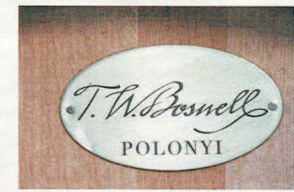


Svetový barik zo Slovenska? Američania ho uznávajú



V Nice si Polonyi vybral najlepšiu kombináciu pre svoju budúcu podnikateľskú dráhu – študoval francúzštinu a manažment. Objavil ju vo chvíli, keď francúzski drevári začali hľadať kontakty so slovenskými drevárskymi fabrikami. Už dostatočne rozhladený Polonyi nechcel byť iba tlmočníkom a sprostredkovateľom. Už mal svoju firmu a po tom, čo sa otúkal, rýchlo sa odpútal a začal podnikáť na poli neoranom.

Vo Francúzsku nikdy nebolo dosť dobrého dubového dreva na barikové sudy, a tak ho Július Polonyi začal hľadať na Slovensku. Našiel ho a keď ho predal Francúzom, čo nezistil. Dub im vyhovoval – a ešte ako. Francúzski výrobcovia sa na sudoch neobťažovali vôbec uviesť pravú krajinu pôvodu. A tak bol slovenský dub so svojím úžasným potenciálom považovaný za francúzsky.

Chene Slovaque je slovenský dub

Medzitým sa Polonyiho dubové dúžky dostávajú v Bordeaux do fabriky na sudy, ktorá patrí americkej rodine Boswellovcov. Skôr, ako Američania vyrobia sud, dajú si urobiť precíznu analýzu dubového dreva. A keď sa po rokoch osvedčí, prichádza na Slovensko z Bordeaux telegram: „Pán Brad Boswell má záujem navštíviť výrobnú prevádzku v Hontianskych Tesároch.“

Z plánovaných dvoch sa rokovania pretiahli na niekoľko hodín, na konci ktorých dal Boswell Polonyimu úžasnú ponuku:

„Čo poviete na nápad, keby sa sudy z vášho dreva predávali vo svete pod spoločnou značkou Boswell – Polonyi?“ oslovil slovenského podnikateľa Američan.

„Kto by odmietol, veď Boswell je pojem medzi výrobcami sudov a veľkoryso ponúkol zviditeľnenie nielen mne, ale celej krajine,“ spomína so vzrušením ešte aj po rokoch Július Polonyi.

Na sudoch vyrobených z dubových dúžok z Hontianskych Tesárov je už dva roky vypálená nezničiteľná značka Chene Slovaque alebo Slovak Oak – po francúzsky a anglicky oznamuje ▶

Čo treba na to, aby vznikol dokonalý Cabernet Sauvignon? Starostlivo udržiavaný vinohrad s najlepším terroir, vášnivého vinára a barikový sud Boswell – Polonyi. Poklonu vystrúhal Američan Brad Boswell, najväčší výrobca barikových sudov na svete, Slovákovi Júliusovi Polonyimu.

Jozef Sedlák • Hontianske Tesáre

Nestalo sa to pri hociakej príležitosti, ale na svetovej výstave vín a sudov v kalifornskom Sacramente v roku 2009.

Dopyt po barikových sudoch, v ktorých dozrievajú nielen červené, ale

čoraz častejšie aj viaceré biele vína, vo svete rastie. Dubové lesy, v ktorých sa nájdu stopätidesiatročné exempláre stromov spĺňajúce prísne požiadavky na výrobu 225-litrových sudov, sú však čoraz väčšou vzácnosťou. Na Slovensku ich máme a pre svetových výrobcov vína ich objavil Július Polonyi.

„Francúzi hrdó tvrdia, že najlepšie polohy pre Cabernet Sauvignon sú v okolí Bordeaux a najlepší dub na rastie v Allier vo francúzskom Centrálnom masíve. Francúzsko s jedinečnou vinárskou i sudárskou tradíciou nie je jedinou krajinou, ktorej Boh požehnal viničom i dubom,“ vraví Július Polonyi.

