



Vínění traf Strossberg, vinařská obec. Uheřovice na Hostopěcku oslavení Rulandským modrým (pinot noir)

## Víno inspirované Ludolfovým číslem

Na Mezinárodní den  $\pi$  neboli Ludolfova čísla byla v Praze představena nová rodina vín  $\pi$ not noir. Odvažný experiment mísení vína a matematiky nepochází z laboratoře alchymistů, ale realizovaly jej společně Znovín Znojmo a Matematicko-fyzikální fakulta Univerzity Karlovy.



Dílo od akademického malíře Josefa Veitčvorského s názvem „Vykutálený podzim s Rulandským modrým“ ze sbírky obrazů Znovínu v Louckém klášteře ve Znojmě, využité na etiketě.

Jak na slavnostní akci zaznělo, víno a matematika mají společného více, než by se mohlo na první pohled zdát. Oba tyto fenomény formovaly kulturu antického Řecka, k jehož odkazu se hlásí naše evropská současnost. Bohužel, dnes si Dionýsos a Athéna rozumějí daleko méně, než jak tomu bylo v představách starých Řeků. Znovín Znojmo a MFF UK proto oba symboly opět sbližuje.

### Kryomacerace při teplotě 3,14 °C

Kulatá vína z rodiny  $\pi$ not noir jsou totiž inspirována konstantou  $\pi$ , kterou si spojujeme s číselnou hodnotou zhruba 3,14. V průběhu tzv. kryomacerace se odstopkované bobule vinných hroznů před vlastním lisováním nejprve zchladi na teplotu 3,14 °C, a teprve následně kvasí. Díky této metodě se prodlouží macerace, protože při nižší teplotě nedochází k nežádoucí oxidaci a k aktivitě

mikroorganismů. Delší macerace mnohem víc umožňuje využít potenciál samotného materiálu a do moštu se dostávají látky jako aromatické prekurzory a polyfenoly, jež mají za následek lepší aromatický potenciál a plnou strukturu výsledného vína.

Speciálních vín této edice bude vyrobeno přibližně 48 000 lahví, množství je rovnoměrně rozloženo do všech tří variant odrůdy pinot - Rulandské modré jako klet, rosé a červené. Láhev 0,75 litru stojí 180 Kč.

Nová vína slavnostně uvedli do života heřka Ljuba Krbová a její manžel spisovatel Ondřej Neff, meteoroložka a moderátorka Tatiána Míková a kardioložka profesor Jan Pirk.

Využili jsme vzácné příležitosti, abychom položili několik otázek jednomu z kmotrů tohoto vína, profesoru Janu Pirkovi:

► Pane profesore, při slavnostním křtu jste uvedl, že souvisíte s vínem svým jménem, které také začíná na pi, ale nemáte tolik čísel za ním, a přál jste mu, aby se u nás neudrželo déle než 3,14 roků. Jaké vlastnosti přisuzujete tomuto vínu oproti jiným?



Tatiána Míková, profesor Jan Pirk, Ljuba Krbová a Ondřej Neff se stali kmotry nového vína

Musím říci, že z vín, které jsme křtili, mne oslovilo zejména červené. Je to krásné plné víno s ovocnou chutí, ale vzhledem k tomu, že nejsem someliér, byla by to otázka spíše pro nějakého zkušeného someliéra. Každopádně jsou to krásná vína, která budou ozdobou v mém skřípku.

► Jste jedním z nejpovolanejších. Prospívá víno srdci? Opravdu působí jako prevence infarktu? Názory na tuto problematiku se různí.

Víno opravdu srdci prospívá. Jak prokázal můj přítel Milan Šamánek a řada jiných, při pravidelném požívání přiměřených dávek vína dochází ke změně ve spektru cholesterolu mastných kyselin směrem ke zvyšování těch dobrých frakcí a snižování těch škodlivých.

► Lze hovořit o optimální denní dávce? Pravděpodobně ta optimální denní dávka by byla pro muže 4 dcl a pro ženu 2 dcl. Je celkem jedno, zda bílé nebo červené.

► Víno ale asi není to jediné, co můžeme pro své srdce udělat?

Samozřejmě, že přiměřené pití vína je jedním z drobných kamenků té mozaiky, co můžeme pro své srdce dělat. Je to především nekouřit, přiměřeně se stravovat tak, abychom neměli nadváhu a s tím souvisí dostatek pohybu. Měli bychom alespoň 2x týdně na hodinu běhat nebo alespoň chodit rychle, s hůlkami. Kromě toho je třeba ještě kontrolovat krevní tlak, abychom neměli jeho zvýšené hodnoty.

