

NIMRÓD A NAGY-EGED TETEJÉN

Tavaly nyáron részletes cikket közöltünk a Kovács Nimród Borászat (KNW) munkájáról, de már akkor tudtuk, hogy el kell jönnünk egy újabb kanyarra, mert a borászat Nagy-Egeden végzett munkája egy külön cikket kíván. Nos, ez az időpont most jött el, a tavasz első napja a hegyen ért bennünket.

Írta Bányai Gábor Botond

Egert sokan nevezik a magyar Burgundiának, vagy akár Észak-Rhone-nak. Van ebben igazság sok tekintetben, de Eger az Eger a maga különlegességével, amit egyedi klímája és talaja biztosít. A római korban a borvidék a limesen túl volt, ugyanakkor a kor embere bizonyítottan megtelepedett itt. A hegy adottságait felismerték a Szent István által betelepített vallonok is, ők nevezték el Szent-Egyedről a hegyet. A 18. században már egyértelműen innen kerülnek ki a legjobb borok. A filoxeravész alatt a teljes terület kipusztul, és igazából csak az ötvenes években telepítik be a felső részeket is újra, ám a '70-es években újra felhagyják. A Nagy-Eged igazán csak az ezredforduló után kelt újra életre.

Ebben az újjáéledésben jelentős szerepet játszik a Kovács Nimród Borászat, amely tíz hektár területtel rendelkezik a hegyen. A telepítések 2005 körül folytak, az alap gondolat pedig az volt, hogy innen kerüljenek ki a borászat legfontosabb tételei mind fehér-, mind vörösbor tekintetében. Már eleve három borban gondolkodtak, két autochton fajtaborban és egy háziasításban, a két előbbi a kékfrankos és a furmint lett. A két Kárpát-medencei fajtaról jól tudjuk, hogy remekül adaptálja a talaj tulajdonságait, vagyis a karakteres mineralitást remekül megmutatja. Ez is szerepet játszott kiválasztásukban, hiszen csak ilyen fajtákkal lehet a világviszonylatban is kiemelkedő tulajdonságú termőhelyet

igazán szépen megmutatni a megcélzott érték fogyasztónak.

A tíz hektár a hegy „jobb felső” sarkában található, és jól megfigyelhető hármas tagolása. Legalul a furmint található, középen a két világfajta, a syrah és a pinot noir, míg legfelül a kékfrankos. Ez utóbbi terület egyébként az ország legmagasabban fekvő szőlőterülete, egyedülként itt nyúlik 500 méter fölé a tengerszint feletti magasság.

Az első borok a 2008-as évjáratból készültek, a Grand Bleu kékfrankos is elkészült már ebből az évből, bár széles körben nem került forgalomba, hiszen csak párszáz palack készült belőle. A 2009-esből szintén csak 500 palack készült, de ekkor már megjelent a furmint

A NAGY-EGED

A borvidék legfontosabb termőhelye, az Eged-hegy a Bükk hegység egyik déli nyúlványán fekszik, legmagasabb pontja 537 méter. Különleges abban a tekintetben, hogy az Egri borvidék jelentős részével ellentétben talaja nem riolitufa, hanem szürke, triász kori mészkő.

Ezt a területet mintegy 40 millió éve, a triászban, sőt minden bizonnyal még az eocén korban is tenger borította. Ebben a sekély tengerben a korabeli flóra és fauna rendkívül széles tömege élt, ebből rakódott le a triász mészkőre egy mészmárga alapú üledék, amelyet az akkor élő egysejtűek után nummulitesz mésznek hív a geológia. Ez az anyag ma a Nagy-Eged legjellemzőbb kőzete. A hegy ma ismert formája minden bizonnyal a pliocén kor végi erőteljes kéregmozgások és kitérések során jött létre.

Klímáját tekintve jól látható, hogy az alföldi meleg itt találkozik a Bükk hűvösével, egészen speciális mikroklímát kialakítva. A déli, dél-keleti kitértektől lejtőkön a napsugarak szinte merőlegesen érkezik, a sok helyen sziklás mészkő-talaj ezeket visszaveri, tovább emelve a levegő hőmérsékletét. A Nagy-Eged évi középhőmérséklete 10 fok körül van, ám a szőlő vegetációs időszakában ez az érték meghaladja a 17 fokot. Magas a napsütéses órák száma (~ 2 100), míg az éves csapadék 550 mm körül alakul. A meredek lejtők, és a viszonylag sekély talajok miatt a csapadék viszonylag hamar lefut, így a hegyoldal száraznak mondható.

