

# Stále módní barik

**Zdaleka ne všechna vína unesou zrání v nových dubových sudech zvaných barrique, přesto se o to řada vinařů stále pokouší.**

**D**řevo sudu je třeba ve skle-  
pě používat s mírou, stej-  
ně jako koření v kuchyni,  
říká slavný a zkušený francouz-  
ský sommelier Émile Peynaud.  
Barik by měl podle něj zdůraznit  
a ne potlačit chuť a vůně vína,  
stejně jako koření u jídla. Odpo-  
ovídá tak na otázku, co říká stále  
ještě rostoucímu módnímu tren-  
du školit červená i bílá vína v no-  
vých 225litrových sudech, pro  
které se v celém vinařském světě  
používá francouzský název barri-  
que, v češtině barik.

## Sudy z Limousine

Dřevěné sudy patřily spolu s hli-  
něnými nádobami k vínu dávno  
před sklem a jinými materiály.  
Už dávní vinaři zjistili, že nej-  
odolnější a pro víno nejvhodněj-  
ší sudy jsou z dubu. Dobře ošet-  
řované vydrží desítky i stovky  
let. Ovšem nový sud ještě nedáv-  
no nebyl zdaleka takovou mod-  
lou, jako je tomu dnes. Než se do  
něj dalo kvalitní víno, i několik  
let se zaviňoval stolními víny,  
aby dřevo přestalo předávat  
ušlechtilému nápoji svou cha-  
rakteristickou vůni a chuť. Tepr-  
ve když vinaři zjistili, že za ex-  
kluzivní vůni a robustnost vel-



Misto drahých sudů se používají i dubové štěpky



FOTO: ARCHIV

**U velkovýrobců mají sklepy se sudy barrique rozlohu fotbalového hřiště.**

kých francouzských vín stojí i malé nové sudy, ve kterých svá červená vína školí, začali je postupně používat i jiní.

Dnes tak nový sud neslouží je-  
nom jako nádoba k uchovávání  
a zrání vína, ale především jako  
výrazný komponent ovlivňující  
jeho kvalitu. Bohužel se používá  
i tam, kde chybí základní před-  
poklad úspěšného snoubení  
dubu s vínem, což je vysoce kva-  
litní mošt. Jenom ten totiž unese  
atak, kterým je pro víno styk  
s čerstvým dřevem. Barikový  
sud totiž výrazně pozměňuje  
chuťové vlastnosti vína. Při ne-  
vhodně zvoleném slabším vínu  
tak výrazně, že výsledná vůně  
i chuť je vše jiné, jenom ne tra-  
diční víno.

Nejkvalitnější a také nejdražší  
sudy typu barrique pocházejí  
z francouzského pohoří Limou-  
sin a z dubových lesů v povodí  
řeky Allier. Podobné vlastnosti  
mají i sudy vyrobené z dubů po-  
cházejících z lesů kolem Trocais,  
Nevers, Fontainebleau, Blois,  
Pupille, Compiègne a Vogéz.

V Evropě se úspěšně experimen-  
tuje i se sudy z dubů ze Slavonie.  
Nové sudy se před naplněním  
ještě vypalují – toustují – na růz-  
ný stupeň ohoření. I to ovlivňuje  
kvalitu vína. Nejdůležitější je  
správně odhadnout, jak dlouho  
by víno mělo v takovém sudu le-  
žet. Vína se před stočením do  
lahví i různě zcelují. Například  
třetina zrající několik měsíců  
v bariku se smíchá se dvěma tře-  
tinami, které zrály v nerezových  
tancích.

## Vanilkové orgie

Móda barikovaných vín bohužel  
stále ještě výrazně ovlivňuje trh  
s vínem. Když jsem se winema-  
kera z chilského Cono Sur ptal,  
proč dává své skvělé Chardon-  
nay do bariku, odpověděl, že  
jemu to také nijak zvlášť nechut-  
ná, ale americký trh si to tak  
žádá. Kdo ochutnal typické kali-  
fornské Chardonnay, zapamatuje  
si především chuť a vůni vanilky.  
Ta pochází hlavně z bariků vyro-  
bených z amerického dubu, kte-  
ré mají jinou strukturu a obsah

látek ovlivňujících víno než duby  
francouzské.

Když kdosi zkoumal, proč mají  
právě Američané tak rádi tato vý-  
razná vína, kde původní odrůdo-  
vé aroma nenajdete, zjistil, že je  
to hlavně díky tamní oblíbené coca-  
coly. Ta má vedle výrazné slad-  
kosti i chuť vanilky. Je známo, že  
se chuťové návyky z dětství pře-  
souvají i do let dospělosti. Proto  
nepřekvapí, když si Američané  
klidně vylepší červené víno právě  
colou. Naštěstí milovníci vína  
v posledních letech především  
u bílých vín dávají znovu před-  
nost mladým svěžím vínům, neza-  
tíženým zráním v bariku a stářím.  
Snad se dočkáme toho, že drahé  
bariky budou opět určeny pouze  
k tomu, kde začaly – ke zrání  
a zdokonalování jenom skutečně  
velkých červených vín. Ušetříme  
se tak i podvodů, kdy se do staré-  
ho sudu dá pytlík s dubovými ště-  
pinami, a to, co vznikne, se lai-  
kům distribuuje jako dražší mód-  
ní víno z nového bariku. ■

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz