

BRATISLAVA – CENTRUM VÝROBY ŠUMIVÉHO VÍNA MÝTUS VS. HISTORICKÝ FAKT

Štefan Hrivňák



Pohľad do pivnice firmy Hubert na dnešnej Radlinského ulici v Bratislave. Budova dnes už neexistuje. Zdroj: OZ Bratislavské rožky

Vinárstvo, aj na území Slovenska, je spojené s množstvom mýtov. Tie sa šíria, a stále šíria, zväčša cielene, pod vplyvom konkrétnych obchodníckych a marketingových stratégii. Jedným z nich je aj mýtus o francúzskom vojakovi Johannovi Evangelistovi Hubertovi, ktorý sa po zraneniaci utŕžených v napoleonských vojnách liečil v bratislavskom lazarete, kde stretol svoju budúcu manželku Pavlínu Habermannovú. Usadil sa v Bratislave a keďže zo svojej domoviny poznal tamstvo (!) výroby šumivého vína, rozhodol sa začať podnikať práve v tomto odvetví. Ako prvý začal vyrábať šumivé víno mimo územie Francúzska.

Takto, v skrátenej podobe, by sme mohli predstaviť mýtus, ktorý ešte aj dnes podávajú mnohí (sprievodcovia, blogeri, novinári, podnikatelia) ako historickú skutočnosť. Realita je však taká, že J. E. Hubert sa narodil v roku 1849, čiže dávno po skončení napoleonských vojen. No a nepochádzal z Francúzska, ale bol rodákom priamo z Bratislav. Mýtus v sebe zahŕňa romantizujúcu fikciu spojenú s fenoménom tajomstva. Neobyčajné vedomosti o víne a tajný (rodinný) recept v sebe spájajú jedinečnosť a dávnu tradíciu. Akiste každý z nás pozná podobný koncept, či už z populárnej literatúry alebo filmu. Z hľadiska firemného marketingu mal takto mýtus vyslať do spoločnosti podprahovú informáciu

o jedinečnosti produktu a o väzbách na Francúzsko, ktoré je kolískou šumivého vína.

Skutočnosť je taká, že Bratislava bola naozaj najstarším mestom, minimálne v Strednej a Východnej Európe, s kontinuálnom výrobou šumivých vín. Prvou firmou, ktorá začala vyrábať šumivé víno v Bratislave, bola spoločnosť Johanna Fischer a Michala Schönbauera, založená v roku 1825. Spojenie s Hubertovcami tu však je, pravé túto firmu totiž odkúpili v roku 1877 Hubertovi od vtedajšieho vlastníka Johanna Fischer ml. Dokonca je tu aj skutočné historické prepojenie na francúzsku vinárskej tradícii. Synovec Michala Schönbauera, Johann Geiger, totiž strávil niekoľko rokov na štúdiach vo firmách v Champagne, kde dôkladne spoznával proces výroby šampanského. Po návrate do Uhorska sa stal hlavným technológom firmy Fischer & Schönbauer.

OBLÚBA ŠAMPANSKÉHO V UHORSKU A POČIATKY VÝROBY ŠUMIVÉHO VÍNA

Pred rokom 1825 pochádzalo všetko šumivé víno z Francúzska, prevažne z oblasti Champagne. Na základe medzinárodných dohôd dnes pojmom šampanské

pomenovávame len šumivé víno pochádzajúce práve z tejto oblasti. V 19. storočí (najmä do 80. rokov 19. storočia) ochranné známky neboli spoločenskou tému a v prameňoch sa bežne stretávame s nemeckým pojmom Champagner pre označenie uhorských šumivých vín.

Obľuba šampanského išla ruka v ruke so zlepšovaním kvality jeho výroby. Najskôr bolo obľúbené najmä v Anglicku a vo Francúzsku, no koncom 18. storočia už bolo známe vo všetkých aristokratických spoločnostiach naprieč celým starým kontinentom. Výnimkou nebolo ani Uhorsko. Treba však povedať, že šampanské bolo naozaj luxusným dovozným artiklom, a preto si ho mohla dovoliť len úzka skupina privilegovaných osôb.