Az Eged-hegy gerince dél-nyugat-észak-kelet irányú. A Nagy-Egeden két fő dűlőt különböztetünk meg, az alacsonyabb részeket Nagy-Eged dűlőnek, a felső részt Nagy-Eged-hegynek nevezük. Az előbbi mintegy 250 méteres szintmagasságig nyúlik fel, és szinte a hegy teljes dél-nyugati oldalát elfoglalja. A legjelentősebb Nagy-Eged-hegy dűlő 500 méteres magasság fölé nyúlik, a központi, legmeredekebb részen teraszok is kialakításra kerültek.



is, hasonló palackszámban. 2010-ből csak furmint készült, míg 2011-ből már mindkét bor elérhető, ez a két tétel van forgalomban jelenleg. A Furmint 2011 tavalyelőtt az IWC-n aranyérmet kapott, valamint megkapta a legjobb magyar fehérbor és a furmint trófeáját is.

Az NJK már 2000 óta a pincészet főbora, amely a 2007-es évjáratig egy kékfrankossal háziasított Bordeaux-blend volt, és csak 2009-től készül kizárólag az Egeden termelt három fajtaból (kékfrankos, syrah, pinot

noir). Az első évjáratokban még Nimród néven került forgalomba, de egy érdekes történet miatt névváltásra került sor. A tétel jelentős része már akkor is az USA-ban értékesült, ott viszont a Nimród névhez a Tapsi Hapsi rajzfilmben szereplő kelekótya vadász neve kötődött, így komoly márkáépítést ezzel a névvel nem lehetett folytatni. A 2009-es évjáratról kezdve a címke is változott, az NJK monogram köré a már jól ismert Nagy Eged rajzolat került.

A borászat elképzelése tehát, hogy a másik két dűlőjükkel egyetemben világszínvonalú terroir-borokat készítsenek. Ehhez felhasználják azt több évtizedes kóstolói tapasztalatot, amit a tulajdonos a világban összeszedett, és amit *Világot látott Eger*-szlogenben foglal össze. Ez a világlátottság pedig abban a filozófiában is testesült, hogy a tradícióra építve, de modern köntösben megjelenő, autochton fajtaból készült csúcstorok olyan ár-érték arányban kerüljenek forgalomba, amit a világ is ismer.

Kovács Nimród Borászat

3300 Eger, Verőszala u. 66.

T.: +36 70 452 2626

E-mail: info@kovacsnimrodwinery.com

Web: www.kovacsnimrodwinery.com

A jelenleg forgalomban lévő három Nagy Eged bort meg is kóstoltuk. A Grand Bleu 2011 a reguláris testben szerepelt, meg is nyerte a kékfrankos versenyt, e helyen azt a borleírást közöljük újra. A másik két bort nem vakon teszteltük, esetükben csak től-ig pontszámot adtunk.

92 Kovács Nimród Borászat

Grand Bleu Nagy-Eged 2011

Élénk, elképesztő mélységeket mutató illatvilág tömör gyümölcsösséggel, vagány, nagyon vagány ásványossággal, amely már a földes-avaroskvázibüdis karakteresség határáig megy. De csak a határáig! Kóstolva nagyon fiatal bort kapunk, amelynek teste komoly, hordóhatása még jelentős, savai szépek, tanninszerkezete fiatalos. Ha az illatból indulunk ki, akkor a nemzetközi színvonalnak is a teteje, szájban ettől még elmarad, várni kell rá. Ezzel együtt masszív ötszillag.



88-90 Kovács Nimród Borászat

Nagy Eged furmint 2011

Szalmasárga szín, közepesen élénkebb illat, amelyben három dolog mindenképpen azonnal feltűnik: az első a fajtajelleg, a második a mineralitás, a harmadik pedig az elegancia. Kóstolva komoly, szájbetöltő struktúrát kapunk, remek savkészletet, arányos hordót. Gyümölcssei is szépek, de nem ők hordozzák a lényegét, hanem lenyűgöző ásványossága, amely kivételesen karakteres, sós. Gyönyörű tétel, a torokban kis melegség.



90-92 Kovács Nimród Borászat

NJK 2009

Vastag, rubin megjelenés. Illata intenzív, benne érett fekete bogyós gyümölcsök (szeder, meggy, áfonya) mellett keleti fűszercsokor. Kicsit várva megkapjuk a finomra hangolt hordóvaníliát, valamint az érintésnyi mineralitást is. Kóstolva elsőre a gyümölcs érzékel, másodsorra a gerinces, de csiszolt tannin, aztán pedig a hordó. Feszés szerkezetű, remek savakkal rendelkező bor, amely kivételesen gazdag, ugyanakkor nagyon fiatal még, a sok szép íznek még idő kell, hogy összeálljanak.

