

MEDOVINKA

ROKA 2022

CELOSLOVENSKÁ SÚŤAŽ • 8. ROČNÍK



TRENČÍN • 22. - 23. APRÍL 2022





MOTTO:

„Kde sú včely tam je med,
kde je med, tam je medovina.“

O MEDOVINE

Medovina je najušľachtilejší alkoholický nápoj. Za žiadnym iným nápojom nie je taká práca ako práve za medovinou. Pred tisíckami rokov človek tento podivuhodný, zázračný a opojný nápoj ochutnal a začal prírodný proces napodobňovať. Už sa nedozvieme, či bola medovina ochutnaná po prvýkrát z dutiny stromu, kde včely zanechali med, kde potom napršalo, alebo sa med rozkvasil v nejakej keramickej nádobe, kde bol skladovaný. Neexistujú žiadne presné záznamy o tom, kde sa medovina po prvýkrát vyrábala, vieme, že to bolo pred cca 4 tisíc rokmi v Egypte, vieme, že medovinu poznali v Amerike pred príchodom Európanov, informácie by sme našli po celom svete, kde sa včelárilo. Až po tom, čo si ľudstvo osvojilo výrobu medoviny, začalo pestovať víno, variť pivo, destilovať alebo vyrábať iné alkoholické nápoje.



Slovenský zväz včelárov



Vážené včelárky, včelári, vystavovatelia, milí hostia!

Vítam Vás na VIII. ročníku výstavy medoviny pod názvom MEDOVINKA ROKA 2022. Aj vo včelárstve sa strieda úspech s neúspechom, roky hojnosti, roky chudoby. Včelár je závislý na prírode a jej podmienkach a to nie len na Slovensku ale na celom svete. Veľmi rýchle klimatické posuny v kvitnutí jednotlivých druhov rastlín spôsobené klimatickou zmenou vyvolávajú nárazové nektárové a peľové znášky v krátkych časových obdobiach. Práve včelársky rok 2020 postihol celkovú úrodnosť medu na Slovensku ale aj v ostatných európskych krajinách, úrodnosť bola najnižšia za posledných 30 rokov a spôsobila hladomor.

Túto situáciu môžeme pozorovať aj v tomto ročníku, kedy sa do súťaže zapojilo len 24 medovín (vyrobených v roku 2020) z celkového počtu 79 vzoriek čo je historicky najmenej od začiatku súťaže.

Do súťaže sa tento rok zapojilo 44 vystavovateľov s celkovým počtom 79 vzoriek medovín, z čoho je 43 vzoriek tradičnej medoviny a 36 vzoriek ochutenej medoviny. Najstaršia medovina je z roku 1996 a dve medoviny z roku 2010. V zmysle štatútu súťaže boli medoviny hodnotené 100 bodovým systémom schváleným O.I.V a medzinárodnej únie enológo. Medoviny boli v spolupráci so ŠVPÚ v Dolnom Kubíne podrobené aj laboratórnemu vyšetreniu na fyzikálne a chemické požiadavky na medovinu v zmysle vyhlášky č. 30/2014 Z.z. o požiadavkách na nápoje. Tieto výsledky však nemajú vplyv na výsledky vyhodnotené hodnotiacou komisiou v zmysle štatútu súťaže. Laboratórne výsledky pomôžu výrobcom medoviny odhaliť nedostatky a zdokonaľiť svoj výrobný proces.

Ďakujem všetkým zúčastneným vystavovateľom za dodané vzorky, komisiám za odbornú prácu a zároveň gratulujem všetkým oceneným. A teraz Vás už pozývam ochutnať zlatistý mok s prianím

na zdravie !



Registračná komisia

Ing. Jozef Čápek, PhD.



Zloženie degustačných komisií

Degustačná komisia č. 1

doc. Ing. Štefan Ailer, PhD. - ved. DK

Mgr. Karol Kliment

Martin Cocher

Degustačná komisia č. 3

Ing. Ivan Šiška -ved. DK

Ing. Samuel Barantal, PhD.

doc. Ing. Róbert Chlebo, PhD.