► A co na to říká Ljuba Krbová, další z kmotrů tohoto vína?

„Spojení matematicko-fyzikální fakulty s vinařským závodem se mi zdá jako velmi originální nápad s bezvadným výsledkem.“

► Máte raději červené nebo bílé víno? Jsem milovník vína a mám ho rozdělené podle ročních období. Když je chladno, dávám přednost červenému a v létě zase bílému. Víno je pro mne takovým symbolem odpočinku a pohody, dopřávám si ho, když pro mne skončí pracovní šichta.

► Takže pro vás nepředstavuje víno jistý druh inspirace při vašem hraní?

Tak to bych neriskovala, mám ráda vše pevně ve svých rukou. Dát si něco na kuráž, to by mne znervózňovalo.

► Dnešní chaotická doba přináší do našich životů čím dále víc stresu a neklidu. Domníváte se, že lze bojovat s depresí sklenkou vína?

To bych si nedovolila doporučit. Myslím si, že je to velice individuální, naopak vím, že mnozí z nás mají po jedné či dvou skleničkách ještě více tesklivou náladu. Já bych doporučovala spíše procházku.

► Působíte docela křečce, přitom se řadu let věnujete bojovným uměním, dokonce jste na mistrovství světa v čínském bojovém umění wushu obsadila před čtrnácti lety čtrnácté místo. Ještě ho cvičíte?

Pořád, to je taková láska na celý život. Věnuji se mu od roku 1997, stalo se mojí součástí, bez níž si život nedokážu představit. Nemám čas chodit každý den na trénink, snažím se dvakrát týdně, ale když se blíží nějaké vystoupení, to pak cvičím velmi intenzivně a mám z toho dvojnásobnou radost.

**Předsedy představenstva Znovínu Znojmo Pavla Vajčnera jsme se na jeho názor zeptali při naší květnové návštěvě v Šatově.**

► Pane předsedo, nedávno jste představili víno inspirované Ludolfovým číslem. S jakým ohlasem se setkala u vašich zákazníků?

Nová řada  $\pi$  vin má velký úspěch, přitom se prodává teprve od 14. 3. 2016, tedy ode dne mezinárodního svátku konstanty  $\pi$ .

► Jak jste na tento nápad vůbec přišli? Nápad využití iracionálního Ludolfova čísla  $\pi$  ~ 3,14 u vín se zrodil u profesora Jana Kratochvíla, děkana Matematicko-fyzikální fakulty



Sklepníř Ing. Jakub Šmrčka a profesor Jan Kratochvíl při chuťové kontrole kulatých pinotů

Univerzity Karlovy v Praze. My jsme jej dále rozvinuli na  $\pi$ noty (Rulandské modré) z našich vinic na Hostopěcku. Využili jsme nově instalovaného technicky dokonalého zařízení na středisku v Jaroslavcích u Znojma. Právě při teplotě 3,14 °C - cryomaceraci - jsme hrozny pinotu nakvášeli po určitou dobu. Vznikly tak chuťově „kulaté“ pinoty, červené, růžové i bílé klet.

Na etiketě je použito dílo „Vykutálený podzim s Rulandským modrým“ od akademického malíře Josefa Veitčvorského ze sbírky obrazů Znovínu v Louckém klášteře ve Znojmě. Lahve jsou uzavřeny luxusními skleněnými uzávěry od českého výrobce - společnosti Preciosa.

► Je výroba tohoto vína oproti jiným vínům složitější?

Složitější je v Setměném lisování, sběru hroznů, který je převážně ruční a zejména v cryomaceraci. Vína vyžadují speciální péči.

► Mohl byste toto víno charakterizovat? Chuťově zakulacená vína - plná, hebká, sametová, klouzající po jazyku s tóny kulatého červeného ovoce jako například třešňi, višni, brusinek či malin a ostružin.

► Koncem dubna postihl většinu vinic na Znojemsku i na Pavlovicku nečekaný mraz. Jak se tato událost projeví ve vaší letošní produkci?

Na vinicích, které Znovín vlastní (dnes už 20 procent), je poškození jarními mrazy 15 až 20 procent. Uvidíme, co počasí a Eugenie vegetace s vinicemi dále udělá.

**Bohumil Brejžek a Eugenie Linková**  
Foto Bohumil Brejžek



Předseda představenstva Znovínu Pavel Vajčner pohovořil o spolupráci s Matematicko-fyzikální fakultou UK