



„VEZESS, KÖVESS, VAGY ÁLLJ FÉLRE AZ ÚTBÓL!”

(Ronald Reagan)



Látogatás Kovács Nimródnál
Pesti Istvánnal, az idén Michelin-csillagot nyert Tanti séfjével

MÁRCIUS 30. EGER, KOVÁCS NIMRÓD WINERY
SZÖVEG: MEGYERI SÁRA
FOTÓ: ACSAI MIKLÓS
SMINK: LANTOS VICA

ÉTELHEZ A BOR, VAGY BORHOZ AZ ÉTEL? MINDKETTŐNEK VANNAK HAGYOMÁNYAI A CSÚCSGASZTRONÓMIA TERÜLETÉN. A LEGENDÁS BORÁSZ ÉS A MICHELIN-CSILLAGOS ÉTTEREM SÉFJE EGY DOLOGBÓL NEM ENGED, MÉGPEDIG A MINŐSÉGBŐL ÉS A FILOZÓFIÁBÓL. ÖSSZEHOZTUK ŐKET EGY BESZÉLGETÉSRE.

Van néhány pincészet Magyarországon, amelyeket messziről meg lehet ismerni a stílusukról: náluk már nem a minőség a kérdés, hanem az a magabiztos stílusérzés, amellyel a filozófiájukat megélik és képviselik – és persze a boraikat készítik. Közéjük tartozik a Kovács Nimród Winery is: a megalapítása óta alaposan tisztult a koncepció, de egy biztos: aki az utat diktálta, előrenézett, nem oldalra. Ahogy délelőtt elindultunk Egerbe, a Kovács Nimród Winery főhadiszállására, Pesti Istvánt és feleségét, Kövér Nikolettét azonnal a díj fogadtatásáról kezdtem faggatni: akkor még csak pár napja robbant a hír, hogy a Tanti Michelin-csillagot kapott. Ahogy ilyenkor lenni szokott, egy ország gourmet-közönsége örült meg azonnal, és kezdett heves ostromba egy-egy asztalért – a másik fele pedig azon nyomban összeesküvés-elméletek gyártásába fogott: miképp létezhet, hogy egy, ebben a formájában

fél éve működő étterem azonnal csillagos lesz. Pedig a válasz egyszerű: bár hivatalosan a Michelin-csillagot és a Bib Gourmand-ajánlást étteremek kapják, nem séfek, egy ennyire mozgékony piacon az ellenőröknek mégiscsak egyszerűbb a séfeket figyelni – Istvánon pedig régóta rajta tartották a szemüket.

*Hajtottam a csillagra,
aztán elengedtem*

„Ahogy Tantiként kinyitottunk, a második napon megjelent az ellenőr. Az hagyján, hogy mennyire meglepődtünk, de a Bábeltől meg is ismertük, így ő is azonnal lelepleződött. Mivel a teszteleseket inkognitóban végzik, de ennek itt esélye sem volt, inkább beszélgettünk – meséli az unortodox hátteret Niki, a Tanti üzletvezetője.

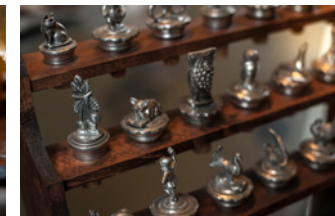
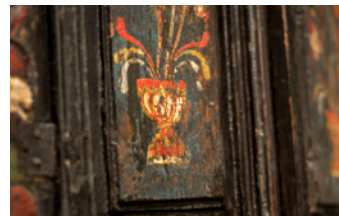
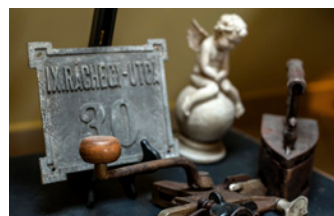
„Én nagyon sokáig hajtottam a csillagra, aztán elengedtem. A sors furcsa és nagyon kedves fintora, hogy most megkaptam.” Pesti Istvánt évek óta a konyhafőnök krémjében találjuk: a Babel emblemikus figurája lett, hogy annak ideiglenes bezárása után a Baldasztiból a Tantiiba érkezzon.



