

6.ročník

MEDOVINKA

ROKA 2020

CELOSLOVENSKÁ SÚŤAŽ

KATALÓG VÝSTAVY MEDOVINY

22.-23.2.2020

Výstavisko Agrokomplex Nitra





MOTTO:

„Lepšie piť medovinu v radosťi
ako v žalosti.“

O MEDOVINE

Opojná chuť, jemný medový buket a jagavá, zlatistá farba. Medovina je výnimočný nápoj, ktorý labužníci vedia oceniť. Základom je kvalitný včelí med, tradičné dozrievanie medoviny v dubových sudoch a poctivá práca. Chuťový zážitok, ktorý poznali už starí Slovania. Medovina v sebe ukrýva všetky pozitívne vlastnosti medu, no vďaka prítomnosti alkoholu je naozaj kulinárskym zážitkom pre ľudí. Je lahodným aperitívom a príjemným osviežením chuťových buniek. Všetko sa začína kvalitným medom v dostatočnom množstve. Med dáva nápoju krásnu medovo-jantárovú farbu a sladkastú vôňu. Dlhá doba zrenia, minimálne dva roky v dubových sudoch zabezpečia medovine typickú sladko-horkú chuť. Stabilná teplota a ideálna klíma dotvoria jemný a uhladený buket. Tým je aj medovina predurčená ako nápoj na slávnostné a výnimočné príležitosti.



Slovenský zväz včelárov



Vážené včelárky, včelári, vystavovatelia, milí hostia!

Vítam Vás na VI. ročníku výstavy medoviny pod názvom MEDOVINKA ROKA, ktorá má na Slovensku už svoje stabilné miesto. Našou snahou bolo obohatiť tento ročník o medoviny z krajín V4, kde boli rozoslané pozvánky do súťaže. I keď sa nám nepodarilo získať vzorky od maďarských včelárov, ktorí nevyrábajú medovinu v takejto podobe a od poľských včelárov, ktorí sa s našou súťažou len oboznamujú bola účasť súťažných vzoriek vysoká.

Zásluhou všetkých Vás, včelárov a výrobcov medoviny, dnes môžeme ochutnať a porovnať kvalitu jednotlivých medovín, dodaných z celého Slovenska i vzoriek z Čiech a pri priateľskom stretnutí si vychutnať pohár dobrej medoviny.

Do súťaže sa tento rok zapojilo 63 vystavovateľov s celkovým počtom 116 vzoriek medovín, z čoho bolo 5 vzoriek vyradených. Tento ročník bola vytvorená nová kategória medzi ochutenými medovinami a to ochutená medovina - melicitózna. Do tejto kategórie sa prihlásila síce len jedna vzorka, ale v rozstrele sa umiestnila na druhom mieste.

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.

Ing. Pavol Lehoták



Zloženie degustačných komisií

Degustačná komisia č. 1

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

Ing. Mária Chválová

Vendelín Krasňanský

Tomáš Gál

Degustačná komisia č. 3

Ing. Daniela Matisová - ved. DK

Jozef Minarčík

Ing. Ivan Šiška

Oto Husár

Degustačná komisia č. 2

Ing. Lukáš Krasňanský. - ved. DK

Mgr. Mário Kormančík

Ing. Róbert Lipták

Ing. Jozef Czako

Odborná degustácia medoviny sa uskutočnila v pondelok 10. februára 2020 v Nitre za účasti 12 degustátorov, z ktorých boli vytvorené 3 komisie pod vedením garanta súťaže Ing. Jozef Čápek, PhD.

Medoviny boli hodnotené 100 bodovým systémom. Výsledkom hodnotenia bol aritmetický priemer hodnotením jednotlivých členov komisie.



