

A Kovács Nimród Winery történetének mérföldkövei

# „Célunk a világszínvonal”

Vajon Kovács Nimród, a KNW tulajdonosa azért olyan nyitott és közvetlen, mert 35 évet az USA-ban töltött, vagy éppen azért kanyarodott az útja Amerika felé, mert **KARAKTERÉHEZ** testhezállobb az amerikai **NYITOTTSÁG**? Akárhogy is, a kreatív szakmában dolgozó üzletemberből borosgazda lett, elbűvölő személyisége, pozitív éleltszemlélete és határozott ambíciói pedig nyílegyenesen viszik a borászatot a kitűzött cél felé. A KNW borai már **14 AMERIKAI ÁLLAMBAN** elérhetők, ennek kapcsán tekintettünk vissza arra, honnan is indult a történet.

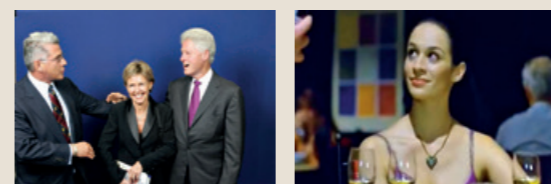
## 1971



### Az óceánon túlra, majd a nagyvilágba

Kovács Nimród kalandos módon, Szlovéniából Olaszországba úszva hagyta el a keleti blokkot, hogy az Újvilágban építse fel karrierjét. Nem vetette meg a munkát, mosogatott, pincérkedett, és amint összegyűjtötte a szükséges pénzt, nekilátott az egyetemi tanulmányoknak. Az Egyesült Államokban szerezte meg diplomáit. 35 éves üzleti karrierjét reklámszakemberként kezdte a Madison Avenue-n, később Denverben a kábeltevék világában merült el, majd kábelbiztosítót, média- és telekommunikációs vállalkozásokat alapítva és vezetve a világ minden táján dolgozott. Részt vett többek között a Discovery Channel fejlesztésében, de neki köszönhetjük azt is, hogy a magyar nappalokba beköltözött a mozis világ, ő vezette be ugyanis Magyarországra az HBO mozicsatornát. Az üzleti életből 2008-ban vonult vissza.

(A fekete-fehér képen a távközlési berendezések kavalkádjában, a bal oldali kis képen Bill Clintonnal, jobbra pedig a Lora című film borszakértő címszereplője, aki a jelenetben KNW-chardonnay-t kóstol.)



## 2000

### A gondolatból vállalkozás született

Kovács Nimród életében a borok mindig fontos szerepet játszottak. Mi motiválta, hogy a szenvedélyből hivatás legyen? „Az élet nagyon kegyes volt hozzám, mivel éveken keresztül utazhattam a világban, és láthattam, milyen csodákat rejteget. Arra is volt lehetőségem, hogy színvonalas éttermek finomságait és nagyszerű borait ismerhessem meg világszerte. Lenyűgöző volt látni, ahogy a minőségi és stílusos borok francia hegemoniáját megtörték az egymás után felemelkedő országok és borvidékek, mint Olaszország, Spanyolország, Kalifornia, Oregon, Ausztrália vagy Új-Zéland. Itthon, Magyarországon is hasonló tendenciák tanúja voltam. Megjelentek a páratlan terroirokat és helyi fajtákat kihasználó minőségtudatos borászatok, és ezzel párhuzamosan a borkedvelő közönség is fogékonyra vált a borok addig ismeretlen széles választékára.”



