

# Na návšteve u dubového princa

Zo Slovenska sa vždy to najlepšie drevo vyvážalo. V Hontianskych Tesároch už dnes vedia spracúvať slovenské duby tak, že z ich dreva sa vyrábajú tie najkvalitnejšie barikové sudy. Viac sme sa dozvedeli u majiteľa firmy Iron Art, inžiniera Júliusa Polonyiho.

V posledných rokoch sa začali z Francúzska šíriť barikové sudy s vypáleným znakom „Chene Slovaque“ (slovenský dub). Nemáte v tom náhodou prsty?

Áno. Už päť rokov vyrábame prírezy na výrobu sudov pre najlepších svetových výrobcov. Je o ne veľký záujem, lebo analýzy ukázali, že slovenské dubové drevo je fantastické a som veľmi hrdý, že som ho dokázal dostať na tú úroveň, kam patrí – prečo by

Pritom je dôležité miesto, kde dub rástol, zloženie minerálov a živín. Je žiaduce, aby rástol na veľmi zlej pôde, v horskom pásme, pomaličky, čím sa dosiahne dobrá štruktúra dreva a vhodný obsah trieslovín a tanínov – látok, ktoré potrebujú vinári. Niektoré sa ešte musia z dreva vyplaviť počas zrenia, aby do vína prechádzali len tie, čo ho obohacujú.

Je výroba kvalitných prírezov náročná?

Ak sa vyrábajú klasicky, štiepaním pozdĺž vlákien, aby sa dali ohýbať, tak z celého statného kmeňa sa vyrobí len niekoľko kusov. A 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

Prečo by sa naším drevom mali ním chváliť iní, keď tieto duby rástli sto rokov u nás.

čiasťočnom zrení u nás odchádzajú do sveta na výrobu barikových sudov. Celkovo musí drevo zrieť minimálne 24 mesiacov a špeciálny francúzsky úrad overuje dodržanie tohto procesu, ako aj pôvod dreva. A hoci sudy nerobíme, rodia sa tu u nás, lebo my vyrábame prírezy na ich výrobu.

Vyzerá to ako celá veda. Dá sa to odkopirovať?

Len veľmi ťažko. Najmä na vypalovanie sudov sú špecializované firmy, ktoré si svoje know-how prísne chránia. S jednou z nich sme vlani vytvorili joint-venture a novú obchodnú značku. Hoci som veľký rusofil a ruské pesničky som naučil spievať aj černochoch počas štúdií vo Francúzsku, spojil som sa s Američanmi – s najväčším výrobcom barikových sudov na svete – s firmou T. W. Boswell, ktorá má viac ako 50-percentný trhovú podiel.

Pokračovanie na 6. strane

INZERCIA



*Kvalita ako princíp*

Viac ako 400 ročná tradícia pestovania vinnej révy a výroby vína rodiny Šebocovcov z Modry je garantom najvyššej kvality vína. Vína značky Chateau MODRA sú výsledkom neustáleho zdokonaľovania práce v našich vinohradoch a pivniaciach.

**Významné ocenenia slovenských vín Chateau Modra**

- Rulandské biele, výber z hrozna 2008 COUNCOURS MONDIAL DE BRUXELLES - zlatá medaila, VINAGORA 2009 - šampión výstavy
- Cabernet Sauvignon, ružové, výber z hrozna 2008 VINITALY 2009 - zlatá medaila
- Tramin červený, bobulový výber 2008 VINO LJUBLJANA 2009 - zlatá medaila
- Sauvignon, výber z hrozna 2008 - strieborná medaila, Tramin červený, bobulový výber 2008 - strieborná medaila SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS 2009
- Chardonnay, neskorý zber 2007 CHARDONNAY DU MONDE 2008 - strieborná medaila
- Národný salón vín Slovenskej republiky 2009, Cabernet Sauvignon, ružové, výber z hrozna 2008 Rulandské biele, výber z hrozna 2008, Tramin červený, bobulový výber 2008, Tramin červený, výber z hrozna 2008

*Ediceval Jela*

**SINCE 1592**  
10<sup>th</sup> Generation

Vyrába: Vinohradnícka spoločnosť Modra, a. s. Odbyt a marketing: VÍNO NITRA, spol. s r.o. Dolnozoborská 14, 949 01 Nitra, www.vinonitra.com, www.chateaumodra.sk



sa mali ním chváliť iní, keď tieto duby rástli sto rokov u nás.

Kde si vyberáte drevo?

Na celom Slovensku – od východu po západ, ale iba z lesov certifikovaných medzinárodne uznávanou značkou PEFC, ktorá zákazníkovi garantuje, že pochádza z lesov s programom trvalo udržateľného obhospodarovania.

Francúzsku. Sme prvou krajinou v strednej a vo východnej Európe, ktorá zvláda technológiu výroby na takejto špičkovej úrovni.

Ale veď každý strom je iný...

