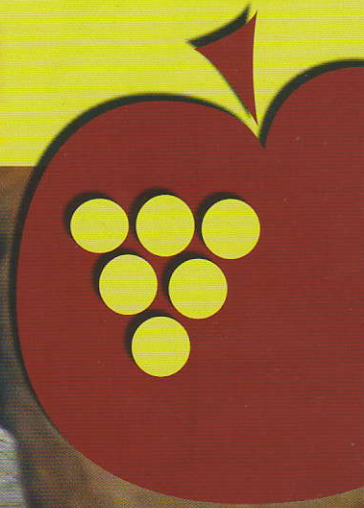


VINAŘ – SADAŘ

VINÁŘ – OVOCINÁŘ

ODBORNÝ ČASOPIS PRO VINOHRADNÍKY, VINAŘE A OVOCNÁŘE

6/2024



Podzimní putování
po vinných sklepech
na Znojemsku je
nezapomenutelný zážitek
str. 24



Proč je vhodné pěstovat PIWI odrůdy?

Cena
95 Kč/4 €

str. 4



Trochu jiný pohled
na Svatomartinské víno

str. 28



Vliv nízkého obsahu kyslíku na tvorbu
anaerobních metabolitů při skladování
dvou odrůd švestek

str. 36



Triumfální návrat legendy ze Šumavy

Nejspíš zklamali ty, kteří očekávají, že další řádky budou o slavném převaděči Krále Šumavy. Naopak potěším nemálo těch, jejichž mládí je spojeno se Šumavským bylinným vínem. Za malý peníz bylo k mání v potravinářských obchodech, v drogeriích a dokonce v lékárnách. Bez něj se neobešel mnohý mejdan, maturitní ples, oslava MDŽ, večírek na koleji či splouvání řeky. Kdo ho neochutnal, jako by nebyl. A kdo přežil, byl král... V Šumavském bylinném se snoubila originální hořkost s tajemnem, nabádající k další ochutnávce.

Připravil: Zdeněk Kulhánek

Kořeny výroby bylinného vína sahají až do středověku, kdy bylinné extrakty hrály důležitou roli nejen v gastronomii, ale také v lidovém léčitelství. Na Šumavě, kde byla příroda vždy součástí života místních obyvatel, se výroba bylinných ná-

pojů stala tradičním uměním. Byliny byly sbírány ručně, zpracovávány s respektem k přírodě a míchány s místním vínem.

Šumavský bylinný prorok Winterberg o víně prohlásil, že to je „Bylinný vynález spásy“.

Dědictví po lékárníkovi dr. Budinském

Duchovním otcem šumavského bylinného byl student francouzské Sorbonny, lékárník Bohuslav Budinský. Spolužák Edvarda Beneše, přítel Aloise Rašína i T. G. Masaryka. Pro pacienty vymyslel skladbu šumavských i exotických bylin a koření. Šumavské bylinné se dělalo ze sladového vína do roku 1939. Po znovuoobnovení výroby v roce 1962 se již vyrábělo z jablečného vína stejně tak, jako jej vyrábíme nyní. Od té doby si šumavské babičky pochvalovaly, jak jim pomáhá při trávení. Slavný páter Ferda s ním léčil Bohumila Hrabala či Hanu Zagorovou. Bedny s kultovním elixírem mířily i na Hrad.

Š hořkou příchutí pelyňku

Po znárodnění Budinského podniků byla výroba „Šumavského“ několikrát přerušena. Šumavské bylinné bylo svého času obecně dobře známé, zakoupit se dalo v rámci celého tehdejšího Československa a už jen prostý fakt, že bylo k dostání poněkud v drogeriích, z něj dělalo cosi zvláštního a výjimečného. Dalším svérázem byl pelyňkový alkaloid tujón, který ze Šumavského učinil de facto jediný (a navíc legální) lehký halucinogen na tehdejšímu trhu. Konzumenti, kteří se s čarovným uměním „božího dřevce“