Degustačná komisia č. 2

Ing. Lukáš Krasňanský. - ved. DK

Ing. Daniela Matisová

Ing. Samuel Letko

Odborná degustácia medoviny sa uskutočnila v piatok 18. marca 2022 v Kráľovej pri Senci za účasti 9 degustátorov, z ktorých boli vytvorené 3 komisie pod vedením garanta súťaže Ing. Jozef Čápek, PhD.

Medoviny boli hodnotené 100 bodovým systémom. Výsledkom hodnotenia bol najnižší počet trestných bodov hodnotením jednotlivých členov komisie.



Počet hodnotených vzoriek:	79 vzoriek medovín, z toho
v kategórii č.1 Tradičná medovina	classic 24 vzoriek
	bariková 6 vzoriek
	archívna 12 vzoriek
v kategórii č.2 Medovina ochutená	bylinná/korenená 25 vzoriek
	ovocná 11 vzoriek
	melicitózna 1 vzorka

Počet vzoriek: 79

Počet vystavovateľov: 44

Počet vyradených vzoriek: 0

Kategórie hodnotenia medoviny:

Zlatá medaila (diplom)	88	-	100	ZM
Strieborná medaila (diplom)	85	-	87,99	SM
Bronzová medaila (diplom)	80	-	84,99	BM
Medovina bez ocenenia	0	-	79,99	

Vítazi v kategóriách:

Titul šampión výstavy

vzorka č. 6 - **Dominik Litvák**, medovina tradičná 2018
Melek

Vítazi v kategórii Tradičná medovina

1.miesto - Zlatá medaila - Ján Hrubša, vzorka č. 10

Medovina archívna 1996, Letničie.

2.miesto - Strieborná medaila - MUDr. Ján Lužica, vzorka č. 68

Medovina classic 2019, Marcelová.

3.miesto - Bronzová medaila - Filip Štefanka, PhDr., vzorka č. 43

Medovina classic 2019, Topoľčany.

Vítazi v kategórii Ochutená medovina

1. miesto - Zlatá medaila - Róbert Hustý st., vzorka č. 29

Medovina ochutená-šumivá, 2015, Slovenská Nová Ves.

2. miesto - Strieborná medaila - Mgr. Tibor Kolesár, vzorka č. 38

Medovina ochutená-ovocná, 2019, Košice.

3.miesto - Bronzová medaila - Štefan Bindas ml., vzorka č. 74

Medovina ochutená-ovocná 2019, Martin.

Ocenení víťazi majú nárok na samolepky s označením ŠAMPIÓN, ZLATÁ, STRIEBORNÁ a BRONZOVÁ medaila.



