

Včelařství



7/2018

Jak získat med co nejhospodárněji
Jiří Bartoš přivezl zlatou medovinu



**ČERVENEC – MĚSÍC
PŘÍPRAVY VČELSTEV NA ZIMU**

Zlato z USA pro medovinu ze Ptice

Ing. Jiří Bartoš s vítěznou medovinou



Zlatá medaile z USA pro nejlepší medovinu

Každý rok se koná v americkém Coloradu nejprestižnější světová degustační soutěž o nejlepší medovinu Mazer Cup International. Do letošního hodnocení bylo do ní z USA, ale i z Evropy a dalších míst světa posláno na 3 500 vzorků. V kategorii komerčních výrobců, v sekci sladkých kořeněných medovin (methglin sweet) získal v konkurenci více než půl tisíce vzorků z celého světa zlatou medaili za nejlepší medovinu Ing. Jiří Bartoš.

Přítel Bartoš žije v okrese Praha-západ, v obci Ptice. Po obdržení zlaté medaile jsme našli příležitost k rozhovoru o jeho cestě k medovině ověřené zlatem, které je u výrobců ceněno neméně tak, jako zlato sošek Oskarů u filmové tvorby.

Včelaři zpravidla začínou experimentovat s výrobou medoviny po získání víček z medobraní. Jak tomu bylo u vás?

Zcela opačně. Při studiu kvasných procesů na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze někteří studenti experimentovali s výrobou piva či dalších alkoholických nápojů. Mě okouzila medovina. Nejdříve

jsem ji zkusil vyrobit v pětilitrovém demižonu a zájem přátel o lahodný mok se zvyšoval. Když jsem začal s výrobou medoviny, tak jsem přebytky „rozpouštěl“ mezi známé, ti ji ale považovali spíš za ovocné víno.

Jednou přišel neúrodný rok, takže jsem vyrobil jen několik desítek litrů medoviny. Mnoho demižonů zůstalo suchých. V tu chvíli každá rada byla cenná. Nejlepší byla od přítele, ať si pořídím vlastní včelstvá. Údajně to není až tak náročné a budu mít jistotu nějaké medné produkce. Nikdo z rodiny však nevčelařil, přišlo mi to složité a navíc jsem měl respekt před včelami, které jsem vnímal jako bodavý hmyz.

Od výroby medoviny jste přešel i ke včelaření. Jaké byly začátky?

Před téměř jedenácti lety jsem od včelařících přátel dostal odbornou literaturu, další jsem si koupil. Získal jsem vysloužilé Budečáky, do nichž jsem umístil oddělky koupené z libečovské stanice Výzkumného ústavu včelařského v Dole. Práci s kleštěmi v zadováku jsem přežil jen jednu sezonu. Po ní jsem včelstva přesunul do nástavkových úlů, v nichž byla radost včelařit. V současnosti mi nechybí moc do šedesáti včelstev. Mám je na čtyřech stanovištích, z nichž dvě jsou v lese. To už je dobrý základ pro dostatek medu. Tak pět set kilogramů prodám ze dvora. Zbývající med využiji pro výrobu medoviny.

Špatná volba by znamenala vyřazení ze soutěže. V této kategorii jsem měl něco přes půl tisíce konkurentů

Vyrábíte ji z vařeného roztoku nebo za studena?

Ani jeden z těchto procesů nevyužívám. Medový roztok nepřevařuji, zahřeju ho tak na 70 °C, což stačí na to, aby v něm neprobíhalo druhotné kvašení. Hustotu roztoku měřím refraktometrem. Přibližně to odpovídá tomu, že na kilo medu dodám dva až dva a půl litru vody. V nerezových nádobách nechám roztok bouřlivě vykvasit a následně sedimentovat. Jak mi řekl zkušený vinař – víno, když má kvalitní kvasinky (používám dolské), může na nich dlouho zrát, aniž by se zhoršila kvalita. A totéž platí u medoviny. Abych při dokvašení strhnul zbytky kvasinek, tak do medoviny přidám bentonit. Výsledkem je, že se medovina lépe filtruje a má silnější jiskru. Filtruji několikanásobně, abych dosáhl co nejvyšší čistoty.

