

Livia ČERNICKÁ | šéfredaktorka

Do nosa udrie vôňa kvasu a medu. Vstúpili sme na územie, kde sa robí svetová medovina. Sme v Apimede v Dolnej Krupej.

Tá medovina je naozaj svetová. Dokazuje to množstvo medailí, slušné nielen na slovenské pomery. Je ich naozaj viac než dosť. Peter Kudláč hovorí, že dlhodobo najúspešnejšia je *Trnavská medovina*. No túto aj vyrábajú najdlhšie. Teraz však žne úspechy *Staroslovanská medovina svetlá* - z agátového medu, ktorá len za posledných deväť mesiacov získala na medzinárodných podujatiach tri významné ocenenia - striebro na APIMONDII v Montpellieri, Zlatú Salimu v Brne a naposledy zlato v USA na najväčšej svetovej súťaži medovín MAZER CUP.

Porazili Poliakov

Peter Kudláč dokáže o mede a medovine hovoriť nesmierne veľa a nesmierne zaujímavo. Nečudujte sa, je včelár, dorába med, vyrába medovinu. Keď mu poradili, že ak chce s medovinou niečo naozaj dokázať a znamenať, mal by sa zúčastniť na súťaži v Spojených štátoch, neváhal a konal.

Spolu s medovinou preletel Atlantik, aby na Mazer Cupe v meste Boulder v štáte Colorado ukázal, že Európan dokáže vyrobiť voňavú a lahodnú medovinu. Až tak, že lepšej nebolo.

Jeho *Staroslovanská medovina svetlá* získala zlatú medailu. *Trnavská medovina* striebornú a novinka *Original Slovenská medovina* tiež striebornú medailu. Na jeden šup tri kovy, to ani v Amerike len tak nevidia.

„Potešilo ma, keď mi hovorili: *Fiha, porazili ste Poliakov! Našich severných susedov totiž uznávajú ako špičkových výrobcov medoviny,*“ hovorí Peter Kudláč.

Aby bolo jasné, prečo je Mazer Cup taký významný:



Svetová duša medu

Ide o najväčšiu svetovú súťaž medovín. Na tohtoročnej súťaži posudzovalo zorky takmer 50 degustátorov z USA, Kanady aj Európy, pričom medovina musela spĺňať tie najprísnejšie kritériá. Súťaž sa zúčastnilo 170 komerčných a 260 domácich medovín, teda spolu vyše 400 medovín. Na

porovnateľných európskych súťažiach býva zväčša do 50 vzoriek. Preto je úspech firmy Apimed Dolná Krupá taký cenný.

Víno s dušou medu

Na súťažiach sa posudzuje predovšetkým čírosť, vzhľad, farba, vôňa, chuť a celkový dojem medoviny, pričom za každý parameter sa pripisuje určitý počet bodov. Peter Kudláč vysvetľuje, že Američania majú posudzovanie tohto nápoja veľmi dobre prepracované. V závislosti od použitého medu, technológie výroby, výsled-

nej sladkosti rozdeľujú medovinu do viacerých kategórií, pričom každá má presne stanovené kritériá, podľa ktorých sa posudzuje. Víťazné medoviny postupujú do viacerých kôl, pričom sa postupne menia degustujúci, aby sa čo možno najviac potlačila subjektivita názorov jednotlivých degustujúcich.

O medovine môžeme s pokojným svedomím povedať, že je to víno s dušou medu. Pravá medovina, ako hovorí muž, ktorého nápoj je svetový, sa totiž vyrába z čistého, pravého, a teda zdravého medu a vody.

Rozdeľujeme ju do troch základných kategórií. Peter Kudláč vysvetľuje, že prvou je *tradičná medovina*. Na jej výrobu sa používa len med a voda, žiadne príchute. „V chuti a voni prevláda med, z ktorého je vyrobená. Je to najcennejší druh medoviny, zvyčajne býva aj najdrahšia a medzi znalcami najuznávanejšia,“ hovorí. Z Apimedu do tejto kategórie patrí *Staroslovanská medovina svetlá* - z agátového medu, *Staroslovanská medovina tmavá* - z lesného medu a *Original Slovenská medovina* vyrobená z najlepších druhov slovenského medu s jem-

ne prevažujúcim lipovým medom v pozadí. Druhú kategóriu tvorí medovina bylinná, resp. korenená. V angličtine sa jej hovorí *metheglin*. Je vyrobená s prídavkom bylín, prípadne korenín. Peter Kudláč hovorí, že je to najrozšírenejšia forma výroby medoviny na Slovensku. *Trnavská medovina* je tiež *metheglin*. Je totiž vyrobená z kvetového medu a jemne doladená výtahom z bylín a korenín. „Výnimočnosť *Trnavskej medoviny* spočíva v dokonalej harmónii vybraných druhov kvetového medu a použitých bylín a korenín. Popri mnohých oceneniach je historicky prvou medovinou, ktorá získala pre Slovensko zlatú medailu z najväčšej svetovej veľárskej výstavy APIMONDIA 2005 v Dubline,“ pokračuje majster medovníar.