TRADIČNÁ MEDOVINA
CLASSIC

Vzor. č.	Meno a priezvisko	Adresa	Kategória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
			Alkohol (%) najmenej 11	Prehávě kyseliny (g/l) najviac 1,6	Množstvo cukru (g/l) najmenej 40	Bezucukomaty extrakt (g/l) najmenej 19		
68	MUDr. Ján Lužica	Marcelová	1.classic	2019	repkový	varená	93,33	ZM
			9,10	1,48	229,10	40,20		
43	Filip Štefanka, PhDr.	Topoľčany	1.classic	2019	zmiešaný	varená	91,33	ZM
			9,0	1,73	173,0	34,5		
6	Dominik Litvák	Melek	1.classic	2018	zmiešaný	varená	90,67	ZM
			10,80	1,64	304,40	32,20		
49	Jozef Čápek, Ing., Ph.D.	Nitra	1.classic	2019	zmiešaný	varená	89,67	ZM
			13,00	1,19	127,70	38,80		
77	Štefan Bindas st.	Martin	1.classic	2019	zmiešaný	varená	86,67	SM
			12,50	1,20	124,90	35,30		
65	Ján Erdélyi	Čičarovce	1.classic	2020	zmiešaný	varená	86,33	SM
			8,50	1,33	153,30	47,70		
72	Patrik Baloga	Belá nad Cirochou	1.classic	2018	zmiešaný	varená	86,00	SM
			8,90	1,32	238,20	32,20		
71	Patrik Baloga	Belá nad Cirochou	1.classic	2017	zmiešaný	varená	85,33	SM
			9,50	1,20	231,70	30,20		
2	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	1.classic	2019	zmiešaný	varená	83,67	BM
			13,50	1,39	99,10	26,20		
52	Peter Hustý	Slovenská Nová Ves	1.classic	2020	repkový	varená	83,67	BM
			11,80	1,12	109,30	38,90		
48	Anton Šafár	Radava	1.classic	2020	repkový	varená	82,00	BM
			9,50	2,04	186,10	47,00		
78	Miloš Kozák	Nové Sady	1.classic	2019	zmiešaný	za studena	80,67	BM
			13,00	1,08	140,90	34,80		
5	Dominik Litvák	Melek	1.classic	2019	repkový	varená	80,33	BM
			6,40	1,45	254,50	28,80		
64	Jozef Bariš	Drietoma	1.classic	2020	zmiešaný	varená	80,00	BM
			15,10	1,12	49,40	34,50		
39	Dominik Majiroš, Ing.	Sabinov	1.classic	2019	kvetový	varená	79,67	
			13,30	0,82	62,40	62,00		
79	Peter Hustý	Slovenská Nová Ves	1.classic	2020	repkový	varená	79,67	
			11,20	1,09	108,10	38,00		
14	Jaroslav Kunik	Čáry	1.classic	2018	repkový	varená	79,00	
			11,20	1,18	167,00	25,50		
26	Oto Husár	Úľany nad Žitavou	1.classic	2020	zmiešaný	varená	79,00	
			9,40	1,79	182,20	47,00		

Každý vystavovateľ má nárok na katalóg, degustačný pohár s logom, diplom.



 **TRADIČNÁ MEDOVINA**
CLASSIC

vzor. č.	Meno a priezvisko	Adresa	Katégoria	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
			Alkohol (%) najmenej 11	Prchavé kyseliny (g/l) najviac 1,6	Množstvo cukru (g/l) najmenej 40	Bezukomatóy extrakt (g/l) najmenej 19		
61	Jaroslav Bolček	Dolná Mariková	1.classic	2019	zmiešaný	varená	79,00	
			14,00	1,25	66,50	43,50		
44	Andrej Londák	Prietrz	1.classic	2020	zmiešaný	varená	76,67	
			11,10	0,72	85,40	28,70		
75	Štefan Bindas ml.	Martin	1.classic	2019	agátový	varená	76,00	
			9,10	1,45	227,50	30,20		
9	Ján Hrubša	Letničie	1.classic	2015	zmiešaný	varená	75,00	
			11,50	1,37	116,80	26,50		
46	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	1.classic	2019	lesný	za studena	74,00	
			12,70	1,40	85,40	56,60		
47	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	1.classic	2019	kvetový	za studena	72,00	
			11,70	1,49	148,40	52,30		
13	Jaroslav Kuník	Čáry	1.classic	2020	zmiešaný	za studena	79,33	
			11,10	0,91	158,60	42,50		

