

Osudy sudov sú spečatené

Zretie červeného vína prebieha v malých dubových sudoch s vnútorným vypálením (barikové sudy) alebo vo veľkokapacitných sudoch bez vnútornej úpravy

Drevené sudy si nenápadne plnia svoje poslanie už viac ako dvetisíc rokov. Hoci sú časy ich najväčšej slávy už minulosťou, dnes im zostali práve tie najfajnovšie úlohy, pričom medzi špičku patria sudy zo slovenského duba.

Text: Miloš Mikuš / Foto: Miloš Mikuš a Profimedia

Drevené sudy slúžili dobyvateľom, pirátom, obchodníkom a hlavne bežným ľuďom od rímskych dôb na uskladňovanie a transport tuhých alebo tekutých tovarov. Sud stačil gréckemu filozofovi Diogenovi ako obydlie, čo mu závidel aj sám Alexander Veľký. Menej zvykneme závidieť tým, čo „sedia na sude s pušným prachom“ a čakajú, kedy to „buchne“. Sudy boli tiež vďačnou a lacnou rekvizitou scenáristov a filmových architektov, a tak sa nám celkom prirodzene zdá predstava sudov plávajúcich na hladine po stroškotaní plachetnice, vozov prvých kolonistov naložených sudmi, rečníkov stojacích na sudoch a v scénach z krčmami, hostincov alebo v oslavách víťazstiev zasa súdkov s rumom, pivom alebo sudov plných vína. Drevené sudy svoju najvýznamnejšiu dejinnú úlohu zohrali hlavne v osemnástom a devätnástom storočí, ale ich objav a korene treba hľadať v najstarších civilizáciách.

PREDCHODCOVIA PRVÝCH SUDOV

Po stopách sudov sa pátra ťažko, lebo aj keď boli plné zlata, voňavých masťí alebo najlepšieho vína, považovali sa skôr za bežnú súčasť každodenného života a nikto o nich nenapísal epos, a podobne ako sitku, lieviku, vedru alebo prvej rajnici im nikto nevenoval ani malú ódu alebo záznam v kronike. Drevo navyše podlieha skaze, a tak všetky artefakty nenávratne zhnili a zostali nám len veľmi ojedinelé písomné správy a obrazy vytesané v mramore. Predchodcami sudov boli drevené kade, ktoré sa v starom Egypte používali na rôzne účely, meralo sa v nich napríklad zrno (nástenná výzdoba v hrobke Hesirea, 2690 pred n. l.) alebo sa do nich zbieralo hrozno (hrobka v Beni-Hasan, 1900 pred n. l.). Prvými drevenými sudmi určenými aj na uchovávanie tekutín boli zrejme nádoby vyrobené z dutých kmeňov s oboma koncami nepremokavo uzavretými pevne natiahnutou zvieracou kožou. Práve o takýchto sudoch sa pravdepodobne zmieňuje prvý záznam o používaní sudov pochádzajúci od Herodota (500 rokov pred n. l.), kde sa opisuje, ako Arméni splavovali víno dolu po rieke Eufrat z Asýrie do Babylonu v sudoch vyrobených z palmového dreva – práve palma má mäkký a sčasti aj dutý kmeň.

NAJSTARŠIE SUDY (ASI) OD KELTOV

V Egypte, ako aj v starom Grécku dominovali hlinené amfory slúžiace na uskladnenie a transport všetkého tuhého a hlavne tekuté-



▲ Najväčší sud „Grosses Fass“ je umiestnený na hrade v nemeckom Heidelbergu a prvé víno sa v ňom ocitlo v roku 1752. Má objem 221 726 litrov



▲ Portské víno sa vozilo v sudoch dolu riekou Douro do pivníc vo Vila Nova de Gaia na typických lodiach s jednou plachtou - barcos rabelos

ho. Až neskôr sa začali objavovať prvé sudy, pričom pokope ich sprvu držali len „obruče“ z prútia alebo vrbového dreva, ktoré postupne nahradili obruče z kovu. Až začiatkom nášho letopočtu vystriedali amfory skutočné drevené sudy, vyrobené z prířezov z tvrdého dreva vyformovaných do oblého tvaru so železnými obručkami. Podľa rímskeho historika Plínia staršieho sa klasické sudy objavili najprv v severných častiach Rímskej ríše, kde ich miestni obyvatelia používali hlavne na uskladňovanie vína. Niektorí historici pripisujú konštrukciu dreveného suda Keltom a hoci sudy (lat. *cupa*) Július Cézar vo svojich spisoch v spojitosti s Keltmi spomína iba raz - zrejme sa o takej bezvýznamnosti, ako sú sudy, zmieňovať ani nemienil. Od Keltov, ktorí vtedy obývali významnú časť Európy, sa výroba drevených sudov rozšírila do väčšiny ríše a hlinené amfory sa zachovali už iba na niektorých stredomorských ostrovoch.