„ÁLTALÁBAN az ételeket kísérik borral, így amikor kifejezetten a borokhoz igazítják az ízeket, mintha piederstálra is emelnék őket.”



„HA OTT szerepel rajta a nevem, nem engedhetem meg magamnak, hogy ne olyan bor legyen a palackban, amelyre büszke vagyok.”



A KOVÁCS NIMRÓD WINERY

Eger történelmi részén, a Verőszala utca pincesorán található Kovács Nimród pincészete. Már a XVIII. században százával voltak préházak a városban, éppen olyanok, mint a borászat hét összefüggő épülete. A préházak közvetlenül a pincék elé épültek, hogy a helyben történő szőlőfeldolgozást lehetővé tegyék. A szőlő fermentálása után a bort a hűvös pincékben, hordókban tárolták. A Kovács Nimród Winery a XXI. század technológiai vívmányait maximálisan kihasználva és a több száz éves hagyományt követve készíti világ színvonalú borait.

Adta magát a kérdés, hogy ha az utóbbi években több világhírű és akár többcsillagos (étteremben dolgozó) séf is visszaadta a Michelin-csillagját, mondván, hogy ő inentől köszöni, de inkább nem a megőrzésre fordítaná a kreatív energiáit, hanem a „valódi lubickolásra” – az elismerés ugyanis nagyon is konkrét elvárásokat és feladatokat ró a birtokosára –, nem akarja-e inkább István is a maga, csillagok nélküli útját járni. És persze hogy nem: „Nyilván nagyon nagy sikerélményt jelent, mert egy ilyen elismerést nehéz felkészületlenül várni, pláne meglepetésszerűen megkapni. Nem jut eszembe ez a lehetőség, hiszen még csak most szokunk a gondolathoz, hogy megkaptuk. A nagyobb kérdés, hogyan tartjuk meg, mert tisztában vagyunk a realitásokkal: a csillagos éttermek nem ilyen formában szoktak működni.”

A beszélgetéshez mérve túl hamar odaértünk, hiába próbáltam elkeveredni az egri felüljárórendszer

dzsungelében. „Igen, gondoltuk már, hogy kéne egy tábla, de hát a Romanée Contihoz sem vezet útjelző” – fogad minket a megszokott modorában Kovács Nimród. A pince mai formájához hét régi épületet vásároltak meg, majd nyitottak össze a Verőszala utcában: az épületek homlokzata és szerkezete a múltat, felszereltsége viszont a mai borászat élvonalát adja.

A furmint kirobbanó formában van

Kovács Nimród 2000-ben alapította meg a kereskedőházát, majd a borászatát, amely kezdetben két kontinensen működött: az Egyesült Államokban ma is raklapszám szálít magyar borokat, ám a borászatot Egerben és azon belül is leginkább a Nagy-Egeden képzeli el. Igaz, esett szó egy közeljövőben esedékes kaliforniai pinot noirról is... „Ennek igazából technikai okai vannak – ahhoz, hogy néhány államban kereskedni tudjunk, saját, helyi bort is fel kell tudni mutatni.

De ha ez a szabály, miért ne teljesítsük a saját kedvünkre?” Ezek után már meg sem lepődünk, hogy még a borok előtt a Wine Spectator legfrissebb száma kerül elő a kalapból. „Tehát a minimum 90 pont a cél – adja meg Nimród az alaphangot, mielőtt még mindenki meg tudna kapaszkodni a rozéjában. – Kiszámoltam: a franciáknál nagyjából 200 euró/pont a borok ára, a portugáloknál 50-60. Gyertek, menjünk ki a Nagy-Egedre, mutatok valamit!”