 **TRADIČNÁ MEDOVINA**
BARIKOVÁ

vzor. č.	Meno a priezvisko	Adresa	Katégoria	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
			Alkohol (%) najmenej 11	Prchavé kyseliny (g/l) najviac 1,6	Množstvo cukru (g/l) najmenej 40	Bezukomatóy extrakt (g/l) najmenej 19		
3	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	1.bariková	2019	zmiešaný	varená	90,33	ZM
			11,50	1,24	136,30	28,90		
11	Ján Hrubša	Letničie	1.bariková	2018	zmiešaný	varená	86,00	SM
			11,20	0,93	98,20	18,10		
59	Bronislav Tomka	Nitra	1.bariková	2020	zmiešaný	varená	80,67	BM
			10,10	1,19	126,50	31,20		
34	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	1.bariková	2016	zmiešaný	za studena	77,67	
			12,30	1,83	86,00	29,80		
8	Ján Hrubša	Letničie	1.bariková	2017	zmiešaný	varená	77,33	
			13,00	1,17	97,80	27,00		
50	Branislav Šteberla	Limbach	1.bariková	2019	zmiešaný	za studena	75,67	
			8,70	1,14	173,80	30,80		



TRADIČNÁ MEDOVINA

ARCHÍVNA

vzor. č.	Meno a priezvisko	Adresa	Katégória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
			Alkohol (%) najmenej 11	Prechavé kyseliny (g/l) najviac 1,6	Množstvo cukru (g/l) najmenej 40	Bezukomatóy extrakt (g/l) najmenej 19		
10	Ján Hrubša	Letničie	1.archívna	1996	kvetový	varená	93,33	ZM
			9,80	1,16	208,90	37,20		
76	Štefan Bindas st.	Martin	1.archívna	2017	zmiešaný	varená	90,00	ZM
			12,30	1,43	106,40	38,30		
19	Jozef Keseg	Nemčiny	1.archívna	2018	zmiešaný	za studena	89,67	ZM
			12,10	1,26	76,90	28,50		
20	Karol Kliment, Mgr.	Šurany	1.archívna	2017	zmiešaný	varená	89,33	ZM
			11,80	1,25	160,70	58,50		
7	Ing. Pavel Kováč	Želovce	1.archívna	2010	zmiešaný	varená	89,00	ZM
			9,00	0,99	159,90	25,30		
18	Jozef Keseg	Nemčiny	1.archívna	2017	zmiešaný	za studena	87,00	SM
			13,70	1,23	68,30	26,20		
23	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	1.archívna	2017	snečnicový	varená	86,33	SM
			13,60	1,42	295,90	39,40		
66	Ján Erdélyi	Čičarovce	1.archívna	2017	zmiešaný	varená	82,33	BM
			10,70	0,97	108,10	30,70		
63	Patrik Bariš	Drietoma	1.archívna	2018	zmiešaný	varená	81,33	BM
			13,40	0,74	79,20	54,00		
70	Patrik Baloga	Belá nad Cirochou	1.archívna	2016	zmiešaný	varená	81,00	BM
			14,30	1,56	137,90	31,00		
54	Rudolf Rác	Stupava	1.archívna	2017	agátový	varená	80,00	BM
			14,00	1,01	57,20	35,70		
33	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	1.archívna	2015	lipový	za studena	79,00	
			10,60	3,68	101,50	29,00		

OCHUTENÁ MEDOVINA

BYLINNÁ - KORENENÁ

vzor. č.	Meno a priezvisko	Adresa	Katégória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
			Alkohol (%) najmenej 11	Prechavé kyseliny (g/l) najviac 1,6	Množstvo cukru (g/l) najmenej 40	Bezukomatóy extrakt (g/l) najmenej 19		
29	Róbert Hustý, st.	Slovenská Nová Ves	2.ochutená	2016	zmiešaný	varená	93,67	ZM
			12,00	1,37	140,80	34,40		
24	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2.ochutená	2018	repkový	varená	91,00	ZM
			14,90	1,52	272,40	28,10		
32	Rudolf Turner, Ing. A Ing. Viliam Uhlár	Jablonec	2.ochutená	2010	zmiešaný	varená	91,00	ZM
			11,30	1,22	166,60	46,30		
62	Daniel Bitov	Plášťovce	2.ochutená	2020	agátový	varená	91,00	ZM
			10,20	1,00	157,40	42,70		

