

# VALAMI AMERIKA

## NIMRÓD BOROK AZ EGYESÜLT ÁLLAMOKBAN

**A**z utóbbi egy évben többször is visszalátogattunk a Kovács Nimród Winery-hez, mégpedig azért, mert mindig történik valami olyan érdekesség, ami nem szokványos a magyar boréletben. Most éppen az az apropó keletkezett, hogy a borászat megnyitotta saját webshopját az Egyesült Államokban – ami csak első hallásra tűnik könnyű feladatnak.

Írta Bányai Gábor Botond

**K**ovács Nimródól már sokszor leírtuk, hogy milyen gyökerekkel rendelkezik az USA-ban. Nyilván ez a tapasztalat sokat segíthet a marketingben és az értékesítésben is, de mindenképpen segítség még egy dologban: az amerikai borpiac már nem csak a legnagyobb a világon, hanem kezdi átvenni azt a szerepet, amit Nagy-Britannia jelentett évszázadokon keresztül. Vagyis kezd a legfontosabb, legkifinomultabb piac is lenni, ami nem is csoda, hiszen erről a piacról származik a két legolvasottabb bormédium. A Wine Spectator és Robert Parkert lehet nem szeretni vagy bírálni, de az biztos, hogy nagy általánosságban a *fine wine* legnagyobb hatású nagykövetei.

Érezhető tehát, hogy ezen a piacon jelen kell lenni, és ha valakinek megvan a helyismerete, akkor ezt egyenesen kötelező

meglépni. Kovács Nimród az alapoktól kezdett építkezni, hiszen már szaktanácsadót is Amerikából hozott. Kent Barthman négyöt alkalommal jön Magyarországra évente, vele alakítják ki azt a végleges stílust, amely mindenképpen az egri terroirból és az ehhez passzoló fajtákból indul ki. Nyilván minden BORIGO olvasó kívülről fújja már, hogy Eger Burgundiára és az Észak-Rhone-ra hasonlít leginkább, de ezt nem is lehet, és nem is érdemes megkerülni. A Kovács Nimród borászat is azért telepített leginkább pinot noirt, chardonnay-t és syrah-t a monopole területekre, hogy ezek a jól ismert világfajták az egri termőhellyel közösen valami új szint tudjanak elvinni a világba. Mert a világba *el kell vinni* ezeket az új színeket, ez nem is kérdés. Ráadásul az amerikai piacon – a hatalmas kínálat és a sajátosságok miatt



### NIMROD WINES

– úgy kell minden terméket prezentálni, hogy az azonnal érthető legyen. Erre való „a világfajták egy speciális termőhelyről” üzenet. Vagy ahogy Kovács Nimród mondja: *Inkább Spielberg filmet akarok csinálni (ezekkel a borokkal), mint művészfilmet.*

Ezen a ponton azért érdemes újra leírni: a borászatnak három dűlőben van területe, ebből kettő, a két noszvaji dűlő, a Nyilasmár és a Nagyfai úgynevezett monopole terület,



vagyis kizárólag a Kovács Nimród Winery tevékenykedik bennük – ennek köszönhetően természetesen közeli szőlőtermesztési eszközöket tudnak használni/választani. (A monopole palackokra fel is kerül ez az elnevezés.) Ezekben a dűlőkben termelik a fent említett világfajtákat, míg a harmadikon, a Nagy-Eged-hegy dűlőben a két közép-európai fajtát, a furmintot és a kékfrankost (lásd BORIGO, 2015. áprilisi szám).

Mivel az Egyesült Államokban nagyon, sőt ijesztően bonyolult az alkoholdermékek forgalmazása, még mindig egy kizárólag végfelhasználóknak szánt webshop létrehozása tűnt a legegyszerűbb megoldásnak. A történet 2014-ben indult azzal, hogy Kaliforniában létre kellett hozni egy borászatot (Sevastopol, Russian River Valley). Csak olyan vállalkozás forgalmazhat ugyanis bort a weben, amely maga is borászat és legalább kéthordónyi bort maga is előállít. Vicces az is, hogy importorként maximum csak 11 államban forgalmazhat bort, de ha borászat is vagy, akkor 44-ben. Ezzel együtt minden újabb államban külön regisztráció szükséges, amely lassú folyamat, hiszen az ötven állam a legkülönbözőbb módon áll hozzá az alkoholdermékekhez, a legliberalisabbtól a legszigorúbbig.

Látható tehát, hogy a borászat igencsak koncepciózus munkát folytat: egyfelől a legmagasabb prémium szegmensben a legjobb termőhelyről származó helyi fajtákat részesíti előnyben, másfelől az egri termőhelyt kombinálja a világfajtákkal, ezeket pedig olyan ár-érték arányban juttatja el a magyar mellett a világ legfontosabb piacára, hogy ott nevet szerezve aztán máshol is meg tudja vetni a lábát. A borászat – bár nagy erővel dolgozik az amerikai piac kiépítésén – természetesen továbbra is szeretettel várja az egri borászatában a kóstolni vágyókat.

#### Kovács Nimród Borászat

3300 Eger, Vereszlata u. 66., T.: +36 70 452 2626

E-mail: info@kovacsnimrodwinery.com

Web: www.kovacsnimrodwinery.com, www.nimrodwines.com

A következőkben három monopole bort mutatunk be, mégpedig Vinum Novum-szerűen, vagyis nem vakon kóstolva, csak től-ig pontszámot adva.

#### 88-89 Kovács Nimród Borászat Battonage 2012

A 2015. évi Chardonnay du Monde versenyen **Aranyérmel nyert el.** Közepesen mély szalmasárga színűlág mellett érett chardonnay illat déligyümölcsökkel, vaníliával, kis hordótasítással, érintésnyi csónthéjas hatással. Kóstolva komoly tömör testet, szájbetöltő, krémes szerkezetet kapunk. Izgalmas ízvilág, amely egyszerre hordozza a struktúra édes érintését és a mineralitás sóságát. A hordó intenzíven van jelen az ízvilágban, de nem tolakodó, és a végén egy kis kókuszos-tostasos plusz ad a torokban.



#### 86-88 Kovács Nimród Borászat Rhapsody 2011

Egri Bikavér minősítésű bor, amely nem csak világlájtát tartalmaz. Mély, de játékos illat, amelyben az egri karakter éppúgy megtalálható, mint az érett gyümölcsösség, a virágos-ibolyás jelleg, az érintésnyi hordóhatás. Kóstolva közepes testet, ragyogó egyensúlyt kapunk, a tanninszerkezet érett, mégis szépen feszíti a struktúráját. Szájban már a hordóvanília is hangsúlyosabb, a gyümölcsök szépen mutatkoznak, a torokban pedig megjelenik egy kis sóság és egy kis erdősgombás vonás is.



#### 86-88 Kovács Nimród Borászat Kékfrankos 2012

Fiatalos rubin megjelenéssel, intenzív illattal mutatkozik be, amelyben mind Eger, mind a fajta eltéveszthetetlenül jelen van. Direkt, meggyes gyümölcsösség, ibolyás és borsos felhangok egyaránt. Szájban is a fajtajelleg dominál az első kortyban, a szerkezet feszes, a tannin csiszolt a savkéslet egészen kivételes, messzire repíti a bort, és egyben tökéletes ételkísérő is teszi. Leccsengésében a gyümölcs a meghatározó.