EXPANZIA SUDOV

Drevené sudy sa zjavne rozšírili až začiatkom nášho letopočtu a jedno z ich najstarších vyobrazení môžete vidieť v Ríme na Trajánovom stĺpe z druhého storočia nášho letopočtu, kde ich nakladajú na loď. Výroba sudov sa v skutočnosti zdokonaľovala práve spolu s výrobou lodí, pretože sa používali tie isté materiály i nástroje. Sudy znamenali veľký pokrok aj v preprave a samotnom obchode. Loďami sa prestali vozit krehké amfory a najstaršie záznamy hovoria, že napríklad od roku 250 sa víno z Bordeaux dopravovalo mníchom do Anglicka už jedine v drevených sudoch. Po prijatí kresťanstva sa výrazne

zvýšilo aj množstvo importovaného vína na ostrovy, pričom sa zväčšili aj dovážané sudy, ktoré mali objem viac ako dvesto galónov a nazývali sa tuns. Stali sa nielen mernou jednotkou pre výber daní, ale odtiaľ pochádza aj názov našej hmotnostnej jednotky – tona. V Ázii vznikli sudy pravdepodobne nezávisle od Európy, a ako ukazujú maľby čínskych sudov z 11. storočia (údajne na sójovú omáčku), tieto sudy (*taru*) nemali zaoblený tvar, smerom k vrchu sa rozširovali a používali sa hlavne vertikálne (po stojacky). Podobné sudy začali následne používať aj Japonci a klasické európske sudy prijali až po otvorení svojej krajiny Západu koncom 19. storočia.

DEBNÁRSTVO BOLO VÁŽENÉ REMESLO

Sudy a podobné výrobky z dreva sa postupne stali neodmysliteľnou súčasťou života bežných ľudí a základom debnárského remesla. Majstri debnári od stredoveku zakladali svoje cechy a spolky, pričom prvý záznam o londýnskych debnároch je už z roku 1296, keď na nich mestská rada uvalila daň. Do ich spoločenstva neskôr vstúpil aj kráľ Henrich VII. a potom ich vplyv výrazne presiahol výrobu sudov. Kedy vznikol prvý slovenský debnársky cech, nie je známe, ale napríklad Bratislavský cech debnárov fungoval od roku 1648. Na konci 17. storočia sa v súpisе hospodárskych a spoločenských pomerov kráľovského mesta Pezínok uvádza existencia deviatich debnárskych dielní, na ktoré nadviazala začiatkom minulého storočia firma Mayer, ktorej fabrika na výrobu sudov bola jedným z najväčších miestnych podnikov. Cechy a spolky mali okrem iného dbať aj na kvalitu.

Aby sa predišlo falšovaniu veľkosti sudov, povinným sa stalo označovanie sudov znakom výrobcu, ktorý sa zvyčajne vypaľoval spolu s objemovou mierou. Na sude tiež musel byť reliéfny štítok zobrazujúci buď postavy svätcov, patrónov, alebo erb majiteľa sudov – napríklad v pezinskom Malokarpatskom múzeu sa nachádzajú sudy známej bratislavskej rodinnej firmy obchodujúcej s vínom – Jakub Palugyay a synovia.