 **OCHUTENÁ MEDOVINA**
BYLINNÁ - KOREENÁ

vzor. č.	Meno a priezvisko	Adresa	Katégoria	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
			Alkohol (%) najmenej 11	Prchavé kyseliny (g/l) najviac 1,6	Množstvo cukru (g/l) najmenej 40	Bezukornatý extrakt (g/l) najmenej 19		
41	Henrich Kovaľ	Šarišské Michaľany	2.ochutená 9,20	2020 1,32	pohánkový 138,70	varená 38,40	90,33	ZM
28	Róbert Hustý, st.	Slovenská Nová Ves	2.ochutená 12,50	2020 1,29	zmiešaný 132,10	varená 31,70	89,67	ZM
25	Oto Husár	Úľany nad Žitavou	2.ochutená 10,30	2016 1,99	melicitózný 204,70	varená 35,50	89,33	ZM
53	Ladislav Balvan	Fačkov	2.ochutená 13,00	2020 1,02	zmiešaný 112,80	varená 50,50	89,00	ZM
56	Rudolf Rác	Stupava	2.ochutená 13,80	2019 1,51	zmiešaný 90,10	varená 50,00	89,00	ZM
69	Ing. František Czibor	Mužla	2.ochutená 12,80	2019 1,38	zmiešaný 117,60	za studena 26,40	87,33	SM
60	Pavol Tomka	Nitra	2.ochutená 11,90	2020 1,46	zmiešaný 136,90	varená 56,50	87,00	SM
36	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	2.ochutená 11,30	2018 1,33	zmiešaný 105,30	za studena 28,00	86,67	SM
58	Lubormír Rusko	Nitrianska Blatnica	2.ochutená 10,30	2020 1,12	zmiešaný 161,50	varená 35,40	86,67	SM
30	Rudolf Turner, Ing.	Jablonec	2.ochutená 13,00	2018 1,00	zmiešaný 120,20	varená 22,20	85,67	SM
31	Rudolf Turner, Ing.	Jablonec	2.ochutená 12,70	2020 1,06	zmiešaný 113,30	varená 40,60	85,00	SM
42	Henrich Kovaľ	Šarišské Michaľany	2.ochutená 8,30	2020 0,97	zmiešaný 178,40	varená 35,00	85,00	SM
27	Róbert Hustý, jr.	Slovenská Nová Ves	2.ochutená 11,90	2020 1,40	zmiešaný 146,90	varená 28,90	83,33	BM
4	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	2.ochutená 11,50	2019 1,19	zmiešaný 129,20	varená 24,30	82,67	BM
45	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2.ochutená 10,30	2020 2,22	kvetový 131,30	za studena 54,50	82,67	BM
15	Jozef Čápek, Ing., PhD.	Nitra	2.ochutená 11,40	2019 1,19	zmiešaný 117,90	varená 21,80	81,67	BM
17	Jozef Keseg	Nemčiny	2.ochutená 14,10	2019 1,09	zmiešaný 48,60	za studena 26,10	80,00	BM
16	Jozef Keseg	Nemčiny	2.ochutená 13,30	2020 1,52	zmiešaný 70,20	za studena 29,80	79,33	
55	Rudolf Rác	Stupava	2.ochutená 12,30	2018 1,30	zmiešaný 96,10	varená 44,00	78,33	
73	Mgr. Peter Búran	Plavecký Peter	2.ochutená 7,30	2017 1,34	zmiešaný 147,10	varená 34,80	76,00	
21	Kitl s.r.o.	Jablonec nad Nisou - ČR	2.ochutená 10,60	2020 0,89	zmiešaný 143,90	varená 20,50	70,67	



