



Znovín uvádí novou řadu vín se symbolem π

Ředitel Znovínu Znojmo Pavel Vajčner přišel osobně zkontrolovat lahvování růžového Pinotu noir

Znovín Znojmo je známý nejen skvělými víny, ale také výbornými nápady, s nimiž uvádí na trh svoje vína. Také letošní rok přináší zajímavé novinky, které jistě uvítají všichni milovníci skutečně dobrých vín.

Znovín zaměřil v loňském roce pozornost na Rulandské modré (Pinot noir). „Jsem přesvědčen, že tato vynikající odrůda nedosahuje takové oblíbenosti, jakou by si v každém případě zasloužila,“ uvedl ředitel Znovínu Znojmo Pavel Vajčner. A tak se v tomto největším vinařství ve Znojenské vinařské podoblasti rozhodli tuto skutečnost změnit a začala se psát nová tradice pí vín (π), která jsou produkována souběžně s dalšími červenými a růžovými víny této odrůdy. „Připravíme příjemné zakulacené víno, které ponese název pí víno. Pí jako Pinot a také se název bude odvíjet od matematicky známé veličiny π – tedy Ludolfova čísla pro výpočty kružnic, které má hodnotu 3,14. Právě při této teplotě, kterou jsme schopni nastavit, probíhala kryomacerace (naležení hroznů – pozn. red.),“ pokračoval Vajčner. Jelikož π je také symbol kružnice, něčeho kulatého, budou tato π vína zakulacená. To znamená, že ve víně nebude ostrá kyselinka, ale $\pi(\pi)$ kantní. Kyselinka nesmí zlobit, víno bude mít menší množství cukru a bude připraveno tak, aby pěkně klouzalo po jazyku.

Rulandské modré se řadí mezi nejzajímavější modré odrůdy chladnějších vinařských oblastí. Znovín Znojmo hrozny této odrůdy zpracovává z vinic Znojemska a Hustopečska. Novou technologií budou připravena tři vína – první bude červené, další růžové a poslední klaret, tedy bílé víno vyrobené z modrých hroznů bez naležení na slupkách. „Klaretu u nás ještě nejsou příliš v kurzu, ale jsem přesvědčen, že toto zajímavé víno osloví naše zákazníky. Vína budou adjustována v lahvách uzavřených skleněným uzávěrem s netradiční etiketou,“ pokračoval Vajčner.

Růžový pinot má 14,8 gramů cukru a je v pozdním sběru, klaret má 15 g cukru v litru a je v kvalitě výběr z hroznů stejně jako červený pinot, který má 6,2 gramů zbytkového cukru. Pro přípravu těchto vín je zapotřebí mít k dispozici surovinovou základnu. Na Hustopečsku má Znovín desítky hektarů Rulandského modrého na vynikajících viničních polohách Strossberg a Bílá hora. Ta je zajímavá, že se půda po dešti zbarví z šeda do běla.

Trojice π vín byla představena poprvé na Matematicko-fyzikální fakultě Karlovy univerzity 13. 4. Když bychom psali toto datum v americkém stylu, tak by to bylo 3 – 14, čili jako matematická veličina π . Kmotrem tohoto vína byl mimo jiné uznávaný lékař – prof. Pirk – tedy zase jméno s π . Podle enologů Znovínu jsou tato vína skutečně skvělá, jejich výjimečnost podtrhuje ještě luxusní skleněný uzávěr a viněta s malbou od akademického malíře Josefa Velčovského. Není divu, že se po prosáknutí prvních zpráv o chystané trojici vín začali milovníci vín po této novince pít. I když se tato vína lahvovala již počátkem března, k zákazníkovi se dostala nejdříve na světový den π , tedy 14. 3. odpoledne ve 3 hodiny 14 minut. Prostě π na každém kroku. Tím se Znovín připojil k této oslavě čísla, které nám pomáhá s výpočty obvodu a plochy kruhu i třeba objemu koule.

