

Medovina, nápoj oživený a oživující

V polovině 90. let minulého století jsem psal: „Co se stalo s medovinou, tímto nápojem dávných reků? Je odsouzen k zapomnění jako jiné poznatky našich předků, které, ač pomáhaly tisícovým generacím žít, dnes nestojí než za pohrdavý úsměv?“ Věřím, že se od té doby mnoho změnilo. Medovina si na trhu našla své místo.



Degustátoři se rozhodli udělit dvě čestná ocenění, dejme tomu jakési virtuální zlaté medaile.

Po dlouhé době jsme měli možnost ochutnat v široké škále medoviny, které lze získat na našem trhu. Před lety, při přípravě podkladů pro Knihu o medovině, jsme „zápasili“ s produkty, které mnohdy jen vzdáleně připomínaly kvalitní medový mok. Byly zakalené, vysoký obsah octové kyseliny byl zřejmý na půl metru od pohárku. Medovinaři udělali za 15 let neuvěřitelný kus práce. My jim gratulujeme, přejeme vše nejlepší do dalších let a jejich zásluhou a přičiněním udělujeme Zlatou medaili trhu medoviny v ČR. Ať dále prosperuje, a sice v kvalitě, kterou jsme mohli při nynější degustaci poznat. Byl několik výrobků ochutnávače zrovna nenadchlo či alespoň neoslovilo, neznamenali jsme jediný, který by byl po kvalitativní stránce předurčen ke stažení z trhu. Většina medovin naopak splňuje nejnáročnější kritéria. Není proto jednoduché stanovit jejich pořadí. Přesto se degustátoři shodli na udělení společné zlaté medaile trojici výrobků:

Medovina – Bylinná jemná (Medovinka) za dokonalé sladění charakteru medoviny s bylinami – heřmánek, šípek, bez.

Staroslovanská medovina tmavá (Ing. Petr Kudláč – APIMED/Schelllex) za zdařilé a v rámci výběru výrobků pro degustaci výjimečně využití medovicového medu pro medovinu ve velmi dobrou kombinaci složek výrobku.

Medovina z Vysočiny, přírodní (Včelařství Sláma) za vynikající výrobek s originální recepturou, v níž se podařilo výborně sladit charakter medoviny a přidaných bylin.

Libor Dupal, Marie Halenová / foto: Lukáš Hausenblas



Kvalitní Medovinka



Společnost Medovinka, s. r. o., z Hlinska vyrábí nejvíce druhů medovin – 25 – v České republice, a to medovin čistých, s příchutěmi, s bylinkami a ovocem.

Specializuje se na kvašené, nedolihované a nedobarvované medoviny (13 % alc.). Nabízí také med z vlastní produkce i medy s příměsí (ořechy, ovoce) a další včelí produkty a výrobky z nich (pivo s medem, propolis, svíčky). Na přání vyrábějí i zákaznickou medovinu dle požadavků odběratelů. Společnost uvítá další prodejce a odběratele svých produktů.

Více informací a nákup na www.medovinka.eu, info@medovinka.eu, tel. 606 928 635.