Po napoleonských vojnách, ktoré definitívne skončili v roku 1815, nastalo obdobie mieru. To malo prirodzene pozitívny dopad na formovanie a rozvoj európskeho a medzinárodného obchodu. V Uhorsku práve v tomto období získalo šampanské čoraz väčšiu obľubu a stávalo sa aj čoraz dostupnejším.

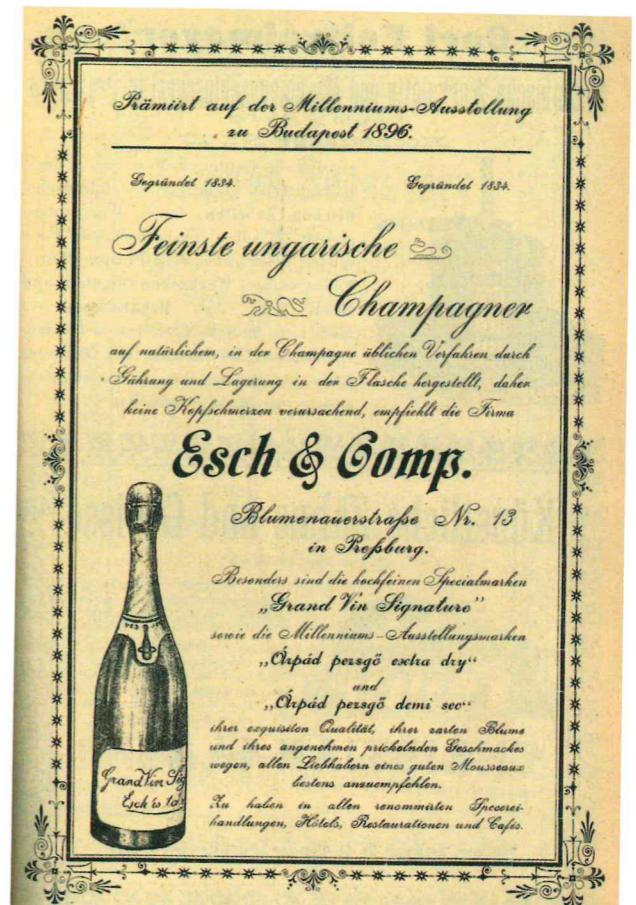
Tento trend správne vyhodnotili už spomínaní páni Johann Fischer a dr. Michal Schönbauer. Začať s výrobou šumivého vína nebolo vonkoncom jednoduché, pretože im chýbalo francúzske know-how a obmedzovala ich ľahká dostupnosť špecifických produktov ako korkové uzávery či správne tvarované sklenené fľaše. Všeobecna dostupnosť sklenených fľaší bola pomerne slabá, keďže v Uhorsku (ale aj inde vo svete) víno tradične dozrievalo v sudoch. Dôležité bolo aj vybrať vhodné základné víno a kvalitný likér z domácej produkcie. Tu zohralo zásadnú úlohu postavenie Bratislavu ako centra malokarpatského vinohradníctva. V príľahlých lokalitách, napríklad vo Vajnoroch, sa v tom čase pestovali kvalitné a vhodné odrody. Výberové hrozno sa používalo aj na výrobu šumivého vína.

Treba tiež dodať, že základný výrobný princíp, ktorý znamenal nechať víno kvašiť v sklenených fľašiach, bol na uhorské pomery v danej dobe skutočne priekopníky. Ako je z uvedeného zrejmé, začať vyrábať šumivé víno bola technologicky aj logisticky veľmi náročná úloha.