Další novinkou letošního roku z produkce společnosti Znovín Znojmo je Cabernet Sauvignon rouge, výběr z hroznů, ročníku 2015 z Dívčího vrchu s 30 gramů zbytkového cukru 2015 se stírací plochou. Při rozetření voní krásně po růžích. Zařadil se k již existující dvojici sauvignonů green a tropical, které mají také plošku, jež po rozetření krásně voní – pro změnu tropicky a trávově, jak již napovídá název. „Tímto krokem jsme chtěli nový Cabernet Sauvignon

s vyšším zbytkovým cukrem a s více cukru v hroznech při sběru odlišit od dalších cabernetů produkovaných Znovínem, které mají zhruba od 11 do 18 gramů zbytkového cukru. Novinka je pod skleněným uzávěrem na rozdíl od ostatních cabernetů, jejichž lahve jsou uzavřeny korkem. Někdy tato odrůda s vůní růží nazývá rouge. Jestli přijde nejbližší době na trh ještě nějaké víno se skleněným uzávěrem a „voňavkou“ na vinětě, ředitel Znovínu nekomentoval. Možná by mohlo jít o odrůdu Rulandského šedého. O tom se bude rozhodovat později podle zájmu o tyto typy vína.

Znovín Znojmo uvádí postupně na trh i další vína ročníku 2015, který si pochvalují snad všichni vinaři. Jako první přišly na trh odrůdy Rulandské šedé, Rulandské bílé, z aromatických pak Tramíny a Pálavy. Také tolik oblíbený Sauvignon tropical a green z poslední sklizně jsou k dispozici od 1. března. Ovšem například na ryzlinky ročníku 2015 si budou muset zákazníci ještě počkat, aby byly v optimálním stavu. Na tuto odrůdu se prostě nemůže spěchat.

„Letošní rok byl z vinařského hlediska skutečně skvělý. Jsme spokojeni i se sauvignony, u kterých jsme počítali, že nebudou vzhledem k průběhu počasí skutečně TOP, ale naštěstí jsme se zmylili. Jsou vynikající. Loňský rok bych viděl jako rýňákový, ale nedá se říci, že by některé odrůdy vyloženě nepřál. Kéž by byl každý další takový. Z modrých odrůd jsme nadšeni Rulandským modrým,“ dodal na závěr Vajčner.

Ročník 2015 se zapíše opět zlatým písmem mezi úspěšné ročníky. Zlí jazykové tvrdí, že na rozdíl do ročníku 2014 se vína dělala sama. To je samozřejmě nadsázka, poctivá práce vinařů nese své plody.

Jiří Eisenbruk



Odrůda Rulandské modré (Pinot noir) patří mezi nejlepší modré odrůdy pěstované v severnějších oblastech. Král Karel IV. věděl, co do Čech přiváží...

πnot noir ~ 3,14

Rulandské modré



ZNOVÍN
ZNOJMO



matfyz



ZNOVÍN ZNOJMO a Matematicko-fyzikální fakulta Univerzity Karlovy v Praze spolupracovali při vývoji chuťově **zakulacených pinotů**, které inspirovalo iracionální Ludolfovo číslo $\pi \sim 3,14$.

Vína byla již na počátku chuťově nasměrována, a to trochu odlišnou, dokonalou, technologií. V průběhu **cryomacerace hroznů** před lisováním se odstopkované bobule nejprve zchladí na teplotu **3,14 °C**, a teprve následně kvasí. Tento proces probíhá v nejmodernějším zařízení Znovínu ve sklepě v Jaroslavicích u Znojma. Díky tomu se rodí plná, hebká a zakulacená vína, klouzající po jazyku s tóny kulatého červeného ovoce jako například třešně, višně, brusinek či malin a ostružin. Vína nejlépe vychutnáte v mohutnějších oblych skleničkách, v nichž vynikne jeho vůně a sametovost.

Na etiketách je použito dílo od akademického malíře Josefa Velčovského s názvem „**Vykutálený podzim s Rulandským modrým**“ ze sbírky obrazů Znovínu v Louckém klášteře ve Znojme.



VÍNA JSOU UZAVŘENA
LUXUSNÍMI SKLENĚNÝMI UZÁVĚRY.

V prodeji od 14. 3. 2016 na „Den pí“
odpoledne od 3 hodin a 14 minut.