Celkovo bolo hodnotených : 111 vzoriek medovín, z toho
v kategórii č.1 Tradičná medovina classic 36 vzoriek
bariková 8 vzoriek
archívna 5 vzoriek
v kategórii č.2 Medovina ochutená bylinná/korenená 48 vzoriek
ovocná 14 vzoriek
melicitózna 1 vzorka

Počet vzoriek: 116

Počet vystavovateľov: 63

Počet vyradených vzoriek: 5

Kategórie hodnotenia medoviny:

Zlatá medaila	89	-	100	ZM
Strieborná medaila	85	-	88,99	SM
Bronzová medaila	80	-	84,99	BM
Medovina bez ocenenia	0	-	79,99	

Víťazi v kategóriách:

Titul šampión výstavy

vzorka č. 40 - MUDr. Ján Lužica, medovina classic 2017

Marcelová

Víťazi v kategórii Tradičná medovina

1.miesto - MUDr. Ján Lužica, vzorka č. 40 - medovina classic 2017

Marcelová. Ocenenie zlatá medaila.

2.miesto - Ján Hrubša, vzorka č. 36 - medovina archívna 1996,

Letničie. Ocenenie strieborná medaila.

3.miesto - Ing. Samuel Barantal, PhD., vzorka č. 91 - medovina bariková 2018,

Nitra. Ocenenie bronzová medaila.

Víťazi v kategórii Ochutená medovina

1. miesto - Medovit - Ing. Jozef Štefaňák, vzorka č. 72 ochutená, 2017,
Nitrianska Blatnica. Ocenenie zlatá medaila.

2. miesto - Medovit - Ing. Jozef Štefaňák, vzorka č. 74 ochutená, 2017,
Nitrianska Blatnica. Ocenenie strieborná medaila.

3.miesto - Ing. Rudolf Turner, vzorka č. 89, ochutená 2018,
Jablonec. Ocenenie bronzová medaila.

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



č.	Meno a priezvisko	Adresa	Ročník	Druh medu	Vyrobená	Body	Cena
----	-------------------	--------	--------	-----------	----------	------	------

 **TRADIČNÁ MEDOVINA**
CLASSIC

40	Ján Lužica, MUDr.	Marcelová	2017	repkový	varená	91,25	ZM
6	Anton Šafár	Rudava	2018	repkový	varená	89,50	ZM
86	Rudolf Rác ml.	Stupava	2017	repkový	varená	89,50	ZM
22	Dominik Litvák	Melek	2018	repkový	varená	89,25	ZM
52	Jozef Keseg	Nemčiny	2017	zmiešaný	varená	89,25	ZM
75	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2017	zmiešaný	varená	89,25	ZM
77	Oto Husár	Ťpany nad Žitavou	2017	zmiešaný	varená	89,25	ZM
53	Jozef Keseg	Nemčiny	2018	zmiešaný	varená	89,00	ZM
101	Tomáš Gál	Nové Zámky	2017	zmiešaný	varená	87,00	SM
93	Sýkora Štefan	Šala Veča	2018	zmiešaný	varená	86,25	SM
111	Šteran Gerencséry	Komárno	2018	slnecnicový	varená	86,25	SM
97	Štefan Bindas ml.	Martin	2017	zmiešaný	varená	86,00	SM
110	Vojtech Šuba	Levice	2018	repkový	varená	86,00	SM
95	Štefan Bindas ml.	Martin	2016	agátový	varená	85,50	SM
107	Vojtech Knížat	Hruboňovo	2018	medovicový	za studena	85,50	SM
25	Erik Hraška	Kmeťovo	2018	zmiešaný	varená	85,00	SM
37	Ján Hrubša	Letničie	2016	kvetový	varená	85,00	SM
98	Štefan Bindas st.	Martin	2017	zmiešaný	varená	85,00	SM
108	Vojtech Kuník	čáry	2017	repkový	za studena	84,25	BM
50	Jozef Čápek, Ing.	Nitra	2016	zmiešaný	varená	84,00	BM
39	Ján Jenigár	Lipová	2018	zmiešaný	varená	83,25	BM
85	Roman Belušik	Štiavnik	2018	kvetový	varená	83,25	BM
28	František Skipala	Veľké Zálužie	2018	zmiešaný	varená	83,00	BM
76	Ondrej Belica	Hostie	2018	zmiešaný	varená	83,00	BM
84	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2018	agátový	za studena	82,25	BM
45	Jaroslav Kuník	Čáry	2017	repkový	varená	81,75	BM
7	Beramed s.r.o.	Topoľčianky	2018	zmiešaný	varená	81,50	BM
44	Jaroslav Kuník	Čáry	2018	repkový	varená	81,25	BM
105	Včelárstvo Kozák	Nové Sady	2018	zmiešaný	za studena	80,25	BM
43	Jaroslav Kuník	Čáry	2018	repkový	varená	80,00	BM
104	Včelárstvo Kozák	Nové Sady	2018	zmiešaný	za studena	80,00	BM
12	Branislav Novosedlík, PhDr.	Veľký Biel	2018	zmiešaný	za studena	79,75	