SUDY AKO PRIEMYSELNÝ OBAL

Pred dvesto-tristo rokmi sa sudy postupne stali štandardným obalom hlavne v európskych krajinách a v ich kolóniách, kde od výroby sudov priamo závisel celkový rozvoj oblasti. Začiatky priemyselnej revolúcie a rozvíjajúci sa medzinárodný obchod nebol možný bez nových sudov a debnárstvo sa cez noc zmenilo z bežného remesla na významné



FENOMÉN

výrobné odvetvie. Svojich debnárov si najímali pivovary, vinárstva, priemyselné podniky (napríklad mlyny mali viac debnárov ako mlynárov), ale aj veľrybárske lode, kde sa rybí tuk priamo na palube ukladal do sudov, a tie musel niekto opravovať. Nové manufaktúry a fabriky chrlili bočky, putne, šafíky, gelety, sudy a súdky. Manuálnu prácu debnárov postupne nahrádzali stroje, kompenzujúce stále sa zvyšujúcu spotrebu sudov, ktorú si vyžiadala aj rastúca ťažba ropy. Pritom už nešlo o také pedantné výrobky ako za čias remeselníkov. Priemyselne vyrábané sudy sa lepili lepidlami a živicom a často nerozhodoval ani ich vzhľad. Dôležitá bola cena, štandardný objem, rýchle plnenie a dobrá manipulácia. Priemyselne vyrobené drevené sudy však stále menej zodpovedali nárokom nových čias a postupne ich nahrádzali nové obaly, nové kontajnery a hlavne nové, moderné materiály.

SUDY UŽ BOLI NA OBTIAŽ

Koncom 19. storočia sa pokrok preniesol aj do rozvoja železničnej dopravy. Zatiaľ čo sudy pasovali veľmi dobre do podpalubných priestorov lodí, na vagónoch zaberali príliš veľa miesta a rozmerom vagónov oveľa lepšie vyhovovali hranaté kontajnery. V roku 1870 na koľaje vyšiel prvý cisternový vozeň a do používania sa začali zavádzať kovové sudy. Aj keď v roku 1880 ešte stále počet drevených sudov prevažoval počet vriec až desaťnásobne, postupne ustupoval nedostatok textílií na výrobu vriec. Pod tlakom trhu sa tovary začínali plniť nielen do veľkospotrebiteľských balení, ale aj do menších veľkostí určených pre koncového zákazníka. Klesala cena plechoviek a fliaš a zdokonalili sa aj papierové obaly, ktoré nahradili sudy v prípade balenia sypkých materiálov (neskôr aj tekutín). Drevené sudy svoju historickú úlohu zvládli, postupne však museli uvoľniť priestor menej romantickým, ale novým a kvalitnejším obalom. Napriek tomu sa sudová miera stále používa aj tam, kde sa už dávno do sudov neplní (1 barel ropy = 158,987295 litra, *pozn. barrel – angl. sud*). Výnimkou zostalo používanie dubových sudov na dozrievanie špeciálnych pív, niektorých destilátov a najmä vína.

SUDY S UŠŤLACHTILÝM OSUDOM

Do drevených sudov sa síce v minulosti dostávalo všetko, dnes sa však rodia väčšinou len pre samé fajnovosti. Nikoho asi neprekvapí, že v rímskej provincii Germania sa v drevených sudoch uchovávalo a zrelo hlavne pivo. K podobným praktikám sa začali vracajť aj malé



▲ Základným materiálom na výrobu sudov je dubové drevo. Slovensko bolo odjakživa známe svojimi kvalitnými dubmi, ktoré rastú na vyššie položených lokalitách, vďaka čomu majú vhodný obsah trieslovín. Sudové prírezy z dubového dreva sa exportujú aj do zahraničia a sudy z nich vyrobené nesú označenie „Chene Slovaque“ (slovenský dub)

► Niektoré sudy sú opatrené reliéfny štítkom zobrazujúcim buď postavy svätcov, patrónov, alebo erbom majiteľa sudov. Sú obrazom doby a za socializmu niektoré vyjadrovali tie správne obrazy a myšlienky – reliéf na obrázku vyjadruje túžbu ľudí po mieri a dobrom víne, v čom im bránia zlí americkí kapitalisti v cylindroch, zhadzujúci bomby

minipivovary, ktoré sa snažia aj týmto odlíšiť od produktov veľkých výrobcov. Bez sudov by nikdy nevznikla poriadna whisky, brandy, rum alebo koňak. Zatiaľ čo žiadny bourbon sa nezaobíde bez nového, zvnútra vypáleného suda, koňaky zrejú väčšinou v nových nevypálených dubových sudoch a napríklad na škótsku whisky sa používajú len použité sudy, v ktorých predtým zrel bourbon, portské alebo sherry. V sude sa destilát snúbi s drevom, vymieňa si s ním mnohé látky, a preto na dreve, z ktorého je sud vyrobený, mimoriadne záleží. Vyplýva z neho nielen rýchlosť dozrievania, výsledné chuťové vlastnosti, ale aj množstvo, ktoré z každého suda ubudne odparením (napríklad ročne sa z každého suda vyparí asi desať litrov alkoholu). Aby sa zretie urýchlilo a predišlo sa stratám z odparenia, niektorí výrobcovia pridávajú do vínného destilátu dubové štiepky, ale takéto brandy sa môže predávať len s VS kvalitou.

