

## APELAČNÉ OKIENKO

V tomto čísle si predstavíme základy apelačného systému v Španielsku. Táto krajina s vyše dvadsiročnou tradíciou výroby vína má systematicky vypracovaný systém zaradenia vinárskych oblastí podľa pôvodu a kvality. Tento systém bol začiatkom tohto tisícročia upravený novelou zákona, ktorá priniesla niekoľko pozoruhodných inovácií. Predovšetkým treba spomenúť zmenu definovania vína ako potraviny a nie ako alkoholického nápoja. Kategórie zadelenia podľa pôvodu a kvality sú v Španielsku nasledovné:

Najnižšou kategóriou je **Vino de mesa**, čiže stolové víno. Vína tejto kategórie môžu vzniknúť zosobášením (predovšetkým červených vín) rôznych proveniencií. Novinkou je stolové víno s geografickou špecifikáciou. Vyšším stupňom je **Vino de la tierra**, čiže krajové víno (obdoba vin de pays vo Francúzsku alebo IGT v Taliansku).

Pre akostné vína má Španielsko tri kategórie:

**Denominación de Origen (D.O.)**, čiže apelačia pôvodu. Španielsko ich má 65, väčšich aj menších. Ich spoločnou črtou sú predpisy ohľadne ohraničenia oblastí, parametrov kvality a typických charakteristík výrobkov. Každá Denominación de Origen je pod vedením Consejo Regulador (kontrolný výbor), ktorý dohliada na dodržanie predpisov ohľadne autorizovaných odrôd, hektárových úrod, výrobných spôsobov, doby kľolenia vín atď. Určitú výnimku tvorí špecifikácia **D.O. Cava**. Cava neoznačuje názov oblasti ako pri ostatných 64 D.O., ale je apelačiou určitého výrobku, a to šumivého vína vyrobeného tradičným spôsobom druhotného kvasenia vo fľaši. Cava môže byť vyrobená vo 8 vinárskych regiónoch Španielska, avšak 95 % výroby týchto akostných sektov pochádza z katalánskej oblasti Penedès.

Vyšším stupňom D.O. je „**Denominación de Origen Calificada**“ (D.O.Ca), čiže kvalifikovaná apelačia. Tento stupeň sa vzťahuje len na dva regióny, na známu oblasť Rioja a na, pre Slovákov pomerne neznámu, ale pritom renomovanú oblasť, Priorat v Katalánsku. Vyznačujú sa sprísnenými predpismi oproti D.O.

Ďalšou novinkou zákona bolo vytvorenie novej kategórie „**Vinos de pago**“, teda víno z určitého vinohradu, z určitej polohy, pričom pivnica (bodega) musí byť buď na pozemku, alebo v bezprostrednej blízkosti vinohradu. Takýchto pagos je uznaných päť.

Peter Protič

## Mrva & Stanko otvorili nové priestory



Na konci septembra, za účasti asi troch stoviek pozvaných hostí, slávnostne otvorili v areáli Vinárstva Mrva & Stanko novo-vybudované priestory. Ich súčasťou je sklad vína, pivnice na zrenie červených vín

v sudoch, reštaurácia, nová degustačná miestnosť aj izby na ubytovanie.

Otvorenie moderoval český herec Marek Vašut a svojim vystúpením spríjemnilo hosťom pobyt gitarovo-violové duo, a vokálne zoskupenie Fragile.

Páni Mrva a Stanko vo svojich príhovoroch veľmi neformálne a vtipne opísali cestu svojej firmy až k tomuto slávnostnému aktu a rovnako s úsmevom sa zaviazali, že už viac stavať nebudú. Samotné symbolické otvorenie novej budovy bolo na výstav vinárske – vývrtkou na víno. Potom sa už všetci mohli vybrať do novotou voňajúcich priestorov, ktoré im boli k dispozícii do neskorých nočných hodín. Viac na [www.vinko.sk](http://www.vinko.sk) -hl-



## TRNAVSKÁ MEDOVINA



APIMED - Ing. Peter Kudláč

Prevádzka:

Hlavná 578/1197, 919 65 Dužina Kruga

Tel.: +421 33 597 75 40, +421 33 597 72 02

+421 33 554 12 98. Fax: +421 33 557 75 40

Mail: [apimed@apimed.sk](mailto:apimed@apimed.sk)

Web: [www.apimed.sk](http://www.apimed.sk)

# Medovina z firmy Apimed

Ing. Peter Kudláč, majiteľ rodinnej firmy APIMED, založenej v roku 1998 s prevádzkou v Dolnej Krupovej, nám predstaví tajomstvo výroby lahodného moku vyrobeného z medu. A aj čosi viac o mede a úspechu.