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



č.	Meno a priezvisko	Adresa	Ročník	Druh medu	Vyrobená	Body	Cena
----	-------------------	--------	--------	-----------	----------	------	------

TRADIČNÁ MEDOVINA

CLASSIC

106	Viktor Mikuš	Nitra	2018	zmiešaný	varená	79,25	
47	Jozef Bartko	Slatinské Lazy	2018	zmiešaný	za studena	78,00	
116	Rodinná firma Pleva	ČR-Potštejn	2018	kvetový	za studena	78,00	
88	Rudolf Turner	Jablonec	2018			75,25	

TRADIČNÁ MEDOVINA

BARIKOVÁ

91	Samuel Barantal, Ing., PhD.	Nitra	2018	zmiešaný	varená	89,75	ZM
14	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	2018	zmiešaný	varená	89,00	ZM
73	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2017	zmiešaný	varená	89,00	ZM
9	Beramed s.r.o.	Topoľčianky	2018	zmiešaný	varená	87,25	SM
60	Karol Kliment, Mgr.	Šurany	2016	repkový	varená	85,25	SM
103	Včelárstvo Kožák	Nové Sady	2016	zmiešaný	za studena	81,75	BM
49	Jozef Čápek, Ing.	Nitra	2016	zmiešaný	varená	81,25	BM
54	Jozef Mínarčík	Lehota	2016	zmiešaný	varená	78,75	
56	Juraj Bako	Klasov	2017			76,75	
18	Csongor Szabó, Mgr.	Modrany	2018	zmiešaný	za studena	74,75	
42	Jaroslav Kolaja	Lakšárska Nová Ves	2018	repkový	varená	73,50	

TRADIČNÁ MEDOVINA

ARCHÍVNA

36	Ján Hrubša	Letniče	1996	kvetový	varená	89,75	ZM
79	Patrik Bariš	Drietoma	2016	zmiešaný	varená	82,75	BM
87	Rudolf Rác ml.	Stupava	2015	zmiešaný	varená	81,75	BM
96	Štefan Bindas ml.	Martin	2015	zmiešaný	varená	79,50	
99	Štefan Bindas st.	Martin	2014	zmiešaný	varená	75,75	

OCHUTENÁ MEDOVINA

BYLINNÁ - KORENENÁ

72	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2017	zmiešaný	varená	92,75	ZM
74	Medovit - Jozef Štefaňák	Nitrianska Blatnica	2017	medovicový	varená	91,50	ZM
89	Rudolf Turner, Ing.	Jablonec	2018	zmiešaný	varená	90,50	ZM
78	Oto Husár	Úľany nad Žitavou	2016	medovicový	varená	89,00	ZM



