

MEDOVINKA

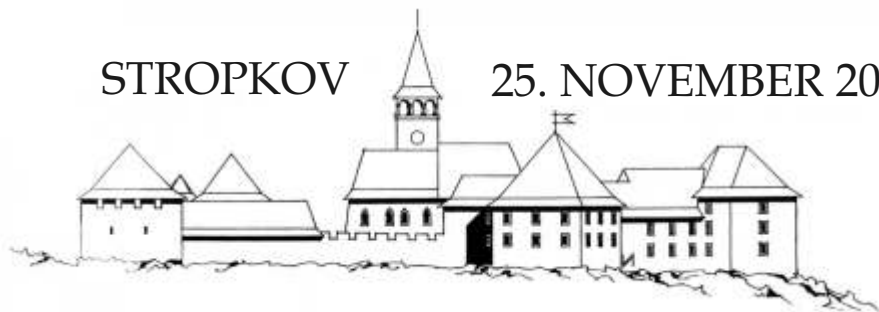
ROKA 2023

CELOSLOVENSKÁ SÚŤAŽ • 9. ROČNÍK

KATALÓG VÝSTAVY MEDOVINY

STROPKOV

25. NOVEMBER 2023





MOTTO:

„Kto si medovinu nedokáže dopriať,
ten jej nerozumie a či nepotrebuje rozumieť.“

O MEDOVINE

Medovina patrí medzi najušľahilejší alkoholický nápoj s príjemnou medovou chuťou. Pre mnohých z nás je chuť asi tým najdôležitejším, čo v medovine nachádzame. Nie každý totiž okomentuje jeho farbu, čírosť či buket a nie každý to dokáže. No každý medovinu určite ochutná. Sám si v medovine cením predovšetkým buket, rád ju ovoniavam, analyzujem. Pamätám si na vôňu väčšiny medovín, ktoré mi chutili. Ak má medovina dobrý buket, potom bude dobrá pravdepodobne i chuť. Naopak to však platiť nemusí, pretože zvyškový cukor zachráni veľa, buket však zlepšiť nedokáže.

Mladé medoviny sú často kostrbaté, zakalené, aromatika ešte nie je hramonická, na chuti ešte cítiť kvasinky. Vekom sa medovina mení, rastie do krásy, starne, hovoríme, že sa zaguľatuje. Na jazyku sa potom všetky jej tóny spájajú do akordu. Vyššie množstvo alkoholu v medovine ju robí mohutným, plným, v chuti teplým, sladkastým. Zvyškový cukor polosuchých či polosladkých medovín zasa vyčarí u žien úsmev na tvári.

Medovinu treba vedieť ochutnať za správnych podmienok, aby bolo možné adekvátne ju ohodnotiť. Správna teplota podávanej medoviny takisto ovplyvní výsledný chuťový vnem. Niekomu chutí vychladená, iným ohriata-teplá hlavne v zimných mesiacoch. Koľko ľudí, toľko chutí. Každému vyhovuje niečo iné.

Jozef Čápek



Vážené včelárky, včelári, vystavovatelia, milí hostia!

Vítam Vás na IX. ročníku výstavy a súťaže medoviny pod názvom MEDOVINKA ROKA 2023. Obľúbenosť medoviny medzi ľuďmi postupne stúpa čo dokazuje aj nestíhanie malovýrobcov medoviny vyrobiť tento nápoj v dostatočnom množstve. Výroba kvalitnej medoviny a jej úspech na súťažiach, zároveň propagácia vo svojom okolí núti postupne malovýrobcov zvyšovať svoje kapacity. Tento úspech ma veľmi teší a som rád, že som mohol byť pri tom, a že aj táto súťaž má zmysel. Po viacerých úspechoch sa malovýrobca tiež musí zamyslieť sa nad tým, či bude medovinu vyrábať pre vlastnú potrebu alebo začne s profesionálnou výrobou. Veď bola by škoda, keby sme si kvalitnú medovinu nemohli dopriať každý deň. Každý z nás chce raz vyhrať. Niekomu sa to podarí na prvýkrát inému na deviatykrát. Do tohto ročníka bola zaradená nová kategória „Mladá medovina“, ktorej cieľom je načrtnúť budúci potencionál vyrobenej medoviny. Hlavným a rozhodujúcim faktorom potom bude čas a dozrievanie medoviny. Ale aj tu sa ukázalo, že mladosť a dravosť ide ruka v ruku a na kvalitu nebude treba dlho čakať.