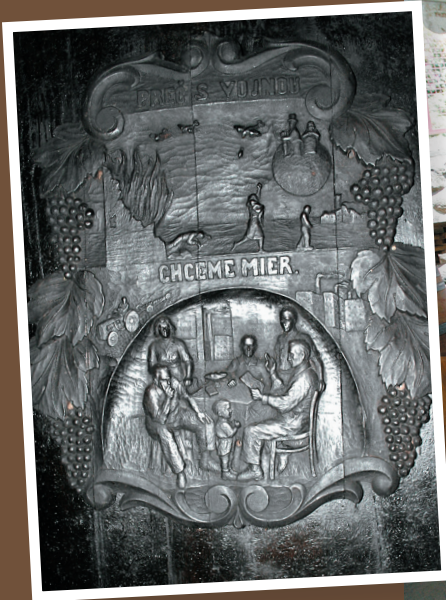
DREVENÉ SUDY A VÍNO

Tisícročná známosť z nich síce robí starých priateľov, ale dnes ide skôr o manželstvo z rozumu, kde jednotlivých partnerov veľmi starostlivo vyberajú sami vinári. Väčšina bielych vín sa do suda nikdy nedostane a prísne reduktívnemu spôsobu ich výroby zachovávať ich ovocnosť vyhovujú antikorové tanky. Červené víno si vo väčšine prípadov vyžaduje svoj čas a spôsob vyzrievania, na

ktoré sa použije konkrétny typ suda. Najväčší kumšt je nájsť rovnováhu medzi daným vínom a sudom tak, aby už z vína nedrevel jazyk, ale ani aby drevo neprekrylo jeho pôvodnú arómu a charakter. Sudy sa v prvom rade líšia veľkosťou – od niekoľkých desiatok litrov až po riadne sudiská. Na ten najväčší vedú točité schody a jeho 221 726-litrový objem už asi zostane neprekonaný. „Grosses Fass“ je umiestnený na hrade v Heidelbergu a prvé víno sa v ňom ocitlo v roku 1752. Veľkosť sudov ovplyvňuje najmä rýchlosť zretia vína – čím je obsah suda väčší, tým pomalšie bude víno podliehať mikrooxidácii, pri ktorej sa vzduch prechádzajúci cez drevo podieľa na prízračných zmenách farby, štruktúry a chuti najmä vďaka premene hrubých trieslovín červeného vína na jemnejšie. Čím je sud väčší, tým menej látok sa vylúči z dreva do vína. Hlavný rozdiel v charaktere sudov je však daný tým, či výrobca zachová ich prirodzený charakter, alebo sa na záver výroby ešte zvnútra vypáľa.

ČO SÚ BARIKOVÉ SUDY?

Francúzski vinári používajú už celé desaťročia na výrobu svojich najlepších vín tzv. barikové sudy, a vína, ktoré v nich vyzrievajú niekoľko mesiacov až rokov, sa môžu označovať ako barikové. Sú to dubové sudy, zvyčajne s objemom 225 litrov, ktoré sú zvnútra vypálené rôznou intenzitou plameňa do niekoľko mili-



► Sudy sa dodnes vyrábajú ručne a ide o namáhavú prácu, vyžadujúcu fortiel



▲ Sud T.W. Boswell-Polonyi je slovenským Ferrari medzi svetovou špičkou barikových sudov

metrovej hĺbky, čím vznikajú sudy s ľahkým, stredným, stredne silným a silným vypálením. Spôsob vypálenia a pôvod dubového dreva spoločne určujú jedinečné spektrum aromatických a chuťových látok, ktoré postupne drevo odovzdá vínu. Tieto vína sa vyznačujú vanilkovými, mandľovými a dymovými tónmi hlavne v závislosti od intenzity vypálenia suda, pričom typ použitého duba určuje aj intenzitu mikrooxidácie. Barikové sudy sa môžu síce používať opakovane (zvyčajne však iba trikrát), avšak víno najlepšie ovplyvnia prvý, respektíve druhý rok, preto sa pre najdrahšie vína používajú len nové sudy, čo sa musí zákonite premietnuť nielen v ich chuti, ale aj v cene.