č.	Meno a priezvisko	Adresa	Ročník	Druh medu	Vyrobená	Body	Cena
51	Jozef Erdelyi	Oponice	2018	zmiešaný	za studena	88,00	ZM
100	Štefan Hrivňák	Mojmírovce	2018	zmiešaný	varená	88,00	ZM
38	Ján Jenigár	Lipová	2018	zmiešaný	varená	87,00	SM
71	Marry Bee	Starý Tekov	2017	zmiešaný	varená	87,00	SM
66	Ľubomír Bartko	Slatinské Lazy	2017	zmiešaný	varená	86,75	SM
90	Rudolf Turner, Ing.	Jablonec	2018	zmiešaný	varená	86,75	SM
64	Ľubomír Bartko	Slatinské Lazy	2017	zmiešaný	varená	86,25	SM
115	Jozef Čápek, Ing.	Nitra	2016	zmiešaný	varená	86,25	SM
20	Daniel Bizov	Plášťovce	2018	zmiešaný	varená	85,75	SM
83	Róbert Husťý, st.	Slovenská Nová Ves	2018	zmiešaný	varená	85,75	SM
27	František Czibor, Ing.	Mužla	2018	zmiešaný	za studena	85,25	SM
82	Róbert Husťý, st.	Slovenská Nová Ves	2018	zmiešaný	varená	85,25	SM
8	Beramed s.r.o.	Topoľčianky	2018	zmiešaný	varená	85,00	SM
55	Jozefa Kotulášová-Cevárová	Ružomberok	2017	zmiešaný	varená	85,00	SM
62	Kitl s.r.o.	Jablonec nad Nisou - ČR	2017	zmiešaný	za studena	85,00	SM
68	Lubomír Rusko	Nitrianska Blatnica	2018	zmiešaný	varená	85,00	SM
3	Alexander Riegel	Lukáčovce	2017	repkový	varená	84,25	BM
13	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	2018	zmiešaný	varená	84,00	BM
102	Tomáš Gál	Nové Zámky	2017	zmiešaný	varená	83,75	BM
92	Tibor Kolesár	Košice	2017	zmiešaný	varená	83,50	BM
63	Ľubomír Bartko	Slatinské Lazy	2016	zmiešaný	varená	83,25	BM
61	Katarína Babková	Lesenice	2018	zmiešaný	varená	82,75	BM
80	Peter Hustný	Slovenská Nová Ves	2018	zmiešaný	varená	82,75	BM
48	Jozef Čápek, Ing.	Nitra	2018	zmiešaný	varená	82,50	BM
59	Karol Kliment, Mgr.	Šurany	2017	zmiešaný	varená	82,25	BM
19	Daniel Bizov	Plášťovce	2018	zmiešaný	varená	82,00	BM
5	Andrej Londák	Prietrž	2018	zmiešaný	za studena	81,75	BM
65	Ľubomír Bartko	Slatinské Lazy	2017	zmiešaný	varená	81,75	BM
15	Cocher/Cocherová	Veľké Zálužie	2018	zmiešaný	varená	81,50	BM
67	Lubomír Rusko	Nitrianska Blatnica	2018	zmiešaný	varená	81,50	BM
114	Dušan Kollár	Levice	2016	zmiešaný	varená	81,50	BM
113	Dušan Kollár	Levice	2015	zmiešaný	varená	81,00	BM
1	Alexander Kiss	Šahy	2018	zmiešaný	varená	80,25	BM
57	Juraj Piecka, PhD.	Lakšárska Nová Ves	2016	zmiešaný	varená	80,00	BM
109	Vojtech Šuba	Levice	2018	repkový	varená	79,75	
21	Daniel Bizov	Plášťovce	2018	zmiešaný	varená	78,00	



č.	Meno a priezvisko	Adresa	Ročník	Druh medu	Vyrobená	Body	Cena
81	Róbert Hustý, jr.	Slovenská Nová Ves	2018	zmiešaný	varená	78,00	
58	Juraj Piecka, PhD.	Lakšárska Nová Ves	2017	zmiešaný	varená	75,50	
2	Anna Kissová	Šahy	2018	zmiešaný	varená	75,00	
17	Csongor Szabó, Mgr.	Modrany	2018	slnečnicový	za studena	74,50	
35	Pavel Kováč, Ing.	Želovce	2015	zmiešaný	varená	71,00	