Do súťaže sa tento rok zapojilo 42 vystavovateľov s celkovým počtom 64 vzoriek medovín, z čoho je 23 vzoriek tradičnej medoviny, 21 vzoriek ochutenej medoviny a 20 vzoriek mladej medoviny. Najstaršia medovina je z roku 2000, ktorá svojou vyzretosťou zaujala aj samotných degustátorov, ktorí ju ohodnotili ako najlepšiu tradičnú medovinu.

V zmysle štatútu súťaže boli medoviny hodnotené 100 bodovým systémom schváleným O.I.V a medzinárodnej únie enológov.

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 komisíí

Degustačná komisia č. 1

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

Ing. Ľubormír Rybárik, PhD.

Ing. Ivan Šiška

Degustačná komisia č. 2

doc. Ing. Róbert Chlebo, PhD. - ved. DK

Mgr. Karol Kliment

Ing. Samuel Letko

Odborná degustácia medoviny sa uskutočnila vo štvrtok 16. novembra 2023 v Dome Matice Slovenkovej v Nitre pod vedením občianskeho združenia Cech výrobcov medoviny a garanta súťaže Ing. Jozef Čápek, PhD.

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



Počet hodnotených vzoriek:	64 vzoriek medovín, z toho
v kategórii č.1 Tradičná medovina	classic 11 vzoriek
	bariková 6 vzoriek
	archívna 6 vzoriek
v kategórii č.2 Medovina ochutená	bylinná/korenená 12 vzoriek
	ovocná 9 vzoriek

Počet vzoriek: 64

Počet vystavovateľov: 42

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	

Vít'azi v kategóriách:

Titul šampión výstavy

vzorka č. 27 - **Oto Husár**, medovina tradičná 2021, Úľany nad Žitavou

Vít'azi v kategórii Tradičná medovina

1.miesto - Zlatá medaila - Ján Hrubša, vzorka č. 46

Medovina archívna 2000, Letničie

2.miesto - Strieborná medaila - Oto Husár, vzorka č. 27

Medovina classic 2021, Úľany nad Žitavou

3.miesto - Bronzová medaila - Ján Hrubša, vzorka č. 45

Medovina classic 2018, Letničie

Vít'azi v kategórii Ochutená medovina

1. miesto - Zlatá medaila - Henrich Kovaľ, vzorka č. 17

Medovina ochutená, 2021, Šarišské Michaľany

2. miesto - Strieborná medaila - Mgr. Tibor Kolesár, vzorka č. 18

Medovina ochutená-ovocná, 2019, Košice.

3.miesto - Bronzová medaila - Daniel Bizov, vzorka č. 64

Medovina ochutená 2020, Plášťovce

Najlepšia Mladá medovina

Jozef Tomčák, ml., vzorka č. 14

Medovina classic 2022, Vranov nad Topľou

Ocenení vít'azi majú nárok na samolepky s označením ŠAMPIÓN, ZLATÁ, STRIEBORNÁ a BRONZOVÁ medaila.



