



PRAVÉ *dubové*

VO FRANCÚZSKU MU HOVORIA JULIAN, ALE INAK JE JÚLIUS POLÓNYI HRDÝ SLOVÁK. V SUDOCH Z „JEHO“ DUBOVÉHO DREVA DOZRIEVAJÚ NIELEN NAJDRAHŠIE VÍNA NA SVETE, ALE AJ MEXICKÁ TEQUILA ČI SEYCHELSKÝ RUM.

Text: Katarína Abeille

Foto: Peter Mayer



V ten deň teplomer atakoval štyridsiatku, ale v kancelárii spoločnosti Iron Art v Hontianskych Tesároch bolo príjemne chladno. „Veď počkajte, keď pôjdeme do výroby,“ vítajú nás majiteľ firmy Ing. Július Polónyi a riaditeľ Ing. Ladislav Santoris. Obaja sú spolužiaci z „drevariny“ na Technickej univerzite vo Zvolene. A keď sa pýtame, kde sa vlastne začal príbeh svetových sudov z dubového dreva zo Slovenska, dostaneme sa až k študentským rokom: „Osud chcel, že som musel opakovať prvý ročník, lebo som nespravil skúšku z matematiky. Vtedy som bol našťvaný, ale dnes mu ďakujem – vďaka tomu som skončil v roku 1989, a ktovie, či by sa môj príbeh odvíjal rovnako, ak by som skončil o rok skôr,“ hovorí Július Polónyi s tým, že hneď ako to bolo možné, vybral sa do sveta.

Osud, Šťastena či oboje

Osud či Šťastena zariadili, že sa ocitol na juhu Francúzska, kde zostal dva roky študovať v Nice. Raz mu z dekanátu oznámili, že jedna francúzska firma obchodujúca s drevom hľadá niekoho z Československa, kto by im tlmočil.

„Napokon ma presvedčili, aby som sa vrátil domov a založil si tu firmu, že budeme spolu obchodovať,“ dostávame sa k okamihu, keď začal podnikať. A prečo svoju firmu vlastne Július Polónyi nazval „iron“,

teda železo, keď sa zaoberá drevom? „Pretože pôvodne som mal vyrábať kované brány, umelecké – preto máme v názve aj art.“ Osud či Šťastena do jeho života vstúpili aj tentoraz.

„Biznis s bránami nevyšiel, a tak som sa venoval drevu. Kúpili sme priestory v Hontianskych Tesároch, predtým tu bol motorest. Postupne som sa dostal



Dubové drevo je starostlivo vyberané. Priemer musí byť viac ako 30 cm a nemalo by obsahovať očko (hore vpravo).

k novým partnerom a jedným z nich bol Jean-Marc, šéf francúzskeho zastúpenia americkej firmy Boswell. V roku 2004 som začal vyrábať dubové prírezy na sudy, v ktorých zraje víno.“

sel starať, iba sme vyrábali.“ A vyrábali tak dobre, že jedného dňa sa v Hontianskych Tesároch ocitol samotný americký šéf firmy Brad Boswell spolu s riaditeľmi pobočiek z ďalších krajín, kde mala spoločnosť zastúpenie. „Pozreli si výrobu a šli sme sa najesť do Zvolena. Tam pán Boswell pred všetkými povedal: Mám skvelý nápad, odtiaľ sa sudy zo slovenského dreva budú vyrábať pod značkou Boswell-Polonyi,“ spomína Július a po chvíli ticha, akoby tomu ani po trinástich rokoch celkom neveril, dodá: „Bol to neuveriteľný pocit. Ako keď sa ráno prebudíte a hovoríte si: Naozaj sa to stalo, alebo sa mi to len snívalo?“

24 krajín

Vzápätí opúšťame príjemne chladné priestory kancelárie a vydávame sa cez horúce poľudňajšie slnko na exkurziu



Na koniec storočného vlaku sme pripojili jeden malý vagón.