„Miközben egyre több időt töltöttem Magyarországon, felkeltette az érdeklődésemet az egri borvidék **húvös klímája** és az a sokféleség, ahogyan a nemzetközi fajták egy-egy régió mikroklímáját és terroirját tükrözik. A nemzetközi fajták mellett a helyi fajtákat és a bennük rejlő **hatalmas** lehetőségeket is felfedeztem, mint a furmint és a kékfrankos, melyekből világszínvonalú borok termelhetők. Mivel Eger a bikavérek és a cuvée-k hazája, a nemzetközi és helyi fajták házasításával különleges borok készíthetők. Mindezek tükrében a Kovács Nimród Wineryben egyaránt készítünk borokat egyetlen szőlőfajtából – mint a **Battonage chardonnay**, a pinot noir, a syrah, a furmint és a kékfrankos – és különböző fajták házasításait, mint a Rhapsody, a Superior Bikavér és az NJK.”

2001

## Területek és telepítések

Noszvajon (Nyilasmár- és Nagyfai-dűlők) és a Nagy-Egeden vásároltak területeket. Mivel Eger adottságai a világ nagy borvidékei közül leginkább Burgundiához vagy Kalifornia hűvösebb régióihoz hasonlíthatók, olyan fajtákat telepítettek, melyek otthon érzik itt magukat. A hűvösebb bortermelő vidékek nemzetközi fajtái mellett büszkék a hagyományos magyar fajtákra is, mint a furmint vagy a kékfrankos.

2001 őszén zajlott az első telepítés: 8 hektár a Nagyfai-dűlőben, ezt követte 2003-ban a nagy-egedi terület megvásárlása. 2004-ben újabb 4 hektárt telepítettek a Nagyfai-dűlőben, majd 10 hektárt a Nagy-Egeden, 2005-ben pedig 8 hektárt a Nyilasmáron.

„Szőlőültetvényeinket a fenntartható fejlődés jegyében környezetbarát, kézi munkára alapozott természetstechnológiával gondozzuk. Egészséges és örömet adó szőlőinket évről évre kézzel szüreteljük, hogy tökéletes borok készülhessenek belőlük. A történelmi Nagy-Eged-hegy tetején, a tengerszint feletti 300–500 méteren fekszik 10 hektáros szőlőterületünk, e meredek, déli fekvésű dűlő talaja mészkő. Boraink komplexitása, gazdagsága, gyümölcsössége és ásványos jellege az ültetvény földrajzi adottságainak, valamint a forró nappalok és hűvös éjszakák által meghatározott mikroklímának is köszönhető.”



2004

## Battonage sikere

Chardonnay-val a kezdetek óta foglalkozott a borászat, mégis csak 2004-ben készült el az első Battonage Chardonnay „tanulmányként” – az egyhordónyi tétel soha nem került piacra. A jó visszajelzések után a következő, 2005-ös évjáratú Battonage Chardonnay már 3000 palackkal került piacra – egyetlen hónap alatt elkapkodták, s innentől kezdve nem volt kérdés, hogy van-e jövője a márkának. A korábbi klasszikus, tölgyfa hordóban érlelt, battonage nélkül készült chardonnay készítésével felhagytak, 2006-tól kezdve csak a Battonage-t készítik (nem elírás, a francia terminus battonage, Nimródék viszont következetesen battonage-ként írják le, emiatt ma már több hazai pincészet is így használja a seprőfelkeverést jelentő kifejezést). „2008-ban kíváncsiságból elküldtük a borunkat a neves Chardonnay du Monde borversenyre, ahonnan ezüstéremmel tért haza. Ez volt borászatunk első igazán magas presztízsű díja. Innentől kezdve – egy év kihagyással – minden évben nevezünk a különböző évjáratokat. Szép eredménnyel, hiszen a 2007-es már aranyérmet nyert el. Büszkék vagyunk arra, hogy idén a 2012-es évjáratú Battonage-unknak ismét aranyérmet ítéltek oda.”