OVOCNÁ

vzor. č.	Meno a priezvisko	Adresa	Kategória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
			Alkohol (%) najmenej 11	Prchavé kyseliny (g/l) najviac 1,6	Množstvo cukru (g/l) najmenej 40	Bezucukorný extrakt (g/l) najmenej 19		
38	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	2.ovocná broskyňová	2019	repkový	za studena	93,67	ZM
			12,10					
74	Štefan Bindas ml.	Martin	2.ovocná čučoriedková	2019	agátový	varená	91,33	ZM
			11,30					
57	Attila Gyebnár	Veľké Ruranovce	2.ovocná čierna ríbezle, arónia	2019	repkový	varená	89,33	ZM
			7,60					
35	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	2.ovocná	2019	repkový	za studena	87,67	SM
			11,60					
51	Branislav Šteberla	Limbach	2.ovocná čemicová	2019	kvetový	za studena	85,67	SM
			15,60					
67	Ing. Miroslav Majerčík	Dubník	2.ovocná čerešňová	2020	zmiešaný	varená	84,67	BM
			16,20					
22	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2.ovocná hrozňová	2017	zmiešaný	varená	82,00	BM
			12,90					
12	Jaroslav Kunik	Čáry	2.ovocná	2020	zmiešaný	za studena	81,67	BM
			11,50					
37	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	2.ovocná arónia	2019	zmiešaný	za studena	80,67	BM
			13,10					
40	Dominik Majiroš, Ing.	Sabinov	2.ovocná	2019	medovicový	varená	79,67	
			12,90					
1	Branislav Novosedlík, PhDr.	Veľký Biel	2.ovocná	2020	zmiešaný	za studena	69,00	
			9,50					

Predpis č. 30/2014 Z. z.
**Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka
Slovenskej republiky o požiadavkách na nápoje**
§ 9 - Požiadavky na medovinu
FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA MEDOVINU

Alkohol (%obj.)	Prchavé kyseliny najviac (g/l)	Množstvo cukru (g/l)	Bezucukorný extrakt najmenej (g/l)
najmenej 11	najviac 1,6	najmenej 40	19

 Zdroj: <http://www.zakonypreludi.sk/zz/2014-30#p9>


Štatút MEDOVINKA ROKA 2022

ORGANIZÁTOR

Slovenský zväz včelárov

Predseda organizačného výboru: Ing. Jozef Čápek, PhD.

Odborný garant: Ing. Jozef Čápek, PhD.

1. PODMIENKY A DODANIE VZORIEK :

Do súťaže možno prihlásiť všetky druhy medoviny podľa stanovených kategórií. Z každej prihlásenej vzorky je potrebné dodať 3ks fliaš v objeme 0,75l.

Na každej fľaši musia byť uvedené nasledujúce údaje:

- kategória,
- typ použitého medu (napr. agátový, repkový, medovicový, slnečnicový, zmiešaný med a iné),
- rok výroby,
- technológia výroby (či ide o varenú medovinu alebo výrobu za studena),
- množstvo vyrobenej medoviny
- meno a adresa výrobcu (firmy),
- telefónny kontakt a email.

Všetky dodané vzorky sa stávajú majetkom usporiadateľa. V prípade získania víťazného ocenenia súťažiaci bezplatne dodá medovinu v množstve 4ks fliaš o objeme 0,75l na verejnú prehliadku. Organizátor odkúpi 2ks fliaš v objeme 0,75l na archíváciu v dohodnutej cene 6,00€/ks. Súťaže sa môže zúčastniť len medovina vyrobená v roku 2020 a nižšie (t.j. 2020, 2019, 2018...). Počet vzoriek od jedného výrobcu je neobmedzený. Prihlasovanie vzoriek je bezplatné. Za organizáciu súťaže a anonymitu zodpovedá garant degustácie a predseda organizačného výboru súťaže.

2. SÚŤAŽNÉ MEDOVINY DORUČÍ SÚŤAŽIACI OSOBNĚ ALEBO POŠTOU NA ADRESU:

Termín na odovzdanie vzoriek je od 16.1.2022 do 27.2.2022.