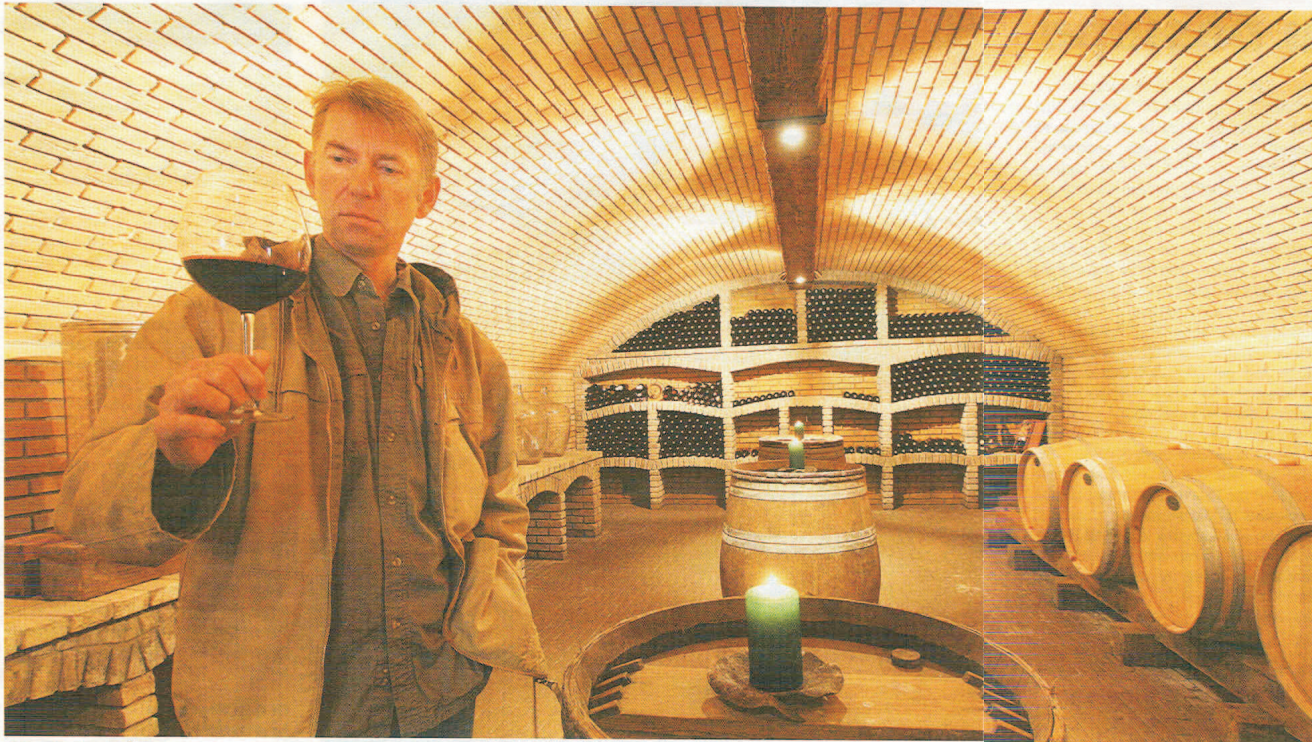
Francúzske štipendium ako vstupenka

Keď tento svetovlasý muž v roku 1989 dostal vo Zvolene do rúk diplom drevárskeho inžiniera, otvorili sa mladým ľuďom nebyvalé možnosti. Polonyi sa z krajiny roky uzavretej na sedem západov bez váhania vybral do sveta. Ani poriadne netušil, čo bude robiť. V Belgicku sa zamestnal vo fabrike na spracovanie rýb. Vydržal v nej rok a rozhladal sa, čo robiť ďalej. Vedel po anglicky aj francúzsky a mieril vyššie.