Storočný vlak

Firma Boswell prítom nie je žiadny malý hráč. Naopak, má viac ako storočnú tradíciu a hlavne:

„V tom čase pokrývali približne 51 percent trhu s drevenými sudmi,“ približuje

Július. „Vďaka tomu, že sme na koniec toho storočného vlaku pripojili jeden malý vagón, mohli sme sa v podstate bezstarostne viezť. O trhy som sa nemu-





Anjelská daň

◆ Sudy na víno sú 225-litrové a existujú dve teórie, prečo pojmú práve toľko tekutiny. „Prvá hovorí, že práve 225 litrov bol objem, ktorý námorníci v prístave dokázali zvládnuť pri prekladaní. Podľa druhej teórie drevo najlepšie odovzdá všetky svoje vlastnosti práve pri objeme vína 225 litrov,“ vysvetľuje Július Polónyi a dodáva, že každý sud dýcha, preto sa z tohto objemu časť vyparí. „V angličtine tomu hovoria ‚angel's tax‘, teda anjelská daň.“ Názov pochádza ešte z čias, keď si ľudia nevedeli odparovanie fyzikálne vysvetliť a jediný rozumný záver, prečo je v zapečatenom sude po čase menej tekutiny, ako sa doň nalialo, bol, že si časť zobrali anjeli.



Každý prírez sa starostlivo kontroluje v triediarni.



Laser naznačí optimálne rezy, ktoré musia byť radiálne, inak by tekutina zo suda vytekla.



Sídlo firmy bol predtým motorest.

do výroby. Polónyiho firma dnes zamestnáva zhruba päťdesiat ľudí. „Mohli by sme zamestnávať a vyrábať viac, ak by sme mali dostatok suroviny,“ vysvetľuje. Ich hlavným partnerom je štátny podnik Lesy SR, ktorý im dodáva viac ako 90 percent dubového dreva. S drevom – tobôž s dubovým, ktoré patrí k najkvalitnejším – je momentálne problém. „Je ho nedostatok, pretože ho vo veľkom vykupuje Čína, čo značne deformuje trh,“ vraví muž, ktorý svoje výrobky vyváža do 24 krajín sveta, kde robia dobré meno našej krajine aj našim dubom – každý sud je totiž označený nápisom Chêne slovaque alebo Slovak Oak, teda v preklade slovenský dub.

Avšak to, či bude mať dostatok suroviny, závisí od štátnych lesov, čo je inštitúcia, o ktorej kolujú všakovaké historky. „Momentálne sa tam zmenilo celé



vedenie, ktoré vyhlásilo, že bude podporovať a privilegovať slovenských spracovateľov dreva, ktorí guľatinu spracujú do finálneho výrobku s vysokou

pridanou hodnotou. Vyhodnocuje sa to prostredníctvom ratingu každého odberateľa. V súčasnosti máme z nového vedenia dobrý pocit a dúfam, že to, čo deklarujú, aj dodržia,“ uzatvára v okamihu, keď vchádzame do výrobných haly a všetky debaty preruší hluk píly.

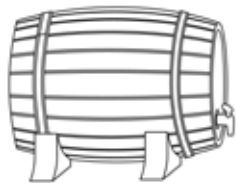
Od duba k sudu

Viacrát sme spomenuli slovo prírezy, tak je načase vysvetliť si, ako vlastne vznikajú a čo to je. „Prírezy sú narezané latky, z ktorých sa vyskladá sud. Tie sa vyrobia u nás a samotné sudy sa montujú v cieľovej destinácii, napríklad vo Francúzsku,“ vysvetľuje Július.



Sudy zo slovenského dubového dreva robia našej krajine meno po celom svete.





Výroba prírezov má niekoľko častí. V tej prvej sa musia vybrať vhodné kusy guľatiny. „Priemer kmeňa musí byť väčší ako 30 centimetrov. A hlavne nesmie obsahovať očko,“ ukazuje náš sprievodca na okrúhlu stopu v kôre. Očko je miesto, odkiaľ vyrastie konár, a hoci iným spracovateľom dreva neprekáža, pre sudy je to problém: „Miesto, kde je očko, je oslabené, a keď sa prírezy ohýbajú na sud, tak by mohli prasknúť.“

Každý kmeň sa rozmanipuluje na zhruba metrové kusy, ktoré po odkôrení putujú do výrobnéj haly. Kmeň sa rozštípi na polovicu tam, kde je prirodzená trhlinka. Následne laser zameria vzniknutú polovicu kmeňa a navrhne optimálne rezy, aby bola výťažnosť

čo najvyššia. Tá sa napriek všetkým sofistikovaným metódam pohybuje v rozmedzí od 20 do 25 percent. „Zvyšných 75 až 80 percent je odpad, ale aj ten využijeme.“ „Odpadové“

drevo sa spracuje na štiepku, vyrobia sa z neho pelety alebo poslúži na

kúrenie. Dokonca nevyhadzujú ani kôru – o tú majú záujem záhradkári.

