodás syrah-k sorával

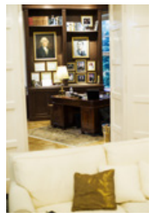
Ezután ismét stílusváltás következett: az Arns Syrah 2009 a Napa Valley-ből, a Melanson birtokról. Az édeskés, kompótos karaktert mutató syrah-t a szakavatottak szerint önmagában is élvezetes elszopogatni. Európába visszatérve egy szép, piros bogyós gyümölcsöket, vérnarancsot felvonultató syrah alapú vörös házasítás került a pohárunkba 2013-ból: a Perrine Côtes du Rhône Réserve. (Nem mellesleg a Famille Perrine készíti Brad Pitt és Angelina Jolie „Super Provence" stílusban megálmodott borait is.) Ez a szép bor nem volt könnyű helyzetben, ugyanis egy újabb syrah, a KNW mély színű, bársonyos 2012-es Soulja jött a sorban, amely idén 94 ponttal gyakorlatilag dupla aranyérmet kapott a 9000 bort zsűrizű Concours Mondial de Bruxelles-en, és ezzel az összes magyar bor közül a legtöbb pontot söpörte be a versenyen. Ami azért is esett jól az egri pincének, mert a bor elődjét, az USA-ban 93 pontra értékelt 2011-es Soul Syrah-t már elkapkodták, így joggal aggódhattak, sikerül-e az új évjáratnak megugrania a magasra tett lécet. Nos, sikerült.

A premier ligába lépve

Az idei VinAgorán ugyancsak arannyal jutalmazták a kóstoló következő tételét, a KNW 2012-es Monopole Rhapsodyját, amely tulajdonképpen a pincészet „felsőközép" bikavére kékfrankos, pinot noir, syrah, cabernet franc és merlot fajták házasításából. A meggyőző ár-érték arányú bor nemcsak a nagyközönség körében népszerű, de a külügyminisztérium és a hazai külképviseletek is felfedezték maguknak.

Egy némiképp inkognitóban maradt osztrák tétel után (a burgenlandi Juris pincészet enyhén szárított szőlőszemekből készült, 16 százalékos alkoholtartalmú Tricata nevű borának címkéje ugyanis sem az évjáratot, sem a házasításba került szőlőfajtákat nem árulta el) a Kovács Nimród Borászat jelenlegi legdrágább (19 ezer forintos) tétele következett: a Nagy Eged-hegyről származó Grand Bleu 2011-ből. A mészköves, tufás talajon született tiszta kékfrankos az egyedi terroir miatt összetéveszthetetlen karakterű. Amint egyik társunk megjegyezte, a 2011-es Grand Bleu a legnagyobb osztrák kékfrankosokkal áll egy szinten, amit igazolni látszik, hogy bőven a 90 pont feletti ligában játszik: a világ egyik legelismertebb borszakmai magazinja, az amerikai Wine Enthusiast szigorú ítészei 91 pontra értékelték. Ha pedig figyelembe vesszük, hogy a megjelent szakértők szerint még „csikó" ez a tétel, érdemes belőle most betárazni, amíg van néhány száz palack a pincében. Öt év múlva, amikor a bor a csúcsra ér, már nem lesz.

Amit már pontokkal nem lehet leírni

A különleges termőhelyről való elmélkedést egy kis 2013-as Antinori Tignanellóval öblítettük le: a sangiovese, cabernet sauvignon és cabernet franc házasításából szuperelegáns, finomra csiszolt bor született. Nem kellett azonban szégyenkeznie a Kovács Nimród Winery zászlósborának, az NJK 2009-esnek sem. A pincészet legnagyobb presztízsű válogatása a Nagy Eged-hegyről szüretelt syrah és kékfrankos fajták házasításából született. A klasszikus felfogású, gyümölcsökben és fűszerekben gazdag bor a legkényesebb ízlelőbimbókat is kielégíti, ráadásul úgy, hogy az egri csúcstermőhely utánozhatatlan karaktere is felismerhető marad. Ezen a szinten már feleslegesek a pontok, mert mindenki térdet hajt a nagy bor előtt – még a piac is. Olyannyira, hogy az idei szüretből megszülető Nagy Eged-borokat Nimród bátor húzással már csak előjegyzésben fogja értékesíteni. Amint azt az idén a Best of Budapest and Hungary – pontosabban a hazai csúcséttermek – által Az Év Gasztroborászának megválasztott Nimród a VinCÉ-nek elmondta, az elmúlt években annyira megnőtt a kereslet a KNW legnemesebb tételei iránt Amerikában és Magyarországon, hogy a szigorú terméskorlátozás miatti néhány ezres palackszámot pár éven belül már csak a legmegbecsültebb – és legelkötelezettebb – vásárlók kaphatják meg.

*„A klasszikus felfogású, gyümölcsökben és fűszerekben gazdag bor a **legkényesebb** ízlelőbimbókat is kielégíti, ráadásul úgy, hogy az egri **csúcstermőhely utánozhatatlan** karaktere is felismerhető marad."*