Samotné prírezy sa preto musia ešte triediť podľa určitých kvalitatívnych znakov a až následne sa ukladajú na palety, kde budú dozrievať. Po



# Na návšteve u dubového princa

## Dokončenie z V. strany

### Ako sa robí taká joint-venture?

Minulý rok na jeseň tu bol majiteľ spoločnosti Brad Boswell, predstaviteľ štvrtej generácie Boswellovcov, spolu s vybranými riaditeľmi svojich závodov z Európy a Ameriky. Po prehliadke výroby sa ma prezident Boswell pýta: „Július, ako sa ty voláš?“ „Polonyi.“ „Super – to je výborné meno!“ Jemu sa zjavne zapáčilo a oslovil prítomných: „Počúvajte, mám geniálny nápad! Vyrobíme nový druh suda – zo slovenského dreva a od budúceho roku sa bude predávať do celého sveta pod spoločnou značkou.“ Padli sme si do oka a po troch hodinách sme si podali ruky.

### A to kam príde, všade spája rodiny a vytvára nové sudy?

Vôbec nie. Za sto rokov Boswell vyrábala iba šesť základných typov barikových sudov, ktoré boli robené buď podľa tradícií, alebo podľa francúzskych vinárskych oblastí, pre ktoré sú tie sudy vypálené typickým spôsobom. Po mnohých rokoch bez zmeny sa tak rozhodli uviesť

novú značku – nový sud – zo slovenského dreva. Predstavte si vlak, ktorý ide sto rokov, a my sme si k nemu mohli pripojiť jeden vagón – úžasná vec! Dnes sa už predávajú sudy Boswell-Polonyi, ktoré sú vyrobené z najkvalitnejšieho slovenského dreva. Aj samotný emblém vytepaný v kove hovorí o kvalite, lebo väčšina francúzskych sudov sa značí len vypálením znaku.

### Celé je to ako z hollywoodskeho filmu.

Ten som na vlastnej koži zažíval začiatkom tohto roku v Amerike. V januári ma pozvali na svetovú vinársku výstavu do Sacramento, kde predstavili náš nový sud Boswell-Polonyi, aby vinári z celého sveta vedeli, čo môžu od neho očakávať. Tu som zažil prvé pocity úspechu. Bol som zaskočený záujmom novinárov a vinárov, ktorí na mňa ukazovali – to je ten Polonyi, to podľa neho sa volajú nové sudy od Boswellovcov, prišiel zo Slovenska... Chceli sa so mnou fotiť, mali nekonečne veľa otázok – človek si pripadal ako na udeľovaní Oscarov – záujem odbornej verejnosti bol neuveriteľný. Bolo úžasné nad ránom

zaspávať, vidiac pomaly sa zahmlievajúci reklamný pútač Boswellovcov, ktorý bol mottom celého dňa výstavy: „We invite you to discover the pride, passion and spirit that unite generations, families and continents!“ (Pozývame vás, aby ste objavili hrdosť, vášeň a ducha, čo spojili generácie, rodiny a kontinenty!)

**“** Predstavte si vlak, ktorý ide sto rokov, a my sme si k nemu mohli pripojiť jeden vagón – úžasná vec!

### Som zvedavý, ktoré vína ako prvé dozrejú vo vašich sudoch.

Možno jedno z najlepších. Pán Boswell mal u nás so sebou aj riaditeľa firmy Kendall-Jackson, ktorá je v Spojených štátoch jednotkou vo vinárstve a z desiatky najlepšie ocenených vín v Spojených štátoch mali sedem vín, a z toho päť (!) zrelo v sudoch od spoločnosti Boswell, čo je

aj pre nášho partnera neskuočná reklama. Firma plánuje nechať zrieť svoje nové vína v našich slovenských sudoch, a tak ho pán Boswell zobral na Slovensko, aby videl, odkiaľ tieto nové sudy pochádzajú, lebo ak budú mať tieto vína úspech, bude to pre nás prvá medaila – a to hneď olympijská.

### Vedia o vás naši vinári?

Niektorí nás poznajú. Barikové sudy z nášho dreva sme vozili už pár rokov našim najlepším vinárom (Belanovi do Mojmiroviec, Mrvovi, Šebovi do Karpatskej Perly) – išlo o kvalitnú francúzsku značku Quintessence, s použitím nášho dreva. Nebolo však nikdy našim cieľom stať sa veľkodovozcom sudov, aj teraz vlastne len vyťažujeme kamióny, ktoré by sa prázdne vracali z Francúzska. Naším cieľom je zhodnotenie nášho dreva. Ponúkame sudy, ktoré sú o 30 – 40 % lacnejšie ako francúzska špička, lebo my na nich nepotrebujeme zarobiť – predávame ich za výrobné ceny. Pre nás je to tak trochu aj reklama, veď je na nich aj moje meno.

Miloš Mikuš

FOTO - MILOŠ MIKUŠ

INZERCIA

rozvoz  
v Bratislave  
zdarma

## NAŠE VÍNO.SK

najlepšie víno. najlepšie ceny.  
na internete.

Darček ku každej objednávke:  
fľaša vína navyše

[www.nasevino.sk](http://www.nasevino.sk)