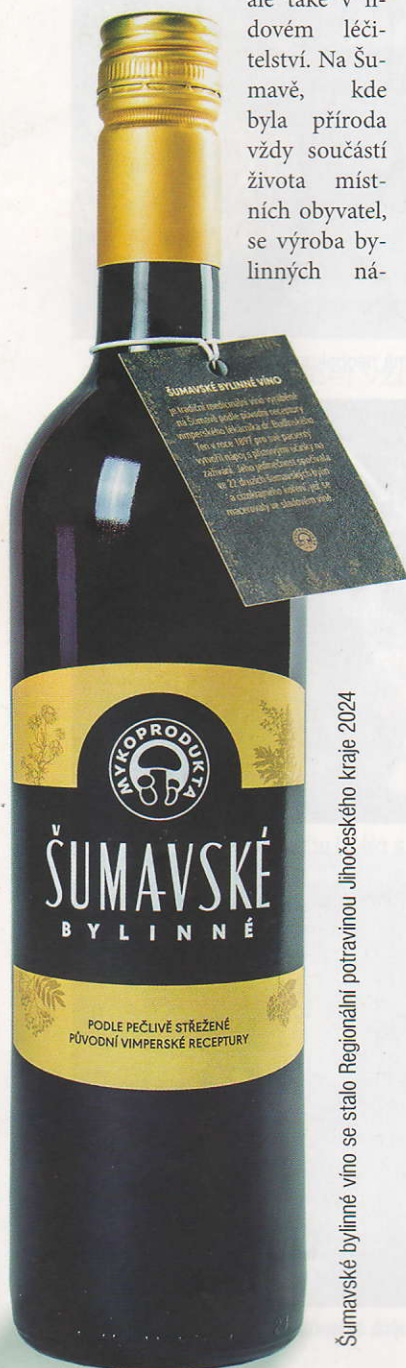
Zprava Petr Jánský a Pavel Vlček obnovitelé výroby Šumavského bylinného vína

(jak se pelyňku lidově říká) vědomě či nevědomě setkali, říkali, že co se s nimi dělo, nebylo úplně běžné. Takže příliš nepřekvapí, že jeho existence mocně rezonovala ve společenském prostoru a neprestala ani v době i po zrušení původní výroby, k níž došlo v roce 1995.

Nadšenci oživilí recept ze zápisníku

Skupina nadšenců obnovila výrobu tradičního elixíru šumavského bylinného podle původní receptury vimperského lékárníka Budinského. V roce 1995 ovšem výroba skončila, recept na jablečné víno s 22 druhy bylin se nedochoval.

„Bádali jsme v archivech, mluvili s bývalými zaměstnanci Mykoprodukty, která víno vyráběla, a sbírali informace. Nakonec jsme narazili na člověka, který v 80. letech pracoval v laboratoři a dělal rozbory tohoto nápoje. Zápisy má dodnes,“ uvedl Pavel Vlček, současný jednatel Mykoprodukty ve Volyni, který se s přáteli do oživení nápoje pustil. „Nastala doba zkoušení do okamžiku, kdy jsme slyšeli, to je ono. To nás vrátilo do mládí, na tom jsme dospěli. Věděli jsme, že se to povedlo,“ poznamenal Pavel Vlček. Když na setkání s bývalými zaměstnanci někdejší Mykoprodukty, jejíž název nadšenci také oživil, zaznívaly při ochutnávce



Šumavské bylinné víno se stalo Regionální potravinou Jihočeského kraje 2024



věty jako: "Teď jsem omládl o 30 let," tak měli jasno, že jdou správnou cestou.

Léčivé účinky

Bylinné víno není jen lahodným nápojem, ale také přináší některé zdravotní výhody díky obsahu bylin:

- Podporuje trávení a zklidňuje žaludek.
- Má relaxační účinky na nervový systém.
- Obsahuje antioxidanty, které pomáhají bojovat proti volným radikálům.
- Působí preventivně proti nachlazení díky obsahu bylinných extraktů s protizánětlivými vlastnostmi.

Regionální potravina roku 2024

Od roku 2022 společnost Mykoprodukta s.r.o. legendární elixír vyrábí v budově bývalé

ho pivovaru ve Volyni podle původní receptury. Směs bylin a koření společně s alkoholem dodávají nápoji nezaměnitelnou vůni a chuť. Šumavské bylinné je možné podávat při pokojové teplotě, ale stejně tak na ledu s plátkem citrónu.

Šumavské bylinné víno se vyznačuje jemnou bylinnou vůní a harmonickou chutí, která kombinuje sladkost vína s lehce nahořklými tóny bylin. Má svěží aroma s nádechem šumavských lesů a luk.

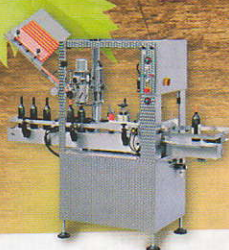
Je vhodné podávat ho lehce vychlazené jako aperitiv nebo digestiv, ale také jako doplněk ke sladkým i slaným pokrmům. Díky své unikátní chuti si získalo oblibu mezi milovníky kvalitních vín a přírodních produktů.

V letošním roce bylo Šumavské bylinné vybráno ze 103 produktů jako regionální potravina Jihočeského kraje.



INZERCE

Vinařská technologie S NEJLEPŠÍM SERVISEM



Etiketovací stroje na samolepící etikety s možností orientace a lepení medailí



Crossflow filtry

Uzavírací stroje na šroubové hliníkové uzávěry



Plničky Bag-in-Box

Pneumatické lisy i pro nejnáročnější zákazníky



Plnicí zátkovací monobloky a tribloky



Kontakt: Prodejna vinařských potřeb
Hlavní 51, 667 01 Vojkovice

Email: obchod@zamma-sudy.cz
Tel.: +420 547 231 758

www.zamma-sudy.cz