DRAHÉ BARIKY ALEBO LACNÉ „ČIPSY“?

V snahe napodobniť charakter najlepších francúzskych vín sa tzv. kult dreva snažia aplikovať pri výrobe svojich červených vín aj mnohí vinári z nového sveta. Ak však chcú zachovať nízku cenu svojich vín, používajú namiesto kvalitných barikových sudov iba opálené dubové štiepky („čipsy“), ktoré uzavreté vo vreci ponárajú do vína a zároveň víno jemne prevzdušňujú, aby tak napodobnili proces mikrooxidácie. Z dreva sa do vína vyextrahujú potrebné látky, umelá mikrooxidácia zlepši farbu i štruktúru a vznikne pekné, u bežných zákazníkov veľmi vysoko hodnotené, víno. Má však toto víno rovnaký charakter a potenciál zretia ako vína poctivo dozrievané v sude?

Samozrejme, že sa líšia – bežného zákazníka oklamete, prírodu však nie! Porovnávacie analýzy ukázali, že vína upravované čipsami nezískali z dreva rovnaké látky, ako v prípade dlhodobého zretia v sude. Zlepšenie farby a chuti vína vyrobeného pomocou čipsov je len dočasné a jeho životnosť sa po naplnení do fľaše výrazne skrátuje. Je to víno na rýchlu konzumáciu, čomu by mala zodpovedať aj jeho cena.

NAŠE DUBY SÚ KVALITNÉ

Na výrobu sudov sa používa zvyčajne dubové drevo z Francúzska, Spojených štátov a východnej Európy. Zatiaľ čo európske duby (*Quercus robur* a *Quercus petraea*) sú dosť podobné a obsahujú viac trieslovín, duby pestované v USA (hlavne *Quercus alba*) obsahujú viac aromatických látok a vína v nich dozrievané sú viac obohatené o vôňu i chuť vanilky a kokosu. Rozdiel je aj v spracovaní dreva, a kým zámorské dubové sudy sa režu a sušia v peci, v Európe sa dubové drevo štiepa, suší sa prirodzenou cestou a chuťovo agresívne látky sa nechávajú vyplavovať postupne pod holým nebom minimálne 24 mesiacov. Slovensko bolo odjakživa známe svojimi kvalitnými dubmi, ktoré rastú na vyššie položených, menej priaznivých lokalitách, vďaka čomu majú menšie ročné prírastky a vhodný obsah trieslovín. Za socializmu a aj celé roky po revolúcii sa však najkvalitnejšie drevo vyvážalo

vo forme guľatiny do susedných krajín, kde sa zhodnotilo.

NAŠE SUDY NA VÝSLNÍ

Z anonymity vystúpili slovenské duby vďaka Júliusovi Polónymu, ktorý začal pred päťástimi rokmi v Hontianskych Tesároch vo firme Iron Art vyrábať a exportovať sudové prírezy, z ktorých sa vyrábali sudy v najrenomovanejších debnárenských firmách, hlavne vo Francúzsku. Tieto sudy už niesli hrdé označenie *Chene Slovaque* (slovenský dub) a nájdete ich v najlepších pivniciach v Bordeaux, ako aj u niektorých našich špičkových výrobcov (Mrva&Stanko, PD Mojmirovec, Karpatská Perla). Firma inžiniera Polónyho sa stala jedným z najväčších výrobcov sudových prírezov v Európe a vzhľadom na kvalitu dreva a precíznosť výroby si ho všimla aj najrenomovanejšia americká firma T. W. Boswell, ktorá vyrába viac ako päťdesiat percent svetovej produkcie barikových sudov a je symbolom najvyššej profesionality. Koncom minulého roku vznikol spoločný podnik, ktorý už v januári tohto roku na výstave v kalifornskom Sacramente predstavil svetu nový prírastok do rodiny – barikový sud Boswell-Polonyi zo slovenského duba. Toto „slovenské Ferrari“ medzi sudmi je určené pre najnáročnejších vinárov a je dosť dobre možné, že to najlepšie červené, ktoré budete o pár rokov popíjať, už zrelo práve v „slovenskom“ sude. ◦