Osobný odber vzoriek - každú stredu od 15:30 do 17:30 hod. v kancelárii ZO SZV Nitra, Štefaniková 50, Nitra (Mestská tržnica). Sekretariát SZV, Svrčia 14, 842 08 Bratislava.

Poštová adresa - Ing. Jozef Čápek, PhD., Pražská 11, 949 01 Nitra, alebo Sekretariát SZV, Svrčia 14, 842 08 Bratislava

3. SÚŤAŽNÉ KATEGÓRIE

1. kategória - Tradičná medovina: ● **Classic**

/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

● **Bariková** (drevený sud)

/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

● **Archívna** (nad 3 roky)

/medovina vyrobená z medu, vody a s podporou kvasiniek/

2. kategória - Medovina ochutená: ● **Bylinná - korenená,**

/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek s prídavkom bylín, korenín/

● **Ovocná**

/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek s prídavkom ovocných štiav/

● **Melicitózna**

/medovina vyrobená z medu, vody, kvasiniek s prídavkom bylín, korenín/

*** medoviny nesmú obsahovať pridaný alkohol (destilát)!**



Príklad označenia vzorky:

1. kategória, classic, med zmiešaný, rok výroby 2020, varená medovina, množstvo vyrobenej medoviny, Ján Včielka, Agátová 16, 900 00 Včeličkovo, tel.: 0900 000 000, email: jan.vcielak@gmail.sk (označenie vzoriek bude súčasťou prílohy).
Z toho jedna vzorka medoviny musí byť označená etiketou výrobcu z prednej strany.

4. HODNOTENIA A OCENENIA

Hodnotenie medovín bude realizované 100 bodovým systémom schváleným O. I. V. a Medzinárodnej únie enológov. Podľa získaných bodov v rámci súťaže budú udelené ocenenia:

- Zlatá medaila – diplom (88 – 100 bodov)
- Strieborná medaila – diplom (85 – 87,99 bodov)
- Bronzová medaila – diplom (80 – 84,99 bodov)

Titul šampión výstavy získa vzorka, ktorá vyjde z rozstreľu o najlepšiu medovinu.

Zlatú medailu získa vzorka s najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

Striebornú medailu získa vzorka s druhým najvyšším počtom získaných bodov.

Bronzovú medailu získa vzorka s tretím najvyšším počtom získaných bodov.

5. HODNOTIACE KOMISIE A ODBORNÁ DEGUSTÁCIA

Hodnotiace komisie budú zložené z popredných profesionálov, enológov, výrobcov a znalcov medoviny.

Každý člen komisie bude vzorky medoviny hodnotiť anonymne a samostatne. Účasť členov v komisii je čestná. Predsedu hlavnej súťaže a predsedov hodnotiacich komisií menuje organizátor súťaže.

Do súťaže o šampióna v jednotlivých kategóriách postúpia najvyššie hodnotené medoviny z každej komisie v počte podľa rozhodnutia organizátora. O šampiónovi súťaže rozhodne komisia zvlášť na tento účel menovaná organizátorom.

Odborná degustácia sa uskutoční v piatok 11.3.2022 od 9:00 hod. v Kráľovej pri Senci.

6. SAMOLEPKY MEDOVINKA ROKA 2021

Samolepky s označením ŠAMPIÓN, ZLATÁ, STRIEBORNÁ a BRONZOVÁ MEDAILA sú ochrannou známkou súťaže MEDOVINKA ROKA 2022 a sú udelené víťazom ako je uvedené v bode č.4. Usporiadateľ si vyhradzuje právo na tlač a distribúciu samolepiek s logom MEDOVINKA ROKA 2022 podľa množstva vyrobenej dávky a na požiadanie zašle vystavovateľovi samolepky podľa objednávky za vopred stanovenú cenu.

Upozornenie: svojvoľné označenie medoviny s logom MEDOVINKA ROKA 2022 je považované za porušenie štatútu a zasahovanie do práv usporiadateľa, následne vystavovateľ stráca nárok na účasť v nasledujúcom ročníku súťaže.