Už od študentských čias mi učarovali včely, mám vlastné včelstvá a firma APIMED patrí medzi popredných producentov medu. Samozrejme, že dnes už nestačí naša vlastná produkcia medu a tak na výrobu medoviny kupujeme med od včelárov zo Slovenska. S myšlienkou vrátiť slávu zašlých čias sme sa vydali na cestu znovuobjavovania slávneho starodávneho nápoja z medu. Nechýbal entuziazmus a presvedčenie, že sa to podarí. V roku 1998 sme uviedli do prevádzky našu prvú predajňu APIMED v centre Trnavy, ktorá dodnes sídli na Štefánikovej ulici 44.

Tak vznikol aj názov našej prvej medoviny „Trnavská“.

Trnavská medovina si našla široký okruh obdivovateľov, dobré chýry o nej sa veľmi rýchlo preniesli cez hranice trnavského regiónu a udomácnila sa na jarmokoch a vianočných trhoch nielen v Trnave, Bratislave, ale aj v Čechách. Postupne sme uviedli na trh ďalšie druhy medovín „Staroslovenská svetlá“ z agátového medu, „Staroslo-

vanskú tmavú“ z horského medu a v tomto roku máme novinku „Original Slovenská medovina“ z najlepších druhov slovenského medu - lipy, lesného medu, maliny a lučných kvetov.

Pre našich zákazníkov sme otvorili ďalšie dve značkové firemné predajne APIMED v Bratislave a v Dolnej Krupovej.

APIMED má široký sortiment medovín. Sme pravdepodobne jediným výrobcom medoviny v stredoeurópskom regióne vyrábajúcim medovinu podľa druhu medu, tak ako vinári robia víno z odrody hrozna. Táto základná filozofia výroby medoviny je výnimočná a originálna a výrazne sa ňou odlišujeme od ostatných výrobcov medoviny.

Filozofia pána Petra Kudláča doviedla firmu APIMED z Dolnej Krupovej k svetovým úspechom.

## Ciele majiteľa a manažéra firmy APIMED p. Petra Kudláča

Od založenia firmy v r. 1998 sa držíme filozofie: „kvalita a trpezlivosť je základom úspechu“. Kvalitný slovenský med, rokmi prepracovaná technológia výroby, moderné technologické zariadenia a bohaté dlhoročné skúsenosti sú základom kvalitného produktu.

Naším cieľom je dostať postupne medovinu na pulty vinotiek, reštaurácií, hotelov a gastro zariadení a predstaviť tento nápoj ako vhodnú alternatívu prípitkových nápojov či dezertných typov vín. Pre tento účel sme v prevádzke firmy v Dolnej Krupovej zriadili historicky prvú degustačnú miestnosť na Slovensku vyhradenú iba na degustáciu medoviny. Tu chceme už na jeseň t.r. zahájiť konanie pravidelných degustácií medoviny s cieľom naučiť predovšetkým majiteľov a prevádzkárov vinotiek, hotelov a reštaurácií ako správne podávať a piť tento lahodný nápoj z medu. Taktiež prezradíme recepty na miešané nápoje a lahodné kombinácie s jedlom.

Koho očarí medovina môže si ju zakúpiť formou internetového obchodu na [www.apimed.sk](http://www.apimed.sk), kde sú uvedené obchodné podmienky ako aj ceny všetkých našich výrobkov.

Pre majiteľov vinotiek, reštaurácií, hotelov a gastronomických zariadení ponúkame 7 druhov medovín za veľkoobchodné ceny. Pri pravidelných väčších odberoch poskytujeme individuálne zľavy a bonusy. Poskytneme aj podporný propagačný materiál - plagáty a medovinové karty.

kk

Viac sa o medovine dozviete v článku v nasledujúcom čísle.

Čo robí kvalitnú značku, ktorou APIMED vo svete medu, ale hlavne medoviny bezo sporu je. O tom svedčí rad získaných domácich a medzinárodných ocenení.

**TRNAVSKÁ MEDOVINA:** 2010 strieborná medaila, Mazer Cup Boulder, Colorado, USA, 2009 strieborná medaila, Apimonda-Montpellier, Francúzsko, 2009 Cena Danubius-Gastro, Bratislava,

2007 bronzovala medaila, Apimonda-Melbourne, Austrália, 2005 zlatá medaila, Apimonda-Dubník, Jasko

**STAROSLOVENSÁ MEDOVINA SVETLÁ:** 2010 zlatá medaila, Apisavia-Varna, Bulharsko, 2010 zlatá medaila, Mazer Cup Boulder, Colorado, USA, 2010 „ZLATÁ SALIMA“ Brno, ČR,

2009 strieborná medaila, Apimonda-Montpellier, Francúzsko

**STAROSLOVENSÁ MEDOVINA TMAVÁ:** 2010 strieborná medaila, Apisavia-Varna, Bulharsko, 2010 „ZLATÝ KLAS“ České Budějovice, ČR,

**ORIGINAL SLOVENSÁ MEDOVINA:** 2010 zlatá medaila, Apisavia-Varna, Bulharsko, 2010 strieborná medaila, Mazer Cup Boulder, Colorado, USA

**APIMED**  
1998

Získané ocenenia

Slovenská MEDOVINA

Trnavská MEDOVINA

Staroslovenská MEDOVINA svetlá/tmavá