 **TRADIČNÁ MEDOVINA**
CLASSIC

č. vzor.	Meno a priezvisko	Adresa	Kategória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
27	Oto Husár	Úľany nad Žitavou	1.classic	2021	zmiešaný	varená	92,33	ZM
45	Ján Hrubša	Letničie	1.classic	2018	zmiešaný	varená	90,67	ZM
32	Karol Kliment, Mgr.	Šurany	1.classic	2021	zmiešaný	varená	90,00	ZM
29	Anton Šafár	Radava	1.classic	2021	repkový	varená	88,67	ZM
39	Jozef Mínarčík	Lehota	1.classic	2021	zmiešaný	varená	86,33	SM
62	Viktor Mikuš	Nitra	1.classic	2021	zmiešaný	varená	86,33	SM
35	Jozef Čápek, Ing., PhD.	Nitra	1.classic	2020	zmiešaný	varená	85,33	SM
33	Radmila Dvořáková	Šurany	1.classic	2021	zmiešaný	varená	85,00	SM
54	Jaroslav Kuník	Čáry	1.classic	2020	zmiešaný	za studena	85,00	SM
63	Daniel Bizov	Plášťovce	1.classic	2020	agát	varená	81,67	BM
28	Emilia Poláková	Dolný Oháj	1.classic	2018	repkový	varená	74,67	

 **TRADIČNÁ MEDOVINA**
BARIKOVÁ

č. vzor.	Meno a priezvisko	Adresa	Kategória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
36	Jozef Čápek, Ing., PhD.	Nitra	1.bariková	2021	zmiešaný	varená	88,67	ZM
23	Pavol Argaláš, Ing.	Zalužice	1.bariková	2018	repkový	za studena	88,00	ZM
49	Včelárstvo Kožák	Nové Sady	1.bariková	2021	slnečnicový	za studena	88,00	ZM
47	Ján Hrubša	Letničie	1.bariková	2016	agátový	varená	87,00	SM
11	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	1.bariková	2020	zmiešaný	varená	86,00	SM
43	Ján Vasiľ, Ing.	Martin	1.bariková	2020	zmiešaný	za studena	81,33	BM

 **TRADIČNÁ MEDOVINA**
ARCHÍVNA

č. vzor.	Meno a priezvisko	Adresa	Kategória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
46	Ján Hrubša	Letničie	1.archívna	2000	medovicový	varená	93,00	ZM
19	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	1.archívna	2019	kvetový	za studena	86,00	SM
57	Marián Bátovský	Starý Tekov	1.archívna	2017	zmiešaný	varená	86,00	SM
41	Daniel Bizov	Plášťovce	1.archívna	2017	lipový	varená	83,67	BM
53	Rudolf Rác	Stupava	1.archívna	2018	zmiešaný	varená	81,00	BM
56	Igor Švarták, Ing.		1.archívna	2019	zmiešaný	za studena	78,33	

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



 **OCHUTENÁ MEDOVINA**
BYLINNÁ - KORENENÁ

č. vzor.	Meno a priezvisko	Adresa	Katégória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
17	Henrich Kovaľ	Šarišské Michaľany	2.ochutená	2021	kvetový	varená	91,67	ZM
64	Daniel Bizov	Plášťovce	2.ochutená	2020	lipový	varená	91,33	ZM
51	Róbert Hustý, st.	Slovenská Nová Ves	2.ochutená	2020	zmiešaný	varená	90,00	ZM
3	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	2.ochutená	2019	kvetový	za studena	85,67	SM
52	Peter Hustý	Slovenská Nová Ves	2.ochutená	2019	zmiešaný	varená	85,67	SM
25	Kitl s.r.o.	Jablonec nad Nisou - ČR	2.ochutená	2021	zmiešaný	varená	85,00	SM
12	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	2.ochutená	2021	zmiešaný	varená	84,67	BM
50	Róbert Hustý, jr.	Slovenská Nová Ves	2.ochutená	2019	zmiešaný	varená	84,67	BM
34	Jozef Čápek, Ing., PhD.	Nitra	2.ochutená	2021	zmiešaný	varená	84,00	BM
15	Štefan Hrivňák	Mojmírovce	2.ochutená	2021	zmiešaný	varená	80,00	BM
44	Katarína Bizov	Plášťovce	2.ochutená	2021	agátový	varená	79,33	
2	Ing. František Czibor	Mužla	2.ochutená	2021	zmiešaný	za studena	75,33	

