



Fajzatpuszta: ígéretes termőhely a Mátrából

Kovács László nagyjából húsz éve tevékeny résztvevője annak a szőlőtermesztési és borászati életnek, ami Mátraalján – az utóbbi időkben egyre több újító szándék mellett – zajlik. Arcát azonban sosem lehetett igazán megismerni; mindig is szívesen maradt a háttérben, azaz lenn a pincében vagy kint a fajzatpusztai szőlősorok között. A kóstoltatás, a marketing, az adminisztráció vagy éppen a sajtóval való kapcsolattartás kötelezettségeit lánya, Zita örömmel vállalja magára. Mint mondja: ma már más munkát el sem tudna magának képzelni. Pedig...

...pedig gyerekként Kovács Zita egy percig nem törte azon a fejét, hogy vajon mennyire is lesz az majd mérföldköszerű élmény, amikor a papától szépen átveszi a stafétabotot. Zita ugyanis – saját bevallása szerint – egyáltalán nem szeretett gyerekként a szőlőbe járni; az ottani munkát végtelenül unalmasnak élte meg. Tanulni Pestre ment, marketing szakra; „mert belőle nem lesz borász, az hétszentség”. Mindezt az apa egyébként nem is erőltette, és talán pont ennek köszönhető, hogy mire Zita a főiskolát elvégezte, lassacskán megérett benne: talán mégis folytatnia kellene a családi hagyományt. Talán mégsem olyan értelmetlen egy, a piacra már bevezetett borászatot üzemeltetni.

Diplomamunkáját végül bormarketingből írta, nem sokkal később pedig már arra is befolyást igyekezett gyakorolni, hogy milyenek legyenek az új borok. A „megzításítottak”. Az apa a nyomásnak – Zita elmondása szerint – készséggel engedett, s így kapott helyet a szortimentben például egy olyan félédes, Zitakötő névre keresztelt fehérbor is, amely zenit és sárgamuskotály jól megmatematikázott házassága, és amely kellően visszautasíthatatlan ahhoz, hogy mára Zita összes egykori lány évfolyamtársa – éppen e tételnek köszönhetően – előny-

ben részesítse a bort a Bacardi-colával szemben. A címkék, a dizájn mind-mind Zitának köszönhető, ahogy az acéltartályos fehérborkészítésre történő végleges átállás is. Ezzel együtt a vörösborok is gyümölcshangsúlyosabbá váltak a moderáltabb, „zitas” hordóhasználat okán.

Romantikus lenne ezek után azt mondani, hogy Zita újító törekvéseinek egyike volt a tempranillo szőlőfajta telepítése. De az igazság az, hogy Kovács László jóbarátja lévén a néhai Gál Tibornak, az egri illetőségű, az egész ország bortermelésére mérhetetlen hatással bíró borásztól „megfertőződve” kezdett el kísérletezni a Mátrában – mondhatni, elsőként – syrah-val és tempranillóval. Utóbbi fajtából a Kovács Borház cuvée-t készít, méghozzá egy „birtok vöröset”, amelynek termőhelye a Gyöngyöstarján határában található – felső rétegében barnaerdő-, lentebb vulkanikus talajú –, hangzatos nevű Fajzatpuszta-dűlő. Merlot-juk érett piros bogyós gyümölcsöket, főként vörösfonyát és csipkebogyós jegyeket hordoz, de az általánosnál hűvösebb kivitelben. A syrah tömör, sűrű szövetű, érett hangulatú, szerkezete pedig hiba nélkül elcipel 14-es alkoholját.

R.



Borajánló:

Kovács Borház – Kisfrancia 2014

Viognier 100%-ban. Őszibarackos és gyömbéres felhangok kavarnak aromaprofiljában harsogóan, intenzíven, bájosan. Vékony testű, kezdődően olajos textúrájú, dinamikus savú, reduktív iskolai végzettségéhez mérten relatív alacsony alkohol-fokú, könnyen emészthető bor ez a Kisfrancia. Kiváló aperitif!

Kovács Borház – Olaszrizling 2014

Mezei virágok, mandula és fehér húsú gyümölcsök jegyei tobzódnak az illatában. A korty jóivású, lendületes, nagyobb-részt almás-körtés, kisebbrészt sós-citromvelős. Műfajának megfelelően élénk savérzetű, közepesen telt testű, moderált alkoholú. Közérthetőségről, lazaságról szól ez a bor; remek partikellék.

Kovács Borház – Zitakötő 2014

Késői szüretből származó zenit és sárgamuskotály házassága a Zita gyermekkori becenevét viselő, „apától lányának” bor. Illata intenzív, mégsem tovakodó. Aromaprofilja mazsolás, kezdődően mézes, finoman körömvirágos. Maradékcukra csupán 16 gramm, ami mellé kellő mennyiségű sav társult ahhoz, hogy végül egy egyensúlyos, friss hangulatú, jó ritmusú, azonnal megszerethető borról beszélhessünk. Gasztronómiai beágyazhatósága határtalan.

Kovács Borház – Merlot 2013

Szedres, vörösfonyás gyümölcsprofilú, örölt paprikásan fűszeres, ibolyásan florális bor, amit illatban is, ízben is megszínez a hordós érlelésből származó, tejsokoládéra emlékeztető aroma. A korty még zabolátlan csersavstruktúrát mutat, de hát fiatal is még ez a merlot, idő kell neki, hogy integrálhassa ezt a mennyiségű dongatannint.

Kovács Borház – Fajzat 2013

Tempranillo hangsúlyos házassítás, amibe cabernet sauvignon és merlot is került. Málnás, rózsaszirmos, meggyes illatú bor, a kortyban a kökény fanyarságával, a hordó tejsokoládés, vaníliás, de visszafogott kíséretével. Játékos savakból, közepesen telt testből, érett, egyáltalán nem tovakodó csersavakból, laza szövetekből épül fel a szerkezet. „Egy palack, nem palack” típusú tétel, pláne, ha már izzik a faszén a grillrác alatt.

A Kovács Borház jelenleg 20 hektár szőlőterülettel rendelkezik, amit az elkövetkező években folyamatosan bővíteni fognak. Foglalkoztatott fajtaik: olaszrizling, viognier, tramini, sárgamuskotály, zenit, Irsai Olivér, sauvignon blanc, hárslevelű, kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, tempranillo. A feldolgozás és a vendéglátás gyöngyöstarjáni bir-

tokközpontjukban történik. Autentikus hangulatú egyszerűsmodern kóstolóhelyiséget alakítottak ki egy, a család tulajdonában lévő, egyszerre legalább 20-25 embert befogadni képes ingatlanból. Kovács Zita közeli célja, hogy a vendéglátást a melegkonyha és az elszállítás irányába fejlessze tovább. Borászatukat önerőből folyamatosan fejlesztik.