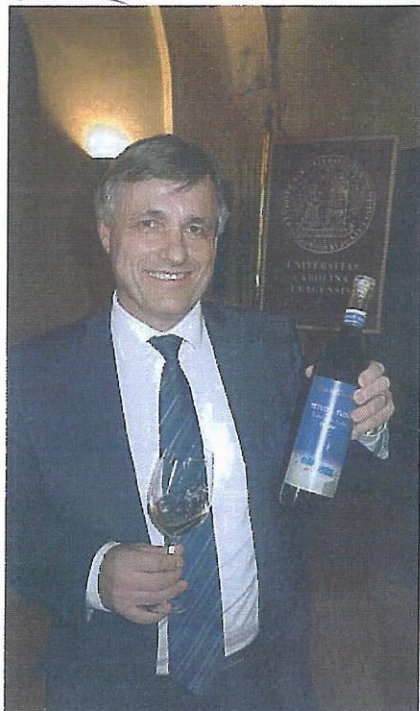


## Znovín Znojmo prezentoval novou řadu vín Pinot Noir Matematicky oblé víno

Luboš Bárta, Praha - Kdo přišel do auly Matematicko fyzikální fakulty Univerzity Karlovy na tiskovou konferenci Znovínu, trochu s obavami si po zahájení kontroloval pozvánku. Místo tiskovky přivítal proděkan MFF UK přítomné na vědecké konferenci a tomu také odpovídala vystoupení jednotlivých řečníků. Miluji chytrý marketing a promyšlené public relations, zejména, jsou-li okořeněné inteligentním vtipem. Znovín Znojmo touto prezentací překonal zatím vše, co jsme v české dolině v oblasti marketingu vína zažili. Za dotažený vtip by se nemuseli stydět ani vědci, zkoumající život a dílo Járy da Cimrmana. Jak říká jeden z právě zmíněných klasiků: Posuďte sami!



Ing. Pavel Vajčner prezentuje na univerzitní půdě překvapivé výsledky výzkumu vlivů konstanty 3,14 na formování vína.

Akce začala 14. 3. ve 3:14 odpoledne - ostatně ve stejnou dobu se začala prodávat i všechna tři vína nové řady Pinot Noir (čti matematicky správně Pinot Noár).

Děkan Matematicko-fyzikální fakulty a profesor informatiky Karlovy univerzity Prof. RNDr. Jan Kratochvíl, CSc., připomněl spolupráci obou institucí při výpočtu a frekventovaném empirickém ověřování jeho správnosti během celé výroby vína. Generální ředitel Znovínu Znojmo Ing. Pavel Vajčner věnoval děkanovi poděkování a zdůraznil důležitost propojení vědy, výzkumu a praxe nejen v oborech exaktních, ale i v oborech biochemických procesů s řadou proměnných a neznámých, s nimiž je třeba počítat, máme-li se dočkat hedonistického výsledku. A právě v tom spočívalo těžiště společného projektu.

Více odhalil sklep mistr Ing. Jakub Smrčka. Uvedl, že dosud utajovaným tajemstvím byla u celé dnes prezentované řady vín cryomacerace rmutu při konstantní teplotě 3,14° C, která se po-



dle matematických modelů zdá být optimální pro vznik kulatého, oblého vína. I hrozny rulandy modré byly vybrány z hustopečských vinic na oblých pahorcích.

„Vína byla již na počátku chuťově nasměrována matematicky podloženou dokonalou technologií. Proces zchlazení na teplotu 3,14° C, trpělívá macerace a následné kvašení probíhalo v nejmodernějším zařízení Znovínu ve sklepech v Jaroslavicích u Znojma. Díky tomu se zrodila plná, hebká a zakulacená vína s tóny kulatého červeného ovoce - třešní, višňi, brusinek či malin a ostružin.“

Mgr. Tereza Bártlová, vědecká pracovníce katedry matematické analýzy, připomněla historii čísla  $\pi$ .

„ $\pi$  je matematická konstanta, která udává poměr obvodu jakéhokoli kruhu v eukleidovské rovině k jeho průměru.“



Foto Luboš Bárta



počítač bude počítat tak dlouho, než to spadne..."

Na zajímavou vědeckou kuriozitu upozornila absolventka MFF UK, meteoroložka RNDr. Taťána Míková: „Jak jste se sami mohli přesvědčit, matematici se  $\pi$  nikdy nedopočítají. Zato tohle víno s jistotou protnul absolutní  $\pi$ , protože teplota rmutu se snižovala z cca 11° C na hodnotu 3,14° C. Ta leží, jak všichni víme, na ose pod  $\pi$ , které je o něco větší, asi 3,1415926535 a tak dále..."

Cožpak by si mohl člověk tři nové pinoty - Znovín Pnot Noir klaret, rosé a plně červené - po tak skvělé prezentaci a mystifikaci nezamilovat? Vína plná ovocných tónů nejlépe vychutnáte v objemných oblých skleničkách, v nichž vynikne jejich vůně a sametovost. Na etiketách je použito dílo od akademického malíře Josefa Velčovského. Oboje už opravdu... ♣

„K číslu  $\pi$  mám po celý život vřelý vztah. Ostatně - začíná jím moje jméno,“ zabodoval profesor Pirk. „Trochu mne zaskočily skleněné zátky, jsem spíše vyznavač tradic. Kulatým znovinským pnotům přeji, aby brzo zmizely z obchodů a záhy se z nich staly vyhledávané sběratelské rarity.“

Řadu století vystačili stavitelé při výpočtu obvodu kruhu s přibližnou konstantou 3. Až Archimédés ze Syrakus použil k výpočtu dva do sebe vložené mnohoúhelníky, protože úhly uměl dobře počítat. Zastavil se u 96úhelníků a stanovil konstantu na 3,14, s níž si matematici vystačili dalších 18 století, než k ještě přesnějšímu vyjádření konstanty dospěl učitel matematiky a šermu Ludolph van Ceulen. Proto Ludolfovo číslo. Ani dnes nelze  $\pi$  vyjádřit v desítkové soustavě konečným způsobem, a to ani pomocí periody, ale jen pomocí složitých zlomků. Připravila jsem si v počítači animaci výpočtu a sami na projekci uvidíte, že



Na konferenci o vlivu Ludolfova čísla na tvar vína vystoupili (zleva) mladý jaroslavický sklep mistr Ing. Jakub Smrčka, matematicka Mgr. Tereza Bártlová, generální ředitel společnosti Znovín Znojmo Ing. Pavel Vajčner a prof. RNDr. Jan Kratochvíl, CSc., děkan Matematicko-fyzikální fakulty Karlovy univerzity. Při křtu je podpořili meteoroložka Taťána Míková, herečka Ljuba Krbová, publicista a fotograf Ondřej Neff a kardiolog Prof. Prim. MUDr. Jan Pirk, DrSc.