Nahlasovanie požadovaného počtu samolepiek:

Ing. Jozef Čápek, PhD., organizátor súťaže, tel.: 0904 34 00 94; e-mail: jozef.capek@gmail.com

7. KATALÓG SÚŤAŽE, ZVEREJNENIE VÝSLEDKOV

Katalóg súťaže bude obsahovať informácie o štatúte súťaže, súťažných vzorkách medovín, ich umiestnení v súťaži, o vystavovateľoch a členoch hodnotiacich komisií. Katalóg môže obsahovať aj ďalšie informácie o súťaži, histórii medoviny, včelárstva, organizátorovi a podporovateľoch súťaže, a pod.

Štatút a výsledky hodnotenia medovín MEDOVINKA ROKA 2022 budú zverejnené na www.vcelari.sk, facebook: medovinka roka.

8. VYHODNOTENIE A CENY

Vyhodnotenie a udeľovanie cien sa uskutoční dňa 23.4.2022 o 10:00 hod. na výstavisku v Trenčíne.



9. VEREJNÁ OCHUTNÁVKA A VÝSTAVA MEDOVINY

Verejná ochutnávka súťažných medovín sa uskutoční dňa 22.-23. 4. 2022 od 10:00. na výstavisku v Trenčíne.

Vstupné na verejnú degustáciu je bezplatné.

Katalóg a degustačný pohár s logom je pre vystavovateľa bezplatný.

Cena katalógu a degustačného pohára s logom pre verejnosť je 3,00€.

Ochutnávka medoviny bude možná len s označeným pohárom organizátora a počet ochutnaných vzoriek je neobmedzený.

Pozvánka:

XXI. konferencia zlepšovateľov a vynálezcov vo včelárstve spojená s medzinárodnou včelárskou výstavou

Slovenský zväz včelárov v spolupráci s Českým svazom včelařů
Vás pozývajú

v októbri 2022

na výstavisko Expo Center Trenčín

kde sa uskutoční *XXI. konferencia zlepšovateľov a vynálezcov
vo včelárstve spojená s medzinárodnou včelárskou výstavou.*

Heslo: „Výskum, vzdelávanie, prax = inovácia vo včelárstve“

Súčasťou výstavy bude výstava záhradkárov
Jahrada 2022 a Hurá do záhrady.

Tešíme sa na Vás!





ZVÄZOVÝ POHÁR NA MED V PREDAJI

Balenie medu je jedným z dôležitých marketingových nástrojov pri predaji medu z dvora a propagácie značky Slovenský med.



OBJEM
720 ml

ROČNÉ PREDPLATNÉ - časopis Včelár 2022

Odborný mesačník každého včelára 15,00 Eur

www.eshop.vcelari.sk



Staň sa členom Slovenského zväzu včelárov a využívaj výhody s členským preukazom

Výhody:

- unikátny QR kód
- prístup k CEHZ
- zľavy v obchodoch
- zľavy na vstupnom pri výstavách
- vrátenie peňazí späť cez Cashback
- aplikácia v mobile
- ďalšie výhody ponúkané členstvom v Slovenskom zväze včelárov

Vplň prihlášku a kontaktuj niektorú Základnú organizáciu SZV.
Zoznam organizácií nájdeš na stránke www.vcelri.sk,
kontakty na ZO SZV.

Prípadne nás kontaktuj na sekretariat @vcelari.sk



Záhradkár

26. ročník veľtrhu potrieb pre záhradkárov



VČELÁR

21. - 23. 4.

f EXPO CENTER TRENČÍN





Slovenský
zváz včelárov



Spracoval: Ing. Jozef Čápek, PhD.
Grafika: Ing. Jozef Čápek, PhD.

Vydal:
Slovenský zväz včelárov,
Svrčia 14, 842 08 Bratislava