

Egy művész természetközeli felfogása a borról és világról

Talán egyszerűbb, ha a BioVitis pincészetet úgy nevezzük: a Bor Festőjének pincészete. Kovács Zoltánnak, aki a pincét alapította, két élete van: egyiket a művészetnek szentelte, a másikat a szőlőnek. De ez a két élet nem válik szét, a BioVitis boraiban szorosan egymásba fonódnak.

Kovács Zoltán olyan művészember, aki gyermekkorától kötődik a szőlőműveléshez. Az Alföldről került a Balaton-felvidékre, s egész életében ezzel a növényvel foglalkozott. A rendszerváltás előtt szőlőágazat vezető volt a helyi termelőségben, majd Szeremley Huba borászatában is hasonló pozíciót töltött be. Tanított a Keszthelyi Georgikonon, és a BioVitissel megteremtette Magyarország első üzemi léptékű bioborászatát. Festményeiből a táj és a természet szeretete sugárzik, amelyet ő – hívő emberként – a Teremtő kifejeződésének tart. A borról és a szőlőről vallott ars poeticáját így foglalta össze: „A bor a teremtés művészet, s a Teremtő szándékát én csak interpretálok. E szándék megismeréséhez és feltárásához egy emberöltő nagyon kevés”

A BioVitis 1992-ben alapított családi pincészet. A Szent György-hegyen 25 hektár ültetvényen természetesen az EU szabályainak megfelelően, ellenőrzött biotermesztéssel szőlőt. Meghatározó fajtáik a kéknyelű, az olaszrizling, a sárga muskotály, a szürkebarát, a tramini és a hárslevelű. A festő és fia Barnabás, aki maga is borásznak készül és jelenleg a keszthelyi egyetem Phd. hallgatója asztalra gondolják és meggyőződésük, hogy a olyan szőlőfajtákat kell termesztetni amelyek több száz év alatt otthonra találtak az itteni ökológiai térben és mindig kiváló borokat adtak. A szőlészetben nem használnak tápanyag-utánpótlást, a terhelést a talaj tápanyagszolgáltató képességéhez igazítják. A kártevők elleni ragadozó élőszervezeteknek biztosítják a vegyszermentes életteret így nincs rovarkártétel. A kórokozó gombák ellen csak a biotermesztés szabályai által megengedett mértékű réz és kén felhasználásával történik védekezés.

A BioVitis pincében régi fahordóban történik a azerjesztés utáni érlelés.. „borfestés történik – mert Kovács Zoltán felfogásában a borászat inkább művészet, mint technológia vagy tudomány. Minden fajtát több időpontban szüretelnek (2 – 3 szüret fajtánként) változó arányokban zsendülés kezdetétől az egészen töppedt állapotig. Az egyes szüret megállapítása kizárólag a gyümölcs kóstolásával, impressziók alapján történik. „Összeroppantom a számban a szőlőt, az ízek és a természet színei súgják meg, hogy mikor szüreteljünk” – mondja. A kipréselt szőlőlét vagy a lebegő cefrét héján spontán erjesztik 17 – 22 Celsius fokon. A több szüretből lesz egy bor. Nagyobb régi tölgyfahordóban finomodnak amíg nem lesznek finomak. Amikor finomak lettek palackozzák. Fia, Barnabás is lelkesen követi az atyai filozófiát, s kimondott előnynek tartja, hogy ebben a felfogásban nem születik kétszer ugyanolyan bor.

Borfestmények készülnek az emberi harmónia vágya és az érzések mentén. Tökéletlenül törekednek visszatükrözni az Isteni teremtés tökéletességét.

Ezekből a szőlőfajtákból készült boraik természetes impresszionista napút bioborok.

Ezek minden évben káprázatos borostyán, arany és különböző színekben ragyognak fel a borfestő saját gyönyörűségére. Mégis: a semmihez sem hasonlítható örömet az jelenti számára, ha a borkedvelők harmóniát befogadó lelkét melegséggel töltheti meg általuk.

Részlet a Balatoni borkalauz 2015-ös kiadásából