 **OCHUTENÁ MEDOVINA**
OVOCNÁ

č. vzor.	Meno a priezvisko	Adresa	Katégória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
18	Tibor Kolesár, Mgr.	Košice	2.ovocná rbezľová	2019	kvetový	za studena	91,67	ZM
37	Jozef Čápek, Ing., PhD.	Nitra	2.ovocná tmková	2021	zmiešaný	varená	89,67	ZM
24	Pavol Argaláš, Ing.	Zalužice	2.ovocná arónia	2018	repkový	za studena	86,33	SM
42	Ján Vasiľ, Ing.	Martin	2.ovocná šľpková	2021	zmiešaný	za studena	85,67	SM
9	Ján Boldižár	Andovce	2.ovocná višňová	2021	zmiešaný	varená	84,67	BM
22	Pavol Argaláš, Ing.	Zalužice	2.ovocná broskyňová	2019	kvetový	za studena	82,67	BM
20	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2.ovocná rynglótová	2021	kvetový	za studena	77,67	
1	Branislav Novosedlík, PhDr	Veľký Biel	2.ovocná	2020	zmiešaný	za studena	74,67	
21	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2.ovocná jostová	2021	kvetový	za studena	74,67	



MLADÁ MEDOVINA - CLASSIC

č. vzor.	Meno a priezvisko	Adresa	Kategória	Ročník	Drhu medu	Typ výroby	Body	Cena
14	Jozef Tomčák ml.	Vranov nad Topľou	3.classic	2022	zmiešaný	varená	93,67	ZM
30	Ján Jenigár	Lipová	3.classic	2022	zmiešaný	varená	89,33	ZM
59	Matúš Šurin	Vyšná Olšava	3.classic	2023	zmiešaný	varená	88,67	ZM
6	Dominik Litvák	Melek	3.classic	2022	repkový	varená	88,00	ZM
60	Matúš Šurin	Vyšná Olšava	3.classic	2023	zmiešaný	varená	87,00	SM
48	Včelárstvo Kožák	Nové Sady	3.classic	2023	slnečnicový	za studena	85,33	SM
58	Matúš Šurin	Vyšná Olšava	3.classic	2023	zmiešaný	varená	84,00	BM
26	Alexander Riegel	Lukáčovce	3.classic	2023	repkový	varená	82,33	BM
10	Andrej Londák	Prietrž	3.classic	2022	zmiešaný	varená	79,33	
40	Tibor Erdélyi	Čičarovce	3.classic	2022	zmiešaný	varená	79,33	
13	Jozef Tomčák	Vranov nad Topľou	3.classic	2022	agátová	varená	74,67	

MLADÁ MEDOVINA - OCHUTENÁ

31	Ján Jenigár	Lipová	3.ochutená	2022	zmiešaný	varená	87,33	SM
16	Zoltán Kollár, Ing.	Tvrdošovce	3.ochutená	2022	zmiešaný	varená	84,00	BM

MLADÁ MEDOVINA - OVOCNÁ

4	Dominik Litvák	Melek	3.ovocná	2022	repkový	varená	91,67	ZM
38	Marek Bílik	Čab	3.ovocná	2022	zmiešaný	za studena	88,00	ZM
5	Dominik Litvák	Melek	3.ovocná	2022	repkový	varená	86,33	SM
8	Ing. Miroslav Majerčík	Dubník	3.ovocná	2022	zmiešaný	varená	86,00	SM
7	Ing. Miroslav Majerčík	Dubník	3.ovocná	2022	zmiešaný	varená	81,00	BM
55	Luboš Remeta, Ing.	Kľače	3.ovocná	2022	agát	varená	79,67	
61	Matúš Šurin	Vyšná Olšava	3.ovocná	2023	zmiešaný	varená	79,67	

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)	Bez cukorný extrakt najmenej (g/l)
najmenej 11	najviac 1,6	najmenej 40	19

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

Štatút MEDOVINKA ROKA 2023

ORGANIZÁTOR

Cech výrobcov medoviny, o.z.