Na sklonku rozpadávajúcej sa federácie francúzska vláda ponúkla Československu niekoľko štipendií pre

nadaných mladých ľudí na svojich univerzitách. V Prahe sa čudovali, keď sa oň hlásil mladík z Michaloviec. Prehrýzol sa úradníckou spleťou a do Nice ho vypevďázala dojatá francúzska veľvyslankyňa už z Bratislavy. Bola prvou ambasádkou Francúzska na Slovensku a Polonyi bol jej prvý slovenský študent!

„Aby človek niečo dosiahol, musí byť pevný, vytrvalý a nezlomný ako dub,“ tak by možno znela po rokoch jedna zo základných životných poučiek Polonyiho. A v čim skromnejších podmienkach človek i dub vyrastajú, tým sú odolnejší.



Július Polonyi: Červené víno miluje slovenský dubový sud, získava v ňom eleganciu a jemnosť.

vinári v Bordeaux, ale aj v Čile či v Austrálii alebo na Novom Zélande, že nechávajú zrieť víno v slovenskom barikovom sude.

Dnes sa veľa hovorí o výnimočnom vplyve terroiru – polohy vinohradu, pôdy a mikroklimy, ktorá v ňom panuje, na víno. No nielen vinič potrebuje terroir, musia ho mať aj duby, z ktorých sa vyrábajú špičkové barikové sudy.

Polonyi prebrúsil zmiešané slovenské lesy od západu na východ a našiel polohy, kde rastú duby s nezameniteľnými a požadovanými vlastnosťami, ktoré nielen že priaznivo ovplyvňujú kvalitu vína, ale ju výrazne zvyšujú.

Najlepšie slovenské „bariky“, teda duby síce na výrobu takýchto sudov, rastú v lesoch v okolí Topoľčianok, Levic, Krupiny, Smoleníc, Michaloviec či Vranova nad Topľou. Čo robí tieto urastené stromy výnimočnými?

„Prekvapujúco chudobná pôda, ale s bohatým minerálnym podloží. Stromy rastúce v nadmorskej výške od 300 do 600 metrov nad morom zažívajú tuhé zimy. Majú malé ročné prírastky, leto-

„Musíme myslieť na budúcnosť, na to, aby víno z našich sudov pili aj naše deti a ich vnuci.“

krhuhy sú tesno prítkané jeden k druhému, ale zato drevo je husté, s vynikajúcim zložením tanínov, teda trieslovín, ktoré dokážu zjemniť triesloviny prírodné v červenom víne,“ vysvetľuje prednosť slovenských dubov Július Polonyi.

Nájsť takýto dub v lese nie je vôbec jednoduché. Len znalci vedia, ktorý dub sa hodí a ktorý nie. Polonyi dodnes osobne vyberá vhodné dubové kmene, hoci už svoje tajomstvo výberu prezradil aj kolegovi z firmy.

„Pozriem sa na kmeň, ale najmä na to, ako vyzerá jeho kôra. Ak je tenká a na kmeni nenájdeme očká, cez ktoré strom kedysi vyvetvoval, je dub síce na

sud. Cez očko by súd mohol tiecť alebo by sa dážka, dubový prírez, mohla zlomiť. Schopnosť nájsť vhodný dub je založená na skúsenosti a vnútornej intuícii. Buď ju máte, alebo nie a potom sa na túto prácu nehodíte,“ konštatuje Polonyi.

Víno s novým charakterom

Sudy vyrobené zo slovenského duba nesú označenie PEFC. Za touto skratkou sa skrýva medzinárodný certifikát garantujúci vinárovi, že v krajine sa k dubovým lesoch správajú šetrne, ročne ich vyrábajú len toľko, koľko prirastie ďalšej dubiny vhodnej v budúcnosti na výrub pre potreby barikového priemyslu.