2005 „Sir Nimród”

A borászat tulajdonosát jótékonyági tevékenysége miatt a Magyar Köztársasági Érdemrend lovagkeresztjével tüntették ki. A jótékonykodás továbbra is fontos része életének, íme egy példa: „Egy erdélyi református falu, Bikafalva 1632-ben a törökökkel vívott harcban nyújtott eredményességéért egy címet kapott Rákóczi Györgytől. Mikor a budai házamat vásároltam, megtaláltam ezt a címet, melyet végül a boros pincémben állítottam ki. A sors furcsa fordulata, hogy később egy árvíz következtében az erdélyi falut elöntötte a víz. Szívemen viseltem a közösség jövőjét, így megpróbáltam a tőlem telhető legtöbbet tenni a település megmentéséért. Végül sikerült, Bikafalva újjáépült. Ahogy Rákóczi megajándékozta a falut, a falu úgy ajándékozott meg engem is segítségemért: díszpolgára lettem. Erre a történetre emlékszem vissza minden KNW bor felbontásánál.”

Célunk világszínvonalú terroirborokat készíteni. Ehhez felhasználjuk több évtizedes kóstolói tapasztalatomat is, melyet eddigi életem során a világban összeszedtem, valamint a kollégákkal folyamatosan képezzük magunkat, a borok segítségével kitekintünk a világra. Ez az, amiről a „Világot látott Eger” mottónk szól. Továbbá fontos számunkra, hogy a ne csak boraink minősége, hanem kiváló ár-érték aránya is ismert legyen a világpiacon.”

2006

## A Verőszala utcai pince

A borászat Eger történelmi részén, a Verőszala utca pincesorán található, ahol hét egymás mellett lévő, eredetileg különálló családi pincét vásároltak meg (2006 és 2009 között). Jelenleg is itt zajlik a teljes borkészítési folyamat a szőlőfeldolgozástól kezdve az érlelésen át egészen a palackozásig.

(A kész borok csak hosszú palackos érlelés után hagyják el a pincéket.)

Az impozáns kóstolópincét érdemes felkeresni, ahol a borászat többféle borsort kínál a látogatóknak, részt vehetünk a pincészet teljes palettáját bemutató kóstolón, vagy megkóstolhatjuk egy fajta több évjáratát. Újdonságként már a Nagy-Egedről készült telekeket is megkóstolhatják a KNW-hez ellátogatók. (Előzetes bejelentkezés szükséges.)



2010

## Az NJK első nemzetközi aranyérme

A borászat zászlósora az NJK, mely eredetileg a Nimród nevet kapta. A bornak mind a hét korábbi évjárata Eger legjobb termőterületeinek legszebb terméséből, hasonló filozófia alapján készült: bordeaux-i házasítás kékfrankossal. A nyolcadik generáció – szakítva a korábbi hagyománnyal – már Eger emblematikus hegyéről, a Nagy-Egedről származó szőlőből készült, kékfrankos, pinot noir és syrah fajtákból.

Amerika már a 2000-es évek elejétől a borászat fontos exportpiacának számított. A Nimród bort a kezdet kezdetén is jól fogadta a piac, viszont névváltoztatásra volt szükség, Nimródot ugyanis ott a Bolondos dallamok (Looney Tunes) vadászával azonosították, ami egy nagy presztízsű bor márkáépítése szempontjából nem volt szerencsés. Így lett a bor neve Nimród monogramja: NJK (Nimród János Kovács).

Az NJK első nemzetközi elismerését 2006-os évjáratával érte el 2010-ben a Challenge International du Vin borversenyen, ahol aranyéremmel díjazták. (A korábbi évjáratoknál még nem tartották fontosnak a versenyztetést, így azokat nem nevezték.) A következő, 2007-es tétel is aranyéremmel tért haza a 2010-es VinAgoráról.



