



## SUCCESS STORY

# Hollywoodsky príbeh z Hontu

Z anonymity vystúpili slovenské duby vďaka Júliusovi Polónymu, ktorý začal pred viac ako 10 rokmi v Hontianskych Tesároch vyrábať a exportovať sudové prírezy, z ktorých sa vyrábajú sudy v najrenomovanejších debnánskych firmách na svete. Dnes v nich dozrieva aj slovenské víno – to najlepšie.

Po otvorení nášho trhu začali výrobcovia sudov z francúzskeho Bordeaux hľadať nové zdroje kvalitného dubového dreva. Našli ho na Slovensku, vo firme Iron Art spolu s najšpičkovejšou technológiou na výrobu sudových prírezov, z ktorých sa barikové sudy vyrábajú.

## NAŠE DUBY SÚ KVALITNÉ

Slovensko bolo odjakživa známe svojimi kvalitnými dubmi, ale za socializmu a aj celé roky po revolúcii sa najkvalitnejšie drevo vyvážalo vo forme guľatiny do susedných krajín, kde sa zhodnotilo. „Veľká časť známeho maďarského duba pochádzala z Rumunska a zo Slovenska,“ krúti hlavou J. Polónyi. „Slovenské drevo je fantastické a som veľmi hrdý, že som dokázal dostať naše drevo na úroveň, kam patrí – prečo

## SUDY ZO SLOVENSKEHO DREVA SÚ URČENÉ PRE NAJNÁROČNEJŠÍCH VINÁROV Z CELÉHO SVETA.

by sa ním mali chváliť iní, keď tieto duby rástli sto rokov u nás.“ Duby si vyberá takmer z celého Slovenska – od východu po západ, ale iba z lesov certifikovaných medzinárodne uznávanou značkou PEFC, ktorá zákazníčkovi garantuje, že pochádza z lesov s programom trvalo udržateľného obhospodarovania. Prítom je dôležité miesto, kde dub rástol, zloženie minerálov a živín. Je žiaduce, aby rástol pomaly, na veľmi zlej pôde, v horskom pásme, čím sa dosiahne dobrá štruktúra dreva a vhodný obsah trieslovín a tanínov – látok, ktoré potrebujú vinári.

## SUDY NA VÝSLNÍ

Hollywoodsky príbeh sa však úspešnými kontraktmi s francúzskymi firmami nekončí, skôr sa len začína. Keďže Iron Art sa stal jedným z najväčších výrobcov sudových prírezov v Európe. „To, čo sa kedysi robilo metrom a ručne, dnes bravúrne zvláda počítač. Pomáha nám stroj, ktorý laserovým zameriavaním a analýzou štruktúry dreva odporučí vhodné miesta a smery štiepania. Používajú ho len špičkoví výrobcovia sudov vo Francúzsku. Boli sme prvou krajinou v strednej a vo východnej Európe, ktorá zvláda technológiu výroby na takejto špičkovej úrovni.“ Vzhľadom na kvalitu dreva a precíznosť výroby, bolo len otázkou času, kým si ho všimne aj najrenomovanejšia americká firma T. W. Boswell, ktorá vyrába viac ako 50 % svetovej produkcie barikových sudov a je symbolom najvyššej profesionality. V roku 2008 vznikol spoločný podnik a už v nasledujúcom roku na výstave v kalifornskom Sacramente predstavili vinárom nový barikový sud Boswell-Polonyi zo slovenského duba, o ktorý bol okamžite mimoriadny záujem. Nečudo, keď počas sto rokov Boswell vyrábala iba šesť základných typov barikových sudov, ktoré boli vyrobené hlavne podľa francúzskych vinárskych



## HOREKA PORTRÉT

### Július Polónyi (40)

Rodák z Michaloviec vyštudoval „drevarinu“ vo Zvolene, vyše roka sa „hľadal“, pracoval v zahraničí, zdokonaľoval sa v cudzích jazykoch, a hlavne spoznával svet a možnosti, ktoré nám po roku 1989 zrazu ponúkol. Ako prvý Slovák získal po revolúcii francúzske štipendium a prvá ambasádorka Francúzska na Slovensku ho vprevala do Nice, kde vyštudoval francúzštinu a manažment. Tam nielen spoznal francúzske vína, ale aj ich závislosť od kvalitných barikových sudov, ktorých nebolo nikdy dosť – najmä vhodného dubového dreva na ich výrobu. V roku 1994 založil firmu Iron Art, ktorá vyrába exkluzívne zrubové domy a dubové prírezy na sudy najvyššej svetovej kvality.

oblastí a typickým vypálením. Novinka zo slovenského dreva prekvapila.

## NAJLEPŠIE VÍNA V NAJLEPŠÍCH SUDOCH

Barikové sudy sa zvnútra vypaľujú rôznou intenzitou plameňa do niekoľkomilimetrovej hĺbky, čím vznikajú sudy s ľahkým, so stredným, stredne silným a so silným vypálením. Spôsob vypálenia a pôvod dubového dreva spoločne určujú jedinečné spektrum aromatických a chuťových látok, ktoré drevo postupne 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. „Hoci my sudy nerobíme, rodia sa u nás, lebo vyrábame prírezy

na ich výrobu, ktoré dnes už minimálne 24 mesiacov vyzrievajú u nás. Ukázalo sa, že naša klíma vyzrievaniu nášho dreva prospieva, pretože časť látok sa ešte musí z dreva vypáliť, aby do vína prechádzali len tie, čo ho obohacujú.“ Práve sudy zo slovenského dreva sú určené pre najnáročnejších vinárov nielen z Bordeaux, ale aj z celého sveta. Aj väčšina našich renomovaných vinárov už dnes používa sudy z nášho dreva. „Ak si chcete vychutnať súzvuok poctivého slovenského vína s dušou a jedinečného charakteru sudov z nášho dreva, zájdite si na pohárik červeného do Karpatskej Perly k pánu Šebovi. Až v tej výnimočnej harmónii som pochopil, ako veľmi k sebe patria, a až jeho výsledok považujem za skutočné zhodnotenie nášho dreva.“ ✕



## HOREKA INFO:

### Vedeli ste, že:

Na výrobu sudov sa zvyčajne používa dubové drevo z Francúzska, zo Spojených štátov a z východnej Európy. Zatiaľ čo európske duby (*Quercus robur* a *Quercus petraea*) sú si 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 – 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.

## HOREKA INFO:

### Drahé bariky alebo stačia „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 zlepšuje farbu i štruktúru a vznikne pekné, u bežných zákazníkov

veľmi vysoko hodnotené víno. Má však toto víno rovnaký charakter a potenciál zrenia 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 skraca. Je to víno na rýchlu konzumáciu, čomu by mala zodpovedať aj jeho cena.