

## Staňte sa odborníkom na barikovú medovinu

TEXT Ing. Peter Kudláč FOTO Apimed

*Medovina je zlatistý prírodný nápoj opojnej sladkej chuti a jemného medového buketu. Svojím obsahom alkoholu, ktorý vzniká prírodným kvasením roztoku medu pomocou vínnych kvasiniek, sa tento mok zaraduje do kategórie vín. Je to medové víno.*

### ČO JE TO BARRIQUE?

Slovo barrique pochádza z francúzštiny (presnejšie z okcitánciny – barrico) a tradične označuje dubový sud s objemom 225 litrov, ktorý má svoj pôvod v regióne Bordeaux. Tento dubový sud sa používa na zrenie vína alebo medoviny. Najznámejšie sú barrikové sudy vyrobené z amerického a francúzskeho duba, vysokú kvalitu však dosahujú aj sudy vyrobené zo slovenského duba. Na účelenie vína a medoviny sa môžu použiť iba trikrát. Proces výroby barrikových sudov zahŕňa okrem sušenia dreva a skladania sudov aj ich vypalovanie. Intenzita vypalovania (toastingu) sa môže líšiť v závislosti od požiadavky výrobcu, akú výslednú chuť vína, resp. medoviny, chce dosiahnuť. Stupeň vypalovania barrikového suda je od Light (mierne vypalovanie – intenzívne drevné chute), Medium (stredné vypalovanie – neutrálna aróma vo výraznejšom vypalovaní), Medium plus (stredné vypalovanie plus – začínajú sa prejavovať sladké chute duba, vanilky a korenia) po Heavy (ťažké vypalovanie – vysoká extrakcia aróm čokolády a karamelovej chuti). Víno a drevo suda si navzájom odovzdávajú aromatické látky (vanilín, laktóny, triesloviny a neskvasiteľné sachandy). Dĺžka ležania vína a medoviny v barrikovom sude závisí od skúsenosti a požiadaviek výrobcu na konečnú arómu a chuť. Pokiaľ je táto doba príliš dlhá, potom vonné a chutové látky zo suda prekryjú odrodový buket vína alebo medoviny. Doba ukoženia vína alebo medoviny v barrikových sadoch býva deklarovaná na etikete.

### PROCES ZUŠLACHTOVANIA

Po „dožití“ barrikových sudov sa tieto často využívajú na zrenie liehovín ako rum, koňak či whisky. Prítom sa vyluhujú nielen zvyšné aromatické látky dreva, ale aj tie, ktoré drevo pojal zo skladovaneho vína alebo medoviny. Barrique však neznačuje len sud, ale aj jeden z procesov zušľachtovania vína alebo medoviny, tzv. élevage en barrique. Toto zušľachtovanie v barrikových sadoch rva za cieľ dodať vínam a medovine osobitú chuť, vôňu a tiež arómu po vanilke, čokoláde, sviežom dreve, praženej káve, či kokosových orechoch. Tieto osobité chute a vonie získavajú víno a medovina po dlhšom kontakte s dubovým drevom, pričom doba ležania moka v barrikových sadoch býva zvyčajne 6 – 24 mesiacov. Barrikové vína sú tiež charakteristické vysokým obsahom trieslovín, ktoré sa dostávajú do moku v priebehu zrenia v dubových sadoch.

### MEDOVINA „BARRIQUE“ Z AGÁTOVÉHO MEDU

Je zlatistej farby, s jemnou vôňou po korení, prechádzajúcou do vonie prezretej žltej hrusky. Chuť je plná, šťavnatá, v dochuť sa objavuje jemná vanilka a čokoláda po barrikovom sude. V tejto medovine sa elegantne snúbí ľahodná chuť a jemný buket agátového medu s vanilkovo-čokoládovými tónmi barrikového suda. Táto medovina dozrevala šesť mesiacov v barrikových sadoch. Firma APIMED ju ponú-



**P**remiový rad štyroch druhových medovín značky APIMED predstavuje kolekciu čistých prírodných medovín, vzájomne odlišných druhom medu, z ktorého sú vyrobené. Tatarská medovina je vyrobená z kvetového medu s bylinkami a koreninami. Staroslovenská svetlá medovina z agátového medu. Staroslovenská tmavá z lesného medu a Original Slovenská medovina je vyrobená z lesného medu a medu z lipy a čiernej maliny. Firma APIMED prichádza na trh s exkluzívnou novinkou – Medovinou „Barrique“ 0,375 l z agátového medu.





ka v limitovanej edícii po 1 200 fliaš z troch rôznych druhov duba. Prvá 1 200 kusová šarža je z barikových sudov z amerického duba. Nasledovať bude 1 200 fliaš z francúzskeho duba a firma nakoniec uvedie do obehu medovinu, ktorá ležala v barikovom sude zo slovenského duba značky Boswell Polóny. Francúzsky a slovenský dub sú si chuťovo dosť podobné, extraktívnejšie s vôňou čokolády a dochuťou po dreve. Americký dub je „whiskovitejší“, s jemnou dochuťou vanilky, preto sme s ním začali ako s prvým. Bariková medovinu odporúčame piť vychladenú pri teplote 12 – 16 °C zo skleneného pohára tulipánového tvaru, kde sa v jeho zúženom ústí nádhierne rozvinie buket barikovej medoviny.



Medovinu od spoločnosti APIMED nájdete vo vlastných predajniach v Trnave a v Bratislave a vo vybraných obchodoch, vinotekách a darčkových predajniach, ktoré nájdete na [www.apimed.sk](http://www.apimed.sk) v sekcii Predaj / Predajné miesta / Mapa. Medovinu si môžete zakúpiť aj vo firemnom e-shope na <http://apimed.sk/eshop/medovina>.

# MEDOVINA BARRIQUE je CHUŤ



SK: Medovina „Barrique“ z akacieho medu je žltastej farby s jemnou vôňou po káňku prechádzajúcou do vône prostej žltej hršky. Chuť je plná, štruktúrna, v dochuť sa objavuje jemná vanilka a čokoláda po barikovom sude. V sate medovina sa elegantne správa lahodná chuť a jemný buket akacieho medu s vanilkovo-čokoládovými tónmi barikového suda. Táto medovina dozrieva 6 mesiacov v barikových sudoch.

GB: Mead „Barrique“ of acacia honey is a golden color with a slight smell of cognac passing into yellow smells orange pears. The taste is rich, juicy and it appears fine after vanilla and chocolate oak barrels. This mead is elegantly combines a delicious taste and a fine bouquet of acacia honey and vanilla-chocolate tones of oak barrel. This mead matured 6 months in oak barrels.