

# ZKUŠEBNÍ PROTOKOL

**Jak uvádí m.j. Kniha o vodách hojitedlných neb teplicech Moravských Thomáše Jordána z Klauznburku, Doktora a Lékaře Zemského v Markrabství Moravském, Slavným Čtyřem Stavuom Markrabství Moravského, připsaná 1580, v kapitole Voda Buchlovská:** „Rozprávěl mi jeden z stavu Rytířského, že by Pan Ždanský, před časy Markhrabství tohoto Podkomoří, jsa Pánem toho místa, pokud živ byl, při Obědě tuto Vodu s Vínem míšeti obyčej míval. A tak ta Voda, když jí beze všeho rozdílů Nemocní, tam se sbíhající pili, slovútná býti počala.“

V souladu s tímto historickým sdělením také jsme při vernisáži výstavy Smradlavé vody a jiné (dobré) studánky podávali stříky z minerálních vod a ze šťávy černého bezu, malinové, jahodové nebo nějaké jiné lesní směsi a **voda ze Smradlavky byla míchána dle historických doporučení s vínem**, konkrétně odrůdou Ryzlinkem rýnským.

Tímto vědeckým úkolem byl pověřen **pan František Hrňa, člen FAB**, který první fázi pokusů završil protokolem o zkouškách, z nichž vyplynuly některé zásadní poznatky:

**Zadání: Optimalizovat obsah minerální vody odebrané z přírodního pramene v části obce Smradlavka při přípravě vinného stříku**

**Výchozí suroviny:** Víno bílé suché – Ryzlink rýnský, kabinet, ročník 2010

Ryzlink rýnský, výběr, ročník 2008

Minerální voda „Smradlavka“ s výrazným aroma po vejcích, datum odběru 01.02.2011

**Zahájení pokusů:** 01.02.2011

**Teplota venkovní:** - 7,5°C

**Místo pokusů:** Laboratoře vinařství HRad

**Teplota zkušební místnosti:** +11°C

**Použité informace:** 1. Dvacetibodová stupnice pro hodnocení vín sensoricky – část „chuť  
2. Aromatická stupnice Folklórní agentury Buchlov, vytvořená pro potřeby Mezinárodního Festivalu česneku na Zámku (a v městečku) Buchlovice 2011

## **Aromatická stupnice FAB:**

1. **Evokuje některý ze způsobů vyměšování – slzy, průjem, zvracení**  
...
2. **Hnusné**
3. **Zvláště odpudivé**
4. **Zapáchající**
5. **Vůně charakteru nečistého**
6. **Ještě přijatelný odér**

**Postup při pokusech:** Kvalifikovaným (ale odborným) odhadem a také s využitím metody pokus x omyl, byla ředěna tichá bílá vína odrůdy Ryzlink rýnský sirnatou vodou a následně posuzována eventuální možnost využití těchto směsí – vinných stříků.

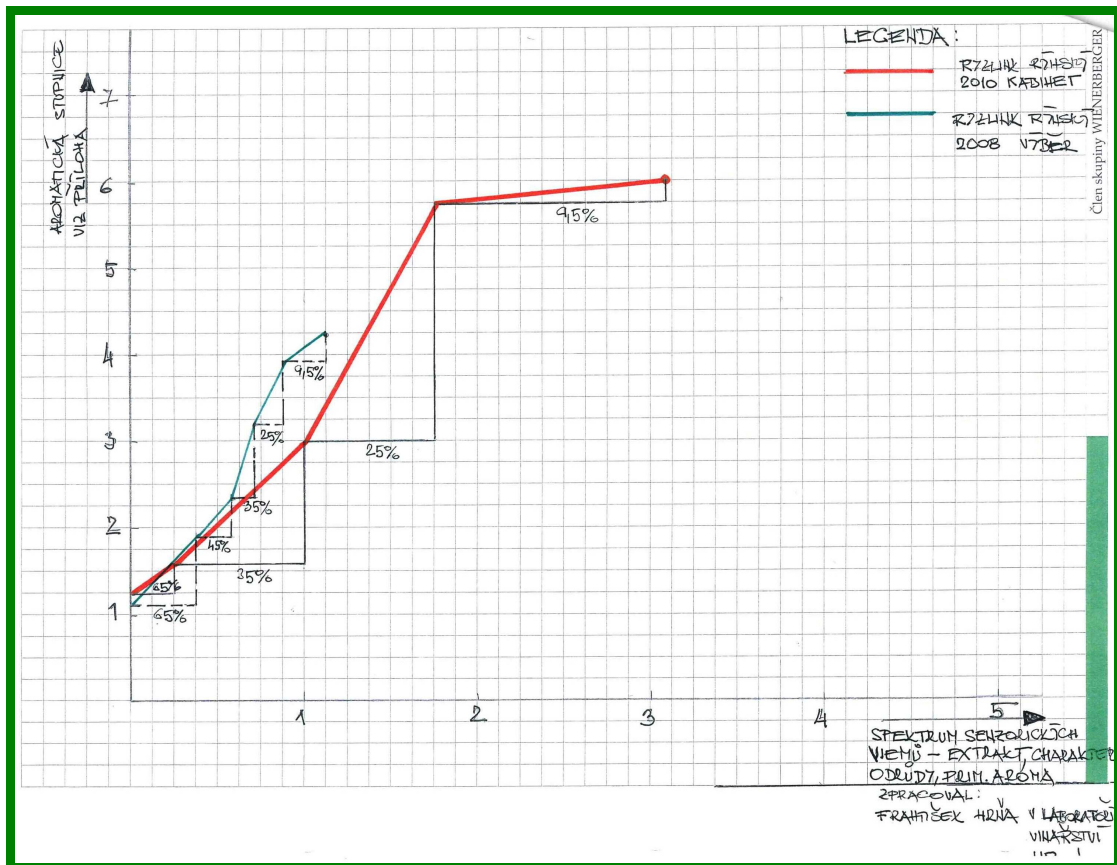
## Výsledky:

- 1) **vědecké** – z tohoto úhlu pohledu se jeví optimálním (pro vytvoření pitelného vinného stříku) obsah 9,5% sirnaté vody smradřavkové v Ryzlinku rýnském, kabinetním, ročník 2010
- 2) **vinařské** – jednoznačně se nedoporučuje pro výrobu vinného stříku použití vín v kvalitě pozdní sběr, výběr, výběr z cibéb, etc..... etc.
- 3) **zdravotní** – s rostoucím obsahem minerálních vod výrazně stoupá zdravotní účinek (přímo úměrně se zápachem a nepříjemnou chutí, naopak s klesajícím obsahem sirnaté vody limitně k nule vinný střík bezvadně chutná i při větší spotřebě

## Závěr:

Z toho plyne,

že nejlepší a zároveň nejzdravější vinný střík z odrůdy Ryzlinku rýnského, provenience Slovácká vinařská podoblast je pak z kvality Ryzlink rýnský, kabinet s obsahem minimálním vody smradřavkové limitně se blížíci nule.



Výzkum zadal: Ing. Miloslav Hrdý

Výzkum provedl: František Hrňa

V Buchlovicích 2011-03-16