👉 OCHUTENÁ MEDOVINA OVOČNÁ

94	Štefan Bindas ml.	Martin	2017	agátový	varená	87,25	SM
23	Dominik Litvák	Melek	2018	repkový	varená	87,00	SM
26	Erik Hraška	Kmeťovo	2018	zmiešaný	varená	86,75	SM
32	František Šumeraj	Starý Tekov	2018	repkový	varená	85,50	SM
69	Marek Bílik	Nové Sady - Čab	2018	repkový	za studena	82,75	BM
112	Štefan Ternény	Veľké Zálužie	2017		za studena	82,50	BM
46	Jozef Bartko	Slatinské Lazy	2018	zmiešaný	za studena	82,25	BM
10	Branislav Novosedlík, PhD.	Veľký Biel	2018	zmiešaný	za studena	80,00	BM
41	Jaroslav Kolaja	Lakšárska Nová Ves	2018	slnečnicový	varená	78,50	
11	Branislav Novosedlík, PhD.	Veľký Biel	2018	zmiešaný	za studena	76,50	
24	Dominik Litvák	Melek	2018	repkový	varená	75,00	
16	Csongor Szabó, Mgr.	Modrany	2018	slnečnicový	za studena	74,25	
30	František Šumeraj	Starý Tekov	2018	repkový	varená	73,00	
31	František Šumeraj	Starý Tekov	2018	repkový	varená	60,50	



Predpis č. 30/2014 Z. z.

**Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka
Slovenskej republiky o požiadavkách na nápoje**

§ 9 - Požiadavky na medovinu

- (1) Medovina musí mať farbu, chuť a vôňu po použitých zložkách.
- (2) Hlavnou surovinou na výrobu medoviny musí byť
 - a) med,
 - b) voda určená na ľudskú spotrebu.
- (3) Pri výrobe medoviny možno k hlavnej surovine pridať
 - a) ovocné šťavy alebo ovocie, alebo
 - b) bylinné extrakty a koreniny.

FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA MEDOVINU

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

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

Organizátor ďakuje všetkým
výrobcom medoviny za dodané vzorky,
komisiám za odvedenú prácu a všetkým tu prítomným,
za účasť na našej ochutnávke.



Štatút MEDOVINKA ROKA 2020

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 archiváciu v dohodnutej cene 6,00€/ks. Súťaže sa môže zúčastniť len medovina vyrobená v roku 2018 a nižšie (t.j. 2018, 2017, 2016...). 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 2.1.2020 do 31.1.2020.

Osobný odber vzoriek - každú stredu od 15:30 do 17:30 hod. v kancelárii ZO SZV Nitra, Štefaniková 50, Nitra (Mestská tržnica, 1. poschodie).

Poštová adresa - Ing. Jozef Čápek, PhD., Pražská 11, 949 01 Nitra

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

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 2018, 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 (89 – 100 bodov)
- Strieborná medaila – diplom (85 – 88,99 bodov)
- Bronzová medaila – diplom (80 – 84,99 bodov)

Titul šampión výstavy získava vzorka, ktorá vyjde z rozstrely 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.

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 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 pondelok 10.2.2020 od 9:00 hod. v Nitre.

6. SAMOLEPKY MEDOVINKA ROKA 2020

Samolepky s označením ŠAMPÍÓN, ZLATÁ, STRIEBORNÁ a BRONZOVÁ MEDAILA sú ochrannou známkou súťaže MEDOVINKA ROKA 2020 a sú udelené víťazom ako je uvedené v bode č.4. Usporiadateľ si vyhradzuje právo na tlač a distribúciu samolepiek s logom MEDOVINKA ROKA 2020 podľa množstva vyrobenej dávky a na požiadanie zašle vystavovateľovi samolepky podľa objednávky za vopred stanovenú cenu.