Valódi, velejéig kelet-európai tavasz fogad minket az Egeden: becsületből kiszállunk, és körbecsodálnánk az épp rejtőzködő kilátást, de a vízszintesen támadó eső elől a házigazda 70 másodperc alatt terel vissza mindenkit: „Ok, ez itt a kékfrankos és a syrah. Gyorsan ülünk be az autóból” Bár a termőhely fekvése még ítéletidőben is lenyűgöző, a társaság együtt imádja a szőlész szavait, aki a Nagy-Egedről lefelé komótos, városi vendégekhez lassított

driftelés közben mesél a parcellákról. „Annyira meredek a terület, hogy a téves szerencsére feladta: így csak a bozótól kellett megtisztítanunk a területet – erős növényvédőszer soha nem érték, mert túl drága lett volna.” Miután nagyon óvatosan lecsúszkálunk az Egedről, vissza a pincébe, a belső kóstolóteremben zavarba ejtően szép sajtálat várnak a csapatra. „Mivel kínálunk egy Michelin-csillagos séfet? Bükki sajtokat hoztunk a borokhoz, mert ez a vidék legjobb terméke” – mutatja be Nimród a tálakat. „Bármivel! Egy szakács a leghálásabb közönség: mindennek tudunk örülni, ha végre nem nekünk kell főzni” – mosolyog István.

A 2011-es furminttal kezdjük a kóstolót, amely felszabadult sóhajokat vált ki a csapatból, ugyanis kirobbanó formában van: épp annyira hordós, hogy hangsúlyozza a bor testét, épp olyan a savszerkezete, hogy újra bele akarjon kóstolni az ember, épp olyan érett gyümölcsöz-

ket mutat, hogy több sajtot is hozzápróbáljunk. A furmintot követi a Battonage chardonnay: a Kovács Nimród Winery egyik emblematikus bora. A nevé a készítési eljárásról, a sűrőfelkeverésről – franciául battonage – kapta, az írásmódot pedig Nimród le is védette: „Sokan így használják Magyarországon, pedig ez csak a márkanév.”

„Nagyon sokszor főztünk ehhez a borhoz a Bábélben – meséli Nikolett, aki a Tanti borkinálását is gondozza. – Fontos, hogy legyen megfelelő mozgástér, mert van, hogy csak egy óra áll rendelkezésre ahhoz, hogy kiválasszam a megfelelő párosítást. István nagyon meg tudja fogni az ízeket: az ő tényérjain minden alkotóelemnek saját, hangsúlyos íze van, ezt pedig nagy kihívás borokkal követni.”

Mindegy, hogy Ferrariról vagy Maseratiról beszélünk

„Milyen érzés, ha a borodhoz ezek már csak nüanszok. Emiatt

nál jelen lévő borászokat, akik közül Borbély Roland válaszol: „Megtisztelő, olyan, mintha szintet lépnél velük. Általában az ételeket kísérik borral, így amikor kifejezetten a borokhoz igazítják az ízeket, mintha piederstálra is emelnék őket.”

Már a syrah-nál és a 2011-es Grand Bleu-nél tartunk, amellyel Nimród az amerikai piacot is lenyűgözte: igaz, hogy egyenként kell elmesélni a fogyasztóknak, mi is az a kékfrankos, de az egyedisége, különlegessége meghódítja a kóstolóit. „Nagyon nehéz a közönség nevelése: ha megérzik, hogy vezetni akarják őket, vissza is húzódnak” – meséli István, aki egyetért Nimród elvével: mesterséges igényt kell támasztani a kiváló minőségű árukra és szolgáltatásokra, ez pedig megteremt a maga közönségét is. „Ha a termék vitathatatlanul jó, onnantól mindegy, hogy Ferrariról vagy Maseratiról beszélünk, ezek már csak nüanszok. Emiatt

szerepel a palackokon a nevem is: nem egoizmus miatt Kovács Nimród Winery a borászat neve, hanem mert a név kötelez. Ha ott szerepel rajta a nevem, nem engedhetem meg magamnak, hogy ne olyan bor legyen a palackban, amelyre büszke vagyok” – magyarázza Nimród. Ahogyan az is közös vonás ketjük munkájában, hogy nem tudják, de nem is akarják növelni a kínálatot: ha valamiből nincs elég, az csak emel az értékén. Sok nagy borhoz például csak várólistáról lehet hozzájutni, és ahhoz is körön belül kell kerülni, hogy egyáltalán venni lehessen belőlük – ezt például nagyon szívesen megvalósítaná Nimród is. Igaz, István és Nikolett ezt most nem direkt érték el a Tantiban, de a jelenség a frissen Michelin-csillagos étterem és az Egerből nemzetközi piacra törő Kovács Nimród Winery esetében ugyanaz: a kiemelkedő minőség megteremt a maga közönségét.