

Soutěž Medovina roku zná své vítěze

BRNO – 10. května 2017 - V soutěži tradičních medovin “Medovina roku” se v Brně utkalo 70 druhů medovin ve čtyřech kategoriích. Vítězství v kategorii Klasická medovina a současně i titul Šampiona výstavy získala medovina od Romana Macholdy (Zahrádka u Tomíků) z Lukavce.

Mezi Klasickými jednodruhovými medovinami si titul odnesla Přibyslavská medovina - lesní od Miroslava Zeleného. V kategorii Kořeněno-bylinná medovina obsadila první příčku Luženská medovina – jemná z dílny Vladimíra Slanaře. Titul v kategorii Ovocná medovina si pak odnesla Vilíkova vášeň – višňová Pavla Veverky.

Letošní ročník soutěže Medovina roku poskytl příležitost domácím (hobby) i profesionálním (komerčním) výrobcům utkat se společně v odborně hodnocené soutěži. O hodnocení jednotlivých vzorků dle přísných kritérií se postaraly dvě komise odborníků, v nichž zasedli degustátoři a výrobci z České republiky i Slovenska. Hodnocení proběhlo 5. května v Brně. Posuzoval se např. vzhled, čistota, barva a intenzita, čistota a harmonie vůně a chuti. Nejvíce vzorků (40) se utkalo v kategorii metheglin (kořeněno-bylinková medovina).

“V České republice dosud chyběla soutěž medovin na celostátní úrovni. Soutěž Medovina roku v Brně se odlišuje od jiných tím, že mohou soupeřit jen kvašené tradičně vyráběné medoviny bez náhražek. Také jsme si dali záležet na rozdělení medovin do několika kategorií podle použitého medu nebo ingrediencí. Poprvé jsme vydělili kategorii pro druhové medoviny kvašené z jednoho druhu medu, kam v našich zemích patří typicky lipové, slunečnicové či medoviny z medovicového medu.” říká spoluorganizátor soutěže Jiří Pouček, majitel Muzea medoviny v Praze.

Všechny medoviny, které se soutěže zúčastnily, budou moci ochutnat návštěvníci Včelařské výstavy v rámci veletrhu Natur Expo od čtvrtka 11. do neděle 14. května na Výstavišti v Brně. V sobotu dopoledne proběhne v pavilonu F oficiální vyhlášení výherců soutěže. Oceněné medoviny bude poté možné ochutnat i v degustační prodejně Muzea medoviny v Praze od úterý 16. do pátku 19. května.

V České republice se vyrábějí opravdu rozmanité druhy medovin a v poslední době se výrobci stále více přiklání k výrobě studenou cestou, která je šetrná k medu. Spotřebitelé současně mnohem častěji chtějí vychutnat kvalitní medoviny, vyrobené z tradičních surovin, bez náhražek. V České republice je bohužel u velkovýrobců časté přidávání cukru, lihu, dochucování aromaty a dobarvování medovin. To snižuje prodejní cenu, ale také se z takové *medoviny* stává konzumní a *umělý* lihový nápoj.

Soutěž Medovina roku se koná s cílem poukázat na vysokou kvalitu české medoviny a její rozmanitost v profesionální, ale i domácí produkci. To dokládá i to, že všechny medoviny v letošní soutěži byly nadprůměrně ohodnocené.

Kontakt pro novináře:

Jiří Pouček

Majitel Muzea medoviny

tel. 776 814 841

e-mail: info@muzeummedoviny.cz

www.muzeummedoviny.cz

Marek Linger

pořadatel Včelařské výstavy

tel. 777 576 687

e-mail: mlinger@volny.cz