Prvým technológom firmy sa stal dr. Michal Schönbauer, ktorý v Bratislave pracoval ako všeobecný a stoličný lekár. Nepoznáme detaily toho, akým spôsobom pristúpil k výrobe šumivého vína, ani odkiaľ konkrétnie načerpal potrebné vedomosti. S veľkou pravdepodobnosťou hraniciacou s istotou môžeme vylúčiť scenár, že by dr. Schönbauer pobudol istý čas v niektornej z vinárskych firem v Champagne. Odborné znalosti musel nadobudnúť štúdiom literatúry, ktorá sa však stávala čoraz dostupnejšou. Ako absolvent lekárskej fakulty na univerzite a praktický lekár mal znalosti z chémie a farmakológie. To mu pomohlo porozumieť výrobným postupom a procesom, ktoré pri výrobe šumivého vína prebiehajú.

Johann Fischer bol zase bohatým obchodníkom schopným zabezpečiť firme potrebný kapitál. Zrejme práve zásluhou jeho kontaktov dokázala firma získať kvalitné sklenené fľaše (možno z Čiech, kde vyrábali v tom čase najkvalitnejšie sklo v monarchii) a korky, ktoré prichádzali až zo Španielska.

Spoločnosť Fischer & Schönbauer prvýkrát uviedla svoj produkt na trh v roku 1828. Nazvali ho Uhorským šampanským (nem. „Ungarischer Champagner“). V nasledujúcom roku už firma vyprodukovala 10 000 fľaší. Uhorské šampanské sa



Firma založená Jozefom Eschom bola známa aj za hranicami Bratislavu. Táto reklama pochádza z roku 1897. Zaujímavostou je, že pôvodne majiteľ proklamoval rok 1827 ako začiatok existencie firmy, neskôr sa vlastníci hliásili k roku 1834. Historickým faktom ostáva, že najneskôr v januári 1834 bolo šumivé víno od Jozefa Escha na trhu. Zdroj: Pressburger Wegweiser.

predávalo nielen v Bratislave, v obchode U zlatého hada na dnešnej Panskej ulici, ktorý patril Johannovi Fischerovi, ale aj v ďalších mestách monarchie – vo Viedni a Pešti. V počiatkoch neboli fľaše označené etiketou, tie získali zrejme až niekedy v polovici 30. rokov 19. storočia. Pôvod produktu spočiatku označovali len písmaná U. C. („Ungarischer Champagner“) vypálené na korku.

Najstaršia spoločnosť na výrobu šumivého vína v Uhorsku podnietila vznik aj ďalších rovnako zameraných firem. Druhou najstaršou a zároveň aj druhou najúspešnejšou v dejinách Bratislavu bola spoločnosť, ktorú založil ránhojic a pôrodník Jozef Esch v roku 1827. Ďalším výrobcom šumivého vína v Bratislave bol obchodník Filip Scherz, ktorý sa však zameriaval predovšetkým na výrobu likéru a šumivé víno mal len ako vedľajší produkt, bez ambície preraziť s ním inde ako na lokálnom trhu.

V 30. rokoch 19. storočia vznikla aj spoločnosť Eduarda Zechmeistera, ktorý sa špecializoval na výrobu šumivého vína a vermútu a Johanna Baptista Aigermanta, rovnako výrobcu šumivého vína. Obaja mali ambície ponúkať svoje produkty aj za hranicami mesta a Uhorska. Poslednou firmou, ktorá vznikla do revolúcie v roku 1848 bola spoločnosť Franza Xavera Klaga, ktorý ale nebol veľkým výrobcom a zameriaval sa aj na predaj stolového vína.



Reklama Johanna Aigermanta z roku 1845 s lákavým nadpisom Najužachtilejšie bratislavské šampanské. Zdroj: Pressburger Zeitung

PRODUKCA A PÔSOBENIE BRATISLAVSKÝCH FIRIEM

Z týchto šiestich spomenutých firmach mali až štyri ambície ponúkať svoje šumivé vína mimo Bratislavu, predovšetkým do Viedne a vo veľkých uhorských mestách. Celkovo z deviatich spoločností, ktoré mali v roku 1846 povolené predávať svoje produkty vo Viedni, boli až štyri bratislavské (Fischer & Schönbauer, J. Esch a syn, J. Aigerman a E. Zechmeister). To svedčí o naozaj veľkom význame Bratislavu v kontexte výroby a predaja šumivého vína v celej Habsburskej monarchii. Je potrebné si uvedomiť, že aj uhorské šumivé víno bolo luxusným produkтом a nie každý si ho mohol dovoliť. Práve v hlavnom meste ríše, vo Viedni, bola najvyššia koncentrácia zámožných mešťanov, obchodníkov a príslušníkov aristokracie, preto niest divu, že bratislavskí výrobcovia mali záujem ponúkať svoje produkty práve tu.