Peter Kudláč vie o medovine hovoriť naozaj pútavo



Ján KUČIČKA | 4x/foto



širokej verejnosti ako znovuoobjavený alkoholický nápoj z medu. Medovina sa stala neodmysliteľnou súčasťou vianočných trhov, tradičných mestských jarmokov, výstav a kultúrnych podujatí. Naším najnovším cieľom je predstaviť medovinu aj ako typický slovenský nápoj s bohatou históriou, ktorá siaha hlboko do života našich predkov, starých Slovanov. S obľubou ju pili pri významných rodových a kmeňových slávnostiach.”

V Apimede sa však snažia aj pre slovenského spotrebiteľa znovuoobjavovať tento starodávny nápoj z medu, kombinovať medovinu s vhodnými jedlami či pridávať ju do rôznych miešaných nápojov. „Preto sme v prevádzke firmy v Dolnej Krupej zriadili historicky prvú degustačnú miestnosť na Slovensku vyhradenú iba na degustáciu medoviny. Tu by sme chceli čoskoro začať s pravidelnými degustáciami medoviny s cieľom naučiť predovšetkým majiteľov a prevádzkarov vinoték, hotelov a reštaurácií, ako správne podávať a piť tento lahodný nápoj z medu,“ vysvetľuje filozofu Peter Kudláč.

Dodáva, že približne 70 percent produkcie medoviny zostáva na Slovensku, štvrtina ide do Českej republiky a zvyšok exportujú do iných krajín. Dobrý výsledok pre firmu, ktorá je na trhu dvanásť rokov. Začínali doma v pivničných priestoroch, postupne vybudovali nové výrobné priestory, dnes ich je spolu vo firme trinásť ľudí. Od začiatku sa držia filozofie: kvalita a trpezlivosť sú základom úspechu. Kvalitný slovenský med, rokmi prepracovaná technológia výroby, moderné technologické zariadenia a bohaté dlhoročné skúsenosti sú základom pre kvalitný finálny produkt - medovinu. A to robí kvalitnú značku, ktorou Apimed vo svete medu, ale najmä medoviny nesporne je – o čom svedčí rad domácich a medzinárodných ocenení... f



Veľká časť práce je automatizovaná, ale nesmie chýbať ani ľudský faktor



Hlavný technolog Jozef Sloboda



V nerezových tankoch medovina nechytí žiadnu pachuť

Rok v pivnici

Medovina sa nádherne kľže po stenách pohára. Niektorí povie, že pripomína víno. Farbu má čistú, je v nej iskra. Vôňa príjemná, chuť lahodná. Peter Kudláč nedá dopustiť na slovenské medoviny. Ale ani na slovenský med.

„Široký sortiment druhových medov nakupujeme od siete rokmi preverených včelárov z rôznych oblastí Slovenska. Každú nakúpenú šaržu medu laboratórne vyšetrili na ŠVaPÚ v Dolnom Kubíne a až následne je podľa druhu zatriedená a zaradená do výroby,“ vraví Peter Kudláč.

Med totiž najvýraznejším spôsobom určuje výslednú kvalitu medoviny. Samozrejme, aj majster-medovníar, ktorý ju vyrába – počnúc výberom medu cez varenie medového roztoku, následné kvasenie až po dozrievanie, filtrovanie a fľaškovanie. Výroba kvalitnej medoviny trvá približne rok aj viac, pričom platí zásada: čím staršia, tým lepšia. „Pri medovine je prípadná

Kvalitný slovenský med, rokmi prepracovaná technológia výroby, moderné technologické zariadenia a bohaté dlhoročné skúsenosti sú základom pre kvalitný finálny produkt - medovinu.



starinka v chuti a vôni skôr pozitívom, naplno sa rozvinie chuť a vôňa medu, z ktorého je medovina vyrobená,“ hovorí hlavný technolog, medovníar spoločnosti Apimed Jozef Sloboda.

Momentálne prebiehajú finálne práce na spustení nových vlastných fliaš do predaja, čaká sa už len na dodanie novej plnacej technológie. „Chceme tomuto nápoju dodať primeranú dôstojnosť. Dlhú sme dumali s technikmi-dizajnérmi nad privátnym tvarom fľaše s logom APIMED a pozrite sa: fľaša je zaujímavá, kónická – medovina v nej krásne vynikne,“ usmieva sa Peter Kudláč.

Nápoj dôstojný

Medovina zažíva svoj boom na vianočných trhoch. Tam sa podáva a ochutnáva zvyčajne

hriata - horúca. Peter Kudláč hovorí, že ju stačí iba zohriať a môže sa servírovať. Zásadne sa do nej nič nepridáva, to jej môže len uškodiť. V letnom období sa medovina podáva vychladená najlepšie na 12 - 16 °C. Pridaný plátok citróna prípadne iného vhodného ovocia ju osvieži. Je vhodná aj na výrobu rôznych miešaných nápojov.

Postupne sa dostávame k téme, aké sú najbližšie ciele a plány v súvislosti s medovinou: „Naším cieľom je dostať postupne medovinu do vinoték, reštaurácií, hotelov a gastrozariadení a predstaviť tento nápoj ako vhodnú alternatívu prípitkových nápojov - Vermutu, Cinzana či sladších typov vín, ako je neskorý alebo ladový zber, tokajské vína. Výhodou je, že ju dokážeme vyrobiť z vlastných zdrojov a ako nápoj je oveľa hodnotnejšia. Za dvanásť rokov existencie firmy sme spolu s niekoľkými ďalšími slovenskými výrobcami dokázali predstaviť medovinu

