



Polyák István és Kovács Nimród

A fiatal, elhivatott borász tavasszal érkezett az egri Kovács Nimród Borászathoz. Számára a legizgalmasabb kérdés az, hogyan lehet stílusban maradni a folyton változó körülmények között. Rendhagyó borásportrénkban ketten beszélnek két szemszögből ugyanarról a terroirról, ugyanazzal a lelkesedéssel.

Szerző: Megyeri Sára
Fotó: Dancsecs Ferenc

BELESZÜLETTEM A BORÁSZATBA: a nagyszüleimnek mindkét ágon volt szőlője, egyikükéből bor is készült – mondja Polyák István. – Az anyukám borász, a nagybátyámnak pedig van egy borászata, így nem volt választásom... Persze lett volna, de nem is akartam, mert már gyerekként részt vettem a nyári munkákban, így mire a borászati középiskolába kerültem, beszippantott a szakma, és nagy előnyt is jelentett, hogy láttam már borászatot belülről, és tudtam, hol kell bekapcsolni a szivattyút. Most, 30 éves koromra úgy érzem, elértem azt a szakmai tapasztalatot, amit szerettem volna, és amivel magabiztosan jelentkezhettem erre a posztra.

15 HÓNAPOT DOLGOZTAM A NAPA-VÖLGYBEN, Kaliforniában, egy olyan szövetkezeti pincében, ami Magyarországon ismeretlen: bárki behozhatja a szőlőjét, amit szigorúan és nagyon részletesen előre rögzített feltételek szerint dolgoztunk fel. Aki akarta, hozhatta a borászát, az élesztőt, végigülhet az összes fejtést és derítést, de ránk is hagyhatta a munkát – ott senkiben sem merül fel, hogy nem vagy nem úgy véghezvük el, ahogy azt előre megbeszéltük. A kis hobbipincéktől a több ezer palackot értékesítő borászatokig mindenkinek készítettünk borokat, így a bő egy év alatt sokkal több stílusú és fajtájú borral dolgoztam, mint itthon egy-egy borvidéken több évjáraton át.

A BARÁTNŐM MIATT költöztem Egerbe, egy másik borászatnál kezdtem, s a pályázatom előtt sokat beszélünk arról, hogy milyen lenne egy helyen dolgozni. Tartottunk ettől, de szinte nem is találkoztunk: ő a marketingfeladatokat látja el, én alig kerülök elő a pincéből, ezért eddig tökéletesen működik.

A MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI RENDSZER kiépítése volt a feladatom a Juhász Testvéreknél. Bár ez kevésbé tűnik klasszikus borászati feladatnak, nagy tapasztalatra tettem szert abban, hogyan kell rendszerben gondolkodni egy pincészetben. Korábban Somlón a Tornai Pincészet szakmai vezetője voltam. Ott is nagyon sok házasítást készítettünk, aminek most nagyon nagy hasznát veszem, hiszen itt a legnagyobb kihívást az jelenti, hogy a több száz rendelkezésre álló hordóból úgy állítsam össze a KNW borait, hogy azok minden évjáratban markánsan felismerhetők legyenek.

AMIKOR ÚJRA PÁLYÁT MÓDOSÍTOTTAM 2009-ben, 60 évesen, úgy éreztem, hogy többet kellene csinálni, mint kutyát sétáltatni és újságot olvasni – meséli Kovács Nimród –, ezért a borászat elődcégeből kivásároltam a partnereimet, és meghatároztuk az alapokat jelentő négy P-t: product, price, promotion, place. A product szempontjából a legfontosabb az volt, hogy megtaláljuk a terroirnak megfelelő fajtákat. Mivel Eger és pláne a mi grand superior minősítésű területeink, a Nagy-Eged, a Nyilasmár és a Nagyfai ültetvények adottságaikban nagyon hasonlítanak

Burgundiára, adta magát a chardonnay, a pinot noir és a syrah. Az idő minket igazolt: mára teljesen beállt, boldog és egészséges ültetvényeinkről szüretelünk, és a legjobb klónokat sikerült kiválasztanunk.

A TERÜLETEINK MOST VANNAK EREJÜK TELJÉBEN, és bár a szőlészeink azt mondják, még mindig nem ismertük meg teljesen őket, már sokat tudunk róluk. A közelgő próbaszüret alatt én is bele tudom ásní magam az ültetvények egyes részeibe, de ez egy hosszú tanulási folyamat, a szőlészek számára is csak tíz éve kezdődött (korábban sem a Nyilasmáron, sem a Nagyfain nem volt szőlő), és hátravan belőle még 25–30 év.

MI A NAGYKÖZÖNSÉGNEK készítünk borokat, nem a borszakértőknek – mondja Nimród. – Szerintem nekem is átlagos ízlélibimbóim vannak, és legszívesebben a saját borainkat iszom... Ezek selymes, nagy testű, ízgazdag és jól fogyasztható borok, amelyeknek könnyen felismerhető saját stílusa van. Ha kinyitasz egy Lafite, Romanée-Conti vagy Screaming Eagle palackot, arról tudni fogod, hogy mi van a pohárban – nálunk is ez a cél. „The best surprise is no surprise” – vagyis ha valaki megszokott és megszeretett egy márkát, akkor annak a márkának legközelebb is kutyá kötelessége ugyanazt a stílust hoznia, miért beleszeretél, különben nem működik jól.

A PINOT NOIRJAINK példája izgalmas: minden klón nagyon szép állapotban van, de a 777-es bora az abszolút közönségkedvenc. Ha a magyar fogyasztó főleg 12,5-es alkoholt, könnyed, filigrán pinot-kat keresne, akkor mind megfelelne, de itthon kell egy kis plusz kraft, amit ez a 777-es változat anélkül is tud, hogy elveszítené alapvető karakterét. Más vidékekről a nagyobb testű pinot noirok gyakran lekvárosak, túlértettek, vörösborosak, a 777 gyümölcsös és friss, de van benne egyfajta lüktetés, amitől sokkal jobban eladható. A többi klón termése viszont nagyon szépen mutat a különböző házasításokban, amiket lehet, hogy a 777 már elbillentene.

A 777 NEKEM IS SZEMÉLYES KEDVENCEM – vallja be Nimród. – Mindig azt szoktam mondani, hogy én vagyok a legjobb példája annak, milyen az igazi borivó, és azt is figyelem, mit isznak rendszeresen a barátaim. Persze néha-néha elmegyünk az ezotéria irányába, és összekóstolunk sokféle bort, de az nem a borivásról szól. Nem a kóstolás, hanem a borivás a gyakoribb, hiszen az emberek azért isznak bort, mert szeretnek közben dumálni, jókat enni-inni, megélni az élményt, amit a bor ad. Ahhoz, hogy sikeresek legyünk, hitelesség kell, így lettem Ipacs Géza tanácsára „nagy bajszú borosgazda”, magyarul ezért adtam a nevem a borászathoz. A negyedik P a legnehezebb és leghosszabb feladat: ezeket a borokat külön-külön kell megismertetni a véleményformáló borkedvelőkkel, de az eladásokat nézve jó úton járunk.