

# Pravá medovina sa vyrába po celý rok

Autor: Petra Áčová

30. 11. 2009 10:30 - Vianočné trhy sú predzvesťou Vianoc. V stánkoch rozvoniavajú medovníky, víno aj medovina. Ako však rozpoznať pravú medovinu?



*Jozef Sloboda je síce spolumajiteľ firmy, ale pracuje priamo vo výrobe*

Medovina - nápoj bohov, kráľov a lásky, ako ju po stáročia nazývali Gréci, Rimania či Slovania. Jej zašlú slávu oprašujú mnohí výrobcovia. Najlepšou vizitkou pre kvalitnú medovinu sú vraj zákazníci. „Ak je na vianočných trhoch okolo stánku veľa ľudí a medovinu chvália, potom vieme, že sme ju vyrobili dobrú,“ hovorí Peter Kudláč, jeden z majiteľov firmy Apimed v Dolnej Krupej, ktorý ju vyrába už 12 rokov. Ale potom prezradil aj ďalšie znaky, podľa ktorých kvalitnú medovinu rozlíšite.

## Ako chutí

Medovinu si treba vychutnať podobne ako dobré víno. Najskôr privoňať, potom preváľať v ústach a nechať lahodný mok rozplynúť na jazyku. „Nápoj by mal mať dobrú medovú chuť a čiru farbu. Môže byť aj jemne dochutený bylinkami alebo citrusovým ovocím. Je trochu silnejší ako víno. Naša medovina obsahuje od 13 do 14 % alkoholu. Najlepšie chutí vychladená na teplotu 10 až 16 °C, napríklad s plátkom citróna, v zime zasa zohriata na 50 až 60 °C, keď ešte lepšie vynikne jej aróma. Dá sa však konzumovať aj riedená minerálkou či koňakom. Potom ju však treba piť opatrne,“ vraví s úsmevom Peter Kudláč.



*Varenie: V tomto kotle sa začína variť medovina*

## Pravá medovina

Medovina je vykvasený alkoholický nápoj z medu. Pokiaľ sa nevyrába kvasením, potom by sa podľa normy medovinou nazývať nemala. „Nechcem povedať, že je falšovaná, ale v tom prípade nejde o medovinu a výrobcovia by nemali ľudí zavádzať. Ak zmiešajú nejakú liehovinu s vodou a medom, ide o likér a nie o medovinu,“ tvrdí odborník. „Až rok trvá, kým vznikne kvalitná medovina, a čím je staršia, tým je lepšia,“ dodáva.



*Kvasenie: V plastových kadiach medovina kvasí tri mesiace*

## Ako sa vyrába

Na výrobu medoviny treba kvalitný med, vodu a vínne kvasinky. „Nejaký med máme z vlastnej firemnej včelnice, ale ten by už dnes nestačil. Kedysi som mával 40 úľov včiel, ale dnes ich je len 25. Med vykupujeme od rokmi preverených včelárov zekologických oblastí z celého Slovenska a jeho kvalitu si zakaždým dávame overiť v Štátnom veterinárnom ústave,“ hovorí Kudláč. „Med s vodou a kvasinkami treba najskôr variť. Zbiera sa z nej pena, čo sú nahromadené bielkoviny. Potom sa odvádza do plastových nádrží, kde prebieha fáza búrlivého kvasenia. Teplota, ktorá sa pritom musí dodržiavať, čo je v našom prípade 18 až 22 °C, významne ovplyvňuje konečný efekt produktu. Po troch mesiacoch sa čerpadlami medovina stáča do antikorových nádob, kde sa čistí ešte deväť mesiacov. Následne prechádza filtráciou a až potom sa plní do fliaš,“ vysvetľuje postup výroby majiteľ firmy. „Ak chceme medovinu ešte jemne dochutiť, ponárame do nej bylinky a korenie. Tie sa v nej lúhujú dva mesiace.“



*Čistenie: V antikorových kadiach sa medovina čistí deväť mesiacov*

## Včely sú osud

Kto iný by si mohol založiť firmu s medom a medovinou, ak už nie Peter Kudláč, ktorý sa včelám a medu venuje od malička, hoci vyštudoval vysokú školu strojársku. Firmu som založil v roku 1998 s manželkou a svokrom. Začali sme podnikáť s medom a medovina bola iba vedľajším produktom. Dnes sa toto rozhodnutie ukázalo ako správne, a medovina je dokonca žiadanejšia ako med, a to po celý rok. V začiatkoch sme medoviny vyprodukovali 6-tisíc litrov ročne, v súčasnosti je to niekoľkonásobok a stále jej na trhu nie je dostatok. Vyrábame ju aj do Česka, Rakúska a Nemecka,“ hovorí Kudláč.



*Plnenie do fliaš: Už len zazátkovať a prilepiť etiketu.*

Autor: NOVÝ ČAS , Marta Ostricová