Minimálne dve firmy: Fischer & Schönbauer a J. Esch a syn, sa dokázali presadiť aj na zahraničnom trhu. Ich odbytiská detailne nepoznáme. Podľa popredného uhorského politika Ľudovíta Košuta bolo šumivé víno Fischerova a Schönbauera veľmi obľúbené v niektorých oblastiach pod kontrolou vtedajšieho Pruska (azda išlo o Slezsko či Poznaňsko).

Zo štyroch významných bratislavských firmach na výrobu šumivého vína poznáme približnú (a proklamovanú) ročnú produkciu troch z nich. Podľa údajov publikovaných v roku 1846 dosahovala spoločnosť Fischer & Schönbauer produkciu 100 000 fliaš ročne, čo ju radilo na prvé miesto v Habsburskej monarchii a na najpoprednejšie miesta v Európe vôbec (s výnimkou Champagne). Eduard Zechmeister dokázal vyprodukovať 40 000 – 60 000 fliaš šumivého vína a J. Esch so synom okolo 10 000 fliaš. To je približne 150 000 – 170 000 fliaš šumivého vína ročne. Ak si k tomu pripočítame ešte spoločnosť J. Aigermanta, ktorá mohla mať ročnú produkciu tiež okolo 10 000 fliaš vína ročne (možno aj o niečo viac), predpokladáme, že celková ročná produkcia bratislavských firm mohla v lepších rokoch dosiahnuť súčet 200 000 fliaš vína ročne.

KONKURENCIA, SÚŤAŽ A REKLAMA

Za úspechom šumivého vína bratislavskej produkcie možno hľadať veľkú obľubu šampanského v uhorskej spoločnosti, stáročnú vinohradnícku tradíciu, nástup nacionálizmu, ktorý sa prejavoval aj pozitívnym vlasteneckom a snahou propagovať domáce produkty na úkor zahraničných.

Najúspešnejšia firma Fischer & Schönbauer dokázala zaujať. K získaniu dobrého mena a k veľkému odbytu jej okrem

kvality pomohla aj dobre zvolená marketingová stratégia. Fischer so Schönbauerom napríklad organizovali ochutnávky svojich produktov, vďaka čomu sa meno ich firmy a značka Uhorské šampanské šírili ďalej.

V roku 1835 sa v Habsburskej monarchii začala písť história všeobecných a priemyselných výstav, kde výrobcovia z rôznych kútov krajiny prezentovali a propagovali svoje priemyselné a hospodárske výrobky. Prvá takáto výstava mala hneď celokrajinský charakter a konala sa v roku 1835 vo Viedni. Johann Fischer, medzitým povýšený na šľachtica, dokázal rozpoznať marketingový potenciál tohto podujatia a spolu s M. Schönbauerom sa stali jedinými bratislavskými vystavujúcimi. Za svoje produkty obdržali diplom – čestnú zmienku (Ehrenwolle Erwähnung). Zároveň tak mali príležitosť predstaviť svoj produkt niekoľkým tisícom návštěvníkov.

Ďalšia všeobecná a priemyselná výstava sa konala v roku 1839 a tretia v roku 1845. Na tej poslednej sa zúčastnilo 1622 vystavateľov, z toho sedem spoločností na výrobu šumivého vína, tri boli bratislavské. Fischer so Schönbauerom tu získali bronzovú medailu, ich šumivé víno bolo hodnotené ako najlepšie na výstave, hoci v tesnom závase z nimi bola spoločnosť R. Schlumbergera, ktorá tiež získala bronzovú medailu. Hodnotenia posudzovali čírosť vína, šumenie, chut, pričom ich porovnávali s elitnými šampanskými.