Upozornenie: svojevoľné označenie medoviny s logom MEDOVINKA ROKA 2020 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 2020 budú zverejnené na www.vcelari.sk, facebook: medovinka.roka.

8. VYHODNOTENIE A CENY

Celkové vyhodnotenie a udeľovanie cien sa uskutoční dňa 22.2.2020 v Nitre, v rámci výstavy VČELÁRSTVO na výstavisku Agrokomplex, Nitra, v pavilóne "A".



NEREZOVÉ SUDY AIR - OIL

Ponúkam nerezové sudy na medovinu, víno
alebo iné potravinárske účely s
plávajúcim vekom, alebo olejové.

AIR - systém

50lit. - 120 €

75lit. - 136 €

100lit. - 145 €

150lit. - 160 €

200lit. - 180 €

300lit. - 235 €

400lit. - 285 €

500lit. - 320 €

a iné.

OIL - systém

50lit. - 77 €

75lit. - 90 €

100lit. - 115 €

150lit. - 128 €

200lit. - 145 €

300lit. - 195 €

400lit. - 268 €

500lit. - 285 €

a iné.

Plávajúce veko obsahuje silikónovú dušu,
pumpičku s manometrom, kvasnú zátku,
nerezový výpustný ventil 1/2 v

Čerpadlá, kade, filtre na víno, a iné.

Odber osobne v Nitre.

Kontakt: 0904 34 00 94



9. VEREJNÁ OCHUTNÁVKA A VÝSTAVA MEDOVINY

Verejná ochutnávka súťažných medovín sa uskutoční dňa 22. a 23. februára 2020 v rámci výstavy VČELÁRSTVO na výstavisku Agrokomplex Nitra, pavilón "A". 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.

Organizátor si vyhradzuje právo podľa počtu a druhu dodaných súťažných vzoriek súťažné kategórie zlúčiť, rozdeliť na viac kategórií, ako aj zaradiť konkrétne vzorky do inej kategórie než je v konkrétnom prípade navrhované výrobcom.

Reklama:



NEREZOVÉ SUDY AIR - OIL

Ponúkam nerezové sudy na medovinu, víno
alebo iné potravinárske účely s
plávajúcim vekom, alebo olejové.

AIR - systém

50lit. - 120 €
75lit. - 136 €
100lit. - 145 €
150lit. - 160 €
200lit. - 180 €
300lit. - 235 €
400lit. - 285 €
500lit. - 320 €
a iné.

OIL - systém

50lit. - 77 €
75lit. - 90 €
100lit. - 115 €
150lit. - 128 €
200lit. - 145 €
300lit. - 195 €
400lit. - 268 €
500lit. - 285 €
a iné.

Plávajúce veko obsahuje silikónovú dušu,
pumpičku s manometrom, kvasnú zátku,
nerezový výpustný ventil 1/2 v

Čerpadlá, kade, filtre na víno, a iné.

Odber osobne v Nitre.

Kontakt: 0904 34 00 94





VČELÁRSKE POTREBY

Set pre začínajúcich včelárov

Krmivo pre včely

Zväzové poháre

Viečeka na poháre

Sada pre chov matiek - JENTER

Medomety, odviečkovacie zar.



Kontakt

Tel.: 0905 915 810

e-mail: info@vcelaren.sk

Belince 131

www.vcelaren.sk

Váš včelár

Vojtech Šuba

Fr. Hečku 110

934 01 Levice

mobil: 0911 530 229

0914 532 029

www.subamed.wbnode.sk

Predaj medu a medoviny



Slovenský
zväz včelárov



Vydal:
Slovenský zväz včelárov,
Základná organizácia Nitra
Spracoval: Ing. Jozef Čápek, PhD.
Grafika: Ing. Jozef Čápek, PhD.