2011



## A SmartVineyard elfoglalja őr helyét

A KNW kezdetektől fogva az elérhető legkorszerűbb berendezéseket használja, ennek jó példája a magyar találmány, a SmartVineyard szőlőőr bevezetése, amely egy meteorológiai állomás, feladata pedig az ültetvények folyamatos figyelése, minden változás jelzése. „Reményeink szerint a furmint és a kékfrankos a Nagy-Egedről a világ csúcscsúrára vezet. A tradícióra építkezve és a modern technológiát használva mindent megteszünk azért, hogy elegáns, szép egyensúlyú borokat készíthessünk, melyekre nemcsak mi, de a világ is igen büszke lehet. A minél magasabb minőség érdekében a mai napig folyamatosan fejlesztjük szőlészeti és borászati technológiánkat. A tavalyi évben válogatóasztalt vásároltunk, melynek segítségével még gondosabban szelektált alapanyagból tudjuk készíteni borainkat.”



2015

## A jelen és a jövő

A telepítések jelenleg is zajlanak, most tavasszal a Nagyföldölben közel 4 hektár merlot, kékfrankos és chardonnay kezd meg életútját, és persze a borászat kereskedelmi tevékenysége is komoly fejlődésen megy keresztül:

„Már kezdetektől igen jó visszajelzéseket kaptunk borainkra az amerikai piacon is, így tavaly – növelve előnyünket – elkezdjük amerikai webshopunk kiépítését. Jelenleg már 14 államba tudunk bort szállítani, s terveink szerint az év végére az összes államot le fogjuk tudni fedni. Legsikeresebb boraink a Nagy-Egedről származó tételek: a Grand Bleu és a Furmint. Az NJK 2009 ebben a hónapban fog debütálni, reméljük, nem kevesebb sikerrel.”

A KNW borai nemcsak itthon és az Egyesült Államokban sikeresek, hanem Németországban, Lengyelországban, Skandináviában és Hongkongban, Kínában is. A jövőben szeretnék a Nagy-Egedet mint egyedülálló minőséget és potenciált adó termőterületet még jobban megmutatni a világnak. Úgy tűnik, nem lesz nehéz feladat, hiszen a borok már most komoly díjakkal térnek haza a borversenyekről, a 2011-es Furmint például a 2013-as International Wine Challenge-en nemcsak aranyérmet, de mindjárt két trófeát is nyert: a legjobb magyar fehérbornak (Hungarian White Trophy) és a legjobb furmintnak járó trófeát (Furmint Trophy) is.



”

„Korábbi munkaadóm, a DDB az Avis számára készített kampányából ihletet merítve, a »Try harder!« elvet követve keményen dolgozunk, hogy megmutassuk, mit érhet el Eger és Magyarország a borok világában. Mi csak szép és igazán különleges tételt szeretnénk készíteni, és azokat megmutatni a világnak. Valahogy erről szól a KNW...”

”

INNOVATÍV  
MEGOLDÁSOK

BLU élmények



DIGICHART, az időigényes feladatok már a múlté...

MULTIPAD, a jó benyomás az Ön kezében van...

ONE TOUCH APP – mobil applikációnk segítségével a Radisson Blu Világa egy érintéssel elérhetővé válik

A Radisson Blu által megálmodott Experience Meetings színes konferencia koncepciója most innovatív, high-tech elemekkel bővül.

A vendég első lépésétől távozásáig a legmodernebb eszközök segítségével intézheti mindennapi ügyeit, üzleti megbeszéléseit, szervezheti konferenciáit.

## BRAIN FOOD KONCEPCIÓ ÚJ ELEMEI

MOOD FOOD – harapjon a boldogságra: boldogsághormont fokozó ízek és formák

WILD FOOD – helyi ízek, autentikus környezet: grill húsok és wok zöldségek frissen készítve a látványkonyhában

Club  
CARLSON

BRAIN FOOD  
FOR MEETINGS

EXPERIENCE  
MEETINGS

BRAIN BOX  
BREAK-OUT ROOM

FREE  
INTERNET

100% SATISFACTION  
GUARANTEE

Radisson BLU  
BÉKE HOTEL, BUDAPEST

További információ:

www.radissonblu.hu/hotel-budapest/konferenciak | facebook.com/RadissonBeke