V porovnaní s konkurenciou mali Fischer & Schönbauer a R. Schlumberger nespornú výhodu, a to tiež v tom, že sa prezentovali skúsenosťami a technológiou zo Champagne. R. Schlumberger sám zosobňoval francúzsku kvalitu, najstaršia uhorská firma disponovala technológom J. Geigerom, ktorý mal za seba tiež angažmán v Champagni.

Na tradícii priemyselných výstav nadviazali čoskoro aj v Uhorsku. V roku 1842 sa konala prvá národná priemyselná výstava v Pešti. Z troch firm špecializovaných na výrobu šumivého vína si Fischer so Schönbauerom odnesli pochvalné uznanie. Výstavy sa zúčastnil aj ďalší Bratislavčan J. Aigerman, ktorý získal diplom nižšieho rangu – oceňujúcu zmienku. Posledná vystavujúca spoločnosť B. F. Weisz a spol. z Pešti nebola ocenená.

Nasledujúci rok sa konala v Pešti ďalšia výstava a v roku 1846 v poradí tretia. Spoločnosť Fischer & Schönbauer tu získali za svoje šumivé víno malú zlatú medailu (udelená sa aj veľká zlatá, avšak žiadna spoločnosť na výrobu šumivého vína ju nezískala).



Bronzová medaila (avérz) udelená firmie Fischer & Schönbauer na všeobecnej a priemyselnej výstave vo Viedni v roku 1845.
Zdroj: Múzeum mesta Bratislav.

Možno teda konštatovať, že bratislavská firma Fischer & Schönbauer bola najvýznamnejšou a najúspešnejšou spoločnosťou až do polovice 19. storočia. Mala najvyššiu produkciu, získala najviac cien a bola známa aj za hranicami monarchie. Všetky získané ceny na podujatiach mali značný ohlas aj v tlači. V bratislavských novinách Pressburger Zeitung či v peštianskych Századunk boli publikované priam odvody na najstaršiu uhorskú spoločnosť, kde sa uvádzalo, že ich šumivé víno je najlepšie v krajine a že sa vyrávňa francúzskym šampanským.

Tieto vyjadrenia samozrejme vzbudzovali aj určitú dávkú rivality, svoju porážku na historicky prej výstave v roku 1842 ťažko niesol J. Aigerman, ktorého podráždili práve spomínané články v novinách. Na jeden z nich reagoval pomerne ostro a svoju písomnú odpoveď začal slovami, že jeho zákazníci dobre vedia, že produkuje kvalitné šumivé víno.

Nič to však nemení na fakte, že nikdy nedosiahol také renumé ako Fischer so Schönbauerom. Aj jeho firma je však dôkazom starej a úspešnej tradície výroby šumivého vína v Bratislave, ktorá započala už v 20. rokoch 19. storočia.

Pramene a literatúra:

- Archív mesta Bratislav, fond rodiny Imely
- Bericht über die dritte allgemeine österreichische Gewerbe-Ausstellung in Wien 1845. Viedeň, 1846, 1088 s.
- HRIVNÁK, Š. Počiatky výroby šumivého vína v Bratislave 1825 – 1848. Rukopis štúdie do zborníka TERRA VINEATICA – kultúra vinohradníctva a vína v stredoeurópskom priestore.
- KARACSÓNY, Viliam – VIDOVÁ, Regína. Továreň na šumivé víno J. E. Hubert v Bratislave. Bratislava, Zborník mesta Bratislav, 2000, zv. 12, s. 177-192.
- KOMORA, Pavol. Hospodárske a všeobecné výstavy 1842 – 1940. Bratislava: Slovenské národné múzeum – Historické múzeum, 2016, 310 s.
- KOSSUTH, Lajos. Jelentés az Első magyar iparműkiállítás 1842. Pešť 1843, 76 s.