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 fliaši 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.

2. SÚŤAŽNÚ MEDOVINU DORUČÍ SÚŤAŽIACI OSOBNĚ ALEBO POŠTOU NA ADRESU:

Termín na odovzdanie vzoriek je od 25.10.2023 do 13.11.2023.

Osobný odber vzoriek - ZO SZV Nitra, tefaniková 50, Nitra (Mestská tržnica) každý piatok od 15:30 do 17:00 hod. 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)!*

3. kategória - Medovina ochutená: ● **Classic**

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

● **Bylinná - korenená,**

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

● **Ovocná**

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



Príklad označenia vzorky:

1. kategória, classic, med zmiešaný, rok výroby 2021, varená medovina, množstvo vyrobenej medoviny, Ján Včielka, Agátová 16, 900 00 Včeličkovce, tel.: 0900 000 000, email: jan.vcielka@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 získava vzorka, ktorá vyjde z rozstrelu o najlepšiu medovinu.

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

Striebornú medailu získava vzorka s druhým najvyšším počtom získaných bodov.

Bronzovú medailu získava vzorka s tretím najvyšším počtom získaných bodov.

Medailu najlepšia mladá medovina získava vzorka s najvyšším počtom získaných bodov udelených degustačnou komisiou.

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. Účast' členov v komisii je čestná. Predsedu hlavnej súťaže a predsedov hodnotiacich komisii menuje organizátor súťaže.

Do súťaže o šampióna v jednotlivých kategóriách postupia 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 16.11.2023 v Nitre.

6. SAMOLEPKY MEDOVINKA ROKA 2023

Samolepky s označením ŠAMPIÓN, ZLATÁ, STRIEBORNÁ a BRONZOVÁ MEDAILA sú ochrannou známkou súťaže MEDOVINKA ROKA 2023 a sú udelené víťazom ako je uvedené v bode č.4. Usporiadateľ si vyhradzuje právo na tlač a distribúciu samolepiek s logom MEDOVINKA ROKA 2023 podľa množstva vyrobenej dávky a na požiadanie zašle vystavovateľovi samolepky podľa objednávky za vopred stanovenú cenu.

Upozornenie: svojvoľné označenie medoviny s logom MEDOVINKA ROKA 2023 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 komisii. Katalóg môže obsahovať aj ďalšie informácie o súťaži, histórii medoviny, včelárstva, organizátorovi a podporovateľoch súťaže, a pod.

Štatút a výsledky hodnotenia medovín MEDOVINKA ROKA 2023 budú zverejnené na www.vcelari.sk, facebook: medovinka.roka.

8. VYHODNOTENIE A CENY

Vyhodnotenie a udeľovanie cien sa uskutoční dňa 25.11.2023 o 10:00 hod. v Stropkove, Kultúrne stredisko.



Pozvánka:

**Slovenský zväz včelárov
ZO Stropkov a mesto Stropkov**



Vás pozývajú

**na 17. ročník
STROPKOVSKÝCH
DNÍ MEDU**

v dňoch 24. - 25. 11.2023

spojených s konferenciou o včelárstve
v priestoroch Kultúrneho strediska v Stropkove



CECH VÝROBCOV MEDOVINY
Vás pozýva na

MEDOVINKA

ROKA 2023

9. ročník celoslovenskej súťaže v medovine

VEREJNÁ OCHUTNÁVKA MEDOVINY

25. november 2023

Stropkov

Kultúrne stredisko



Medovina - nápoj Kráľov.

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

Vydal:
Cech výrobcov medoviny, o.z.