„Musíme myslieť na budúcnosť, na to, aby víno z našich sudov pili aj naše deti a ich vnuci,“ hovorí Polonyi. Moderný sudár si zakladá nielen na racionálnom výbere stromov, ale aj na mimoriadne efektívnom spracovaní dubových kmeňov. Počítač presvieti laserovým lúčom štiepu dlhý jeden meter a neomylné určí počet prírezov. Takých strojov je

na svete desať a jeden z prvých bol na Slovensku.

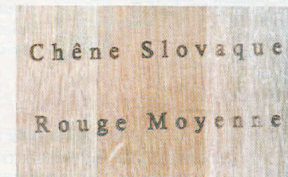
Takmer všetky dubové dážky, z ktorých v Bordeaux vyrábajú sudy Boswell – Polonyi, zostávajú v zahraničí. Slovenskí vinári ešte len objavujú ich prednosť. Ale tí, ktorí do nich dali víno vyzrieť, sú spokojní.

„Odhliadnuc od získania špecifických aromatických látok víno v sude dozrieva metódou miernej oxidácie. Jeho jednotlivé zložky sa zlučujú a víno sa prejavuje harmonicky,“ vraví o tajomstve premeny vína v barikovom sude Ladislav Šebo z Karpatskej perly. Práve tento známy slovenský vinár začal ako jeden z prvých na Slovensku využívať barikové sudy zo slovenského duba.

Šebo v nich už šiesty mesiac necháva vyzrieť svoje najlepšie červené vína z vynikajúceho ročníka 2009 – Cabernet Sauvignon, Alibernet i Frankovku modrú. „Nechváľte deň pred večerom, ale vyzerá to, že vínam pobyt v bariku prospieva. Vzbudzujú v nás veľkú nádej,“ hovorí s istotou dávkou opatrnosti vinár. Pretože až hotové víno dá sudu, ale aj



Do sudov zo slovenského duba sa plnia vína od Francúzska až po Čile.



Po francúzsky slovenský dub na červené víno.

vinári konečnú známku. Víno rovnako ako dub chce čas, musí dozrieť.

V Chateau Topoľčianky už majú na slovenský barikový sud názor hotový. „Dali sme doň Rulandské biele z roku 2009 a po šiestich mesiacoch zo suda vykuklo úplne iné víno, víno svetovej triedy,“ hovorí s neskrývaným nadšením vinár Karol Kríž.

Dodáva, že s barikom sa ešte len na Slovensku vinári v podstate učia robiť. Doteraz kupovali vinárstva, a nielen v Topoľčiankach, zväčša francúzske sudy a teraz zisťujú, že nadpriemerné víno je schopný dať aj slovenský dub.

Síce vyrobený vo francúzskej sudárni v Bordeaux, ale pochádzajúci zo Slovenska. Aj preto si v Topoľčiankach objednali ďalšie sudy, v ktorých zrie červené a biele víno. Víno s novým charakterom – slovenským a zároveň francúzskym, ak chcete, svetovým.

Barikový sud, pravdaže, nie je rozprávkovým hrnčekom var, v ktorom sa akékoľvek víno premení na nápoj s novou, dovtedy nepoznanou dimenziou chuti napríklad vanilky, stane sa plnším, vyzretejším, odolnejším a do istej miery aj rafinovanejším. Do bariku by mali ísť len vína s vyšším životným potenciálom, ktorý garantuje aj vyšší obsah alkoholu.

Vo svojej pivnici Július Polonyi ponúka hosť rád slovenským červeným vínom, ktoré sud nevidelo, pretože vzniklo v neosobnej antikorovej nádobe, a tým istým vínom, ktoré pobudlo v bariku. Rozdiel je zrejímavý – jeden nápoj je bez duše a v druhom bije uvoľnené horúce srdce zeme. Ten tlkot sprostredkoval Chêne Slovaque – slovenský dub. ■

▲ AUTORSKÉ PRAVA VYHRADENÉ