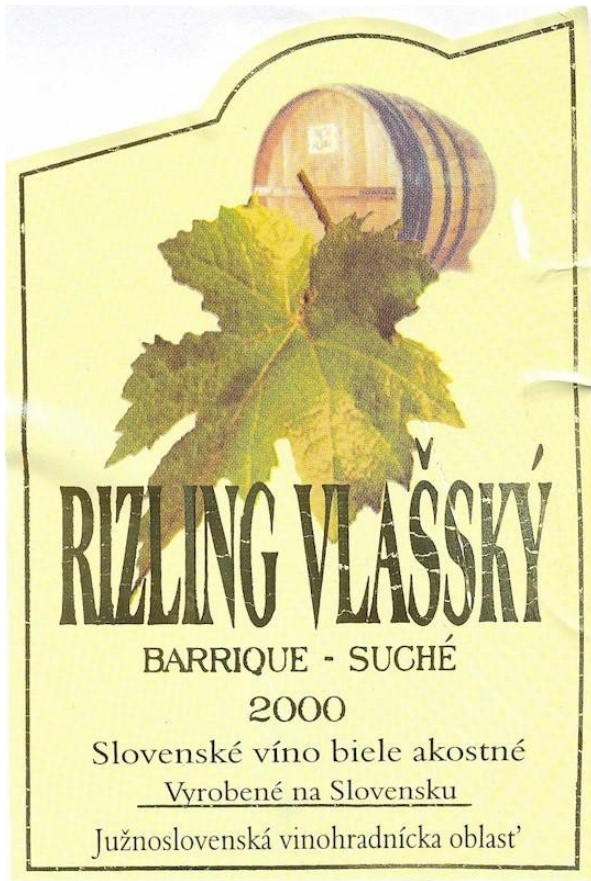


Barikové sudy - Barrique

Mgr. Alexandr Burda

Barikový sud

- Sud z různých druhů dubů z Evropy a Ameriky.
- Obsah 225 l (oblast Bordeaux), obsah 228 l (oblast Burgund).
- Používá se pro červená i bílá vína.
- Pro víno lze sud použít jen 3x.
- Víno ze dřeva sudu vyluhuje aromatické látky.
- Délka skladování závisí na druhu vína.



Frankovka Barrigue

Vino s přívlastkem pozdní sběr
Rok sklizně 2002

Vinařská oblast velkopavlovická
Vinařská obec Velké Bílovice
Viniční trať Přední hora

evidenční číslo jakosti 2483/07/02, č. vz. 31
číslo šarže 12

alk. 12,60% obj.

0,75 l

sklepmistr: Ing. Mádl František
Hana Mádlová
Na Aleji 148, 691 02 Velké Bílovice



Historie

- Výroba začala zhruba již od r. 1 000 př. n. l.
- Pravděpodobně vynález Keltů.
- V historii dominuje Francie.
- V 80. letech se výroba rozšířila téměř do celého světa.
- Největší sud v ČR je uložený v Mikulově.



Základní skupiny barikových sudů

1. sudy Bordeaux



<i>Specifikace produktů</i>	<i>Bordeaux Export</i>	<i>Bordeaux Traditonal</i>	<i>Bordeaux Chateau</i>
<i>Objem</i>	225 l	225 l	225 l
<i>Výška</i>	94 cm	94 cm	94 cm
<i>Váha</i>	48,5 kg	41 kg	41 kg
<i>Díra výčepu</i>	50 mm	50 mm	50 mm
<i>Hlavní průměr</i>	56 cm	56 cm	56 cm
<i>Ø klínového prostoru</i>	69 cm	69 cm	69 cm
<i>Tloušťka duhového dřeva</i>	25 - 27 mm	22 mm	22 mm
<i>Galvanizované obruče</i>	6 - 8	8	8
<i>Kaštanové obruče</i>	0	4	0

2. sudy Burgund



<i>Specifikace produktů</i>	<i>Burgund Export</i>	<i>Burgund Traditonal</i>	<i>Burgund Chateau</i>
<i>Objem</i>	228 l	228 l	228 l
<i>Výška</i>	86,5 cm	86,5 cm	86,5 cm
<i>Váha</i>	51 kg	50 kg	50 kg
<i>Díra výčepu</i>	50 mm	44 - 50 mm	44 - 50 mm
<i>Hlavní průměr</i>	60 cm	60 cm	60 cm
<i>Ø klínového prostoru</i>	73 cm	73 cm	73 cm
<i>Tloušťka duhového dřeva</i>	25 - 27 mm	25 - 27 mm	25 - 27 mm
<i>Galvanizované obruče</i>	8	6	6
<i>Kaštanové obruče</i>	0	8	4

3. sudy XXL



<i>Specifikace produktů</i>	<i>Barrique 265 L</i>	<i>Barrique 300 L</i>	<i>Barrique 400 L</i>
<i>Objem</i>	265 l	300 l	400 l
<i>Výška</i>	94 cm	100 cm	102 cm
<i>Váha</i>	60 kg	65 kg	72 kg
<i>Díra výčepu</i>	50 mm	50 mm	50 mm
<i>Hlavní průměr</i>	60 cm	63 cm	70 cm
<i>Ø klínového prostoru</i>	73 cm	78 cm	86,5 cm
<i>Tloušťka duhového dřeva</i>	25 - 27 mm	25 - 27 mm	27 mm
<i>Galvanizované obruče</i>	8	8	10
<i>Kaštanové obruče</i>	0	0	0

Výrobní proces

- Výrobou se zabývají bednáři.
- Rozdíly mezi lesy jsou zásadním a základním krokem ve výrobním procesu.



.....
I VÍNO BYDLÍ
NEJRADĚJI VE DŘEVĚ.
.....

— It's a tree story.

zpracování stromu

- Strom se poráží v době, kdy má nejméně mízy.
- Kmeny s nařezou na pláty
- Díly se naštípají
- Do každého dílu se zavede klín



schnutí dubových plátů

- Trvá 2 roky na volném prostranství v lese.
- Během té doby se vyplaví nečistoty a drsné taniny.
- Dřevu se tak dodá zralost podporující budoucí aroma vína.



zavlažování

- Stále se sledují povětrnostní podmínky a obsah vlhkosti ve dřevě.
- Během období suchých povětrnostních podmínek se dřevo musí zavlažovat.

předehtřatí

- Umožňuje, aby se pláty postupně ohnuly a získaly konečnou podobu sudu.

Pražení, toustování...

- Intenzita a doba pražení ovlivňuje aroma a chuť vína.

Toasting levels (typical):



Stupně pražení (toustování):

- L – Light (15 min.)
- M – Medium (30 min.)
- M+ - Medium
- H – Heavy (45 min.)



stavba sudů

- Kruhová podoba





vypalování sudů

- Stěžejní fáze výrobního procesu.
- Monitoruje se teplota a intenzita ohně.
- Cílem je dokonalá harmonie mezi dřevem a vínem.



Sud po vysloužení

- Normální víno,
- koňak,
- whisky,
- rum,
- ...



BARRIQUEART.CZ



BARRIQUEART.CZ



BARRIQUEART.CZ



BARRIQUEART.CZ



BARRIQUEART.CZ



**DÍKY ZA
POZORNOST**