Technologii medoviny jsme ve zkratce probrali, neméně zajímavá je cesta za zlatou medailí do USA. Co rozhodlo o přihlášce do soutěže?

Tím, jak začala moje medovina mít jiskru a výbornou chuť, přibývalo přátel a známých, kteří ji ode mne odebírali. Jeden z nich na litoměřickém posvícení koupil slovenskou medovinu, která měla už několik mezinárodních ocenění. Doma ji ochutnal a přišel za mnou s názorem, že moje medovina je na hodně podobné úrovni, ne-li dokonce lepší. Využil jsem setkání s přáteli, kterým jsem nabídl, pouze pod čísly vzorků, slepou degustací obou



Snímek z prostor soutěže Mazer Cup International



Jiří Bartoš na včelnici u rodinného domu ve Pticích

medovin. K mému úžasu výrazná většina z nich určila mou medovinu za tu slovenskou, ověčenou medailemi. To mě zdravě „nakoplo“ k tomu, abych se začal zajímat o účast v některé mezinárodní soutěži.

Podle čeho jste vybíral, které soutěže se napoprvé zúčastníte?

Časově pro mne byla dosažitelná soutěž v USA, konkrétně **Mazer Cup International**, která se koná ve státě Colorado. Je to největší degustační soutěž medovin na světě. Existuje ve dvou variantách. První je pro hobby medovinu určenou pro domácí využití. Do druhé, profesionální skupiny patří medoviny určené pro komerční využití. U nich lze na rozdíl od předchozí skupiny využít ocenění ze soutěže k propagačním účelům.

Vzhledem k tomu, že chci letos navýšit produkci medoviny pro trh, rozhodl jsem se pro dražší variantu a vzorky jsem poslal do komerční kategorie, kde je ale podstatně větší konkurence. Musel jsem si přesně vybrat, do které kategorie má medovina spadat. Dle specifikací jednotlivých

kategorií jsem správně zvolil kategorii methglin sweet, tedy sladkou kořeněnou medovinu. Špatná volba by znamenala vyřazení ze soutěže. V této kategorii jsem měl něco přes půl tisícovky konkurentů.

Co bylo největším úskalím pro účast v soutěži?

Největší starost bylo sehnat dopravce. Běžné zásilky s alkoholem do USA musejí mít certifikát potřebný k propuštění z celní zóny. Většina přepravců podobnou zásilku odmítá, pokud nedostane jasné záruky, že nebude zásilka odmítnuta a tedy zaslána zpět. Já však nechtěl v USA prodávat hektolitry medoviny, chtěl jsem jen poslat dva vzorky, každý po šesti půllitrových lahvích. Proto musela být pořadatelé soutěže udělena výjimka. Nejdříve jsem mailem oslovil kontaktní osobu, která má na starost dovoz medoviny pro danou soutěž. S ověřením, zda je možné mé vzorky do USA bez problémů zaslát, mi pomohl Mr. Brian Green, který byl kontaktní osobou pro vzorky medovin, které nejsou v prodeji v USA, tedy nemají potřebnou certifikaci. Vzorky byly

tedy zasílány na adresu firmy Centeur Imports LLC, která se zabývá dovozem alkoholických nápojů do USA.

Jak probíhá hodnocení tisíců vzorků z celého světa?

Lahve se do soutěže posílají bez etikety. Počítačový program vygeneroval na webových stránkách soutěže pro každý vzorek číslo, které jsem připravil gumičkou na každou lahev. Tím je zaručena anonymita soutěžních medovin. Pořadatelé si hodně zakládají na tom, aby hodnocení bylo nestranné. Soutěžní degustace se konaly 16. a 17. března 2018 a následující den bylo oficiální vyhlášení výsledků. Já jsem se o zlaté medaili dozvěděl právě od Mr. Greena, s nímž jsem komunikoval o způsobu dopravy vzorků do soutěže. Měl z úspěchu mých medovin velkou radost, a tak byl prvním, který mi bezprostředně po oficiálním vyhlášení výsledků mailem gratuloval. Přes dva měsíce však trvalo, než se medaile ke mně dostala poštou a já pak mohl mou medovinu ověřit zlatou medailí z amerického Colorada.

Připravil: Ing. Zdeněk Kulhánek



Vzorky medovin jsou hodnoceny pod čísly



Stůl degustátorů medoviny