V ďalšej etape piliar nareže štiepy na finálny produkt, teda hotové prírezy. Dôležité pritom

je, aby bol rez radiálny, teda

prechádzal pozdĺžne osou kmeňa. Ak ste si totiž v minulosti kládli otázku, ako je možné, že tekutina z dreveného suda nevytečie, tak kumšt je práve v správnom reze. Z hlučnej haly sa presúvame do tichej triediarne, kde štyri dámy ručne triedia jednotlivé prírezy podľa dĺžky a kvality. Na telo suda treba 95 centimetrov dlhé prírezy, na dno sa používajú prírezy s rozmermi od 45 do 60 centimetrov.

Päťdesiat odtieňov dubového dreva

Vytriedené prírezy sa ukladajú na palety a tie sa následne dva roky skladujú. Sud sa nevyrába z čerstvého dreva, ale z odležaného. Počas dvoch rokov sa z neho vyplávajú látky, ktoré sú nežiaduce, a zostávajú tie, ktoré napokon odovzdávajú vínu, rumu, tequila, koňaku, brandy, whiskey, bourbonu či ďalším barikovaným tekutinám chuť i arómu. A práve slovenský dub rastúci v tunajších horách má vďaka

Je dosť výnimočné, aby vyše storočná rodinná firma známa výrobou sudov menila svoju značku tak, že k nej pridá aj meno slovenského spracovateľa dreva.

Čo je barikovanie

Idete o pôvodne francúzske technológie. Cieľom barikovania je senzorické obohatenie vína, keď sa rôzne dlhý čas ponecháva v kontakte s vypáleným drevom, teda v sude, ktorý bol zvnútra vypálený. Barikovať sa môžu červené aj biele vína. Najčastejšie sa používajú dubové sudy, ale môže sa použiť aj morušové, agátové či gaštanové drevo. Medzi drevom a tekutinou dochádza k výmene aromatických látok, najčastejšie drevo dodáva vínu karamelovú, orieškovú, vanilkovú či jemne ovocnú príchuť. Keďže dubový sud je drahý (600 – 800 eur), niekedy sa používa lacnejšia verzia, keď sa do vína ponárajú opálené dubové štiepky, takzvané čipsy. Výsledok však nie je rovnaký ani chuťou, ani kvalitou – kým barikované víno sa môže dlhodobo skladovať, víno upravené čipsami je určené na rýchlu konzumáciu.

ideálnemu obsahu trieslovín a tanínov úžasný potenciál obohatiť tie najkvalitnejšie moky. Pod horúcim slnkom sa prechádzame medzi množstvom uskladnených prírezov, ktoré hrajú všetkými farbami od odtieňa, aký má čerstvé drevo, až po čiernu. Laik by si myslel, že je znehodnotený, ono však za ten čas zdvojnásobilo svoju hodnotu. Vidieť, že Július Polónyi je hrdý na každý z tých päťdesiatich odtieňov. Naozaj je oň veľký záujem napríklad vo Francúzsku, v krajine, kde víno naozaj rozumejú. Päťtisíc sudov si objednali aj do Mexika, kde v nich bude dozrievať tequila. A skúsťe si domyslieť, v akých sudoch dozrieva typický seychelský rum. „Som rád, keď zo slovenského dreva vznikne niečo ušľachtilé. Chápem, že treba aj parkety a nábytok, ale naše dubové drevo je z chemickej stránky také jedinečné, že je to škoda. Ak z neho vznikne sud, ktorý má renomé po celom svete, všetci môžeme byť právom hrdí.“

