Řádky o medu (8) Medovina, nápoj oživený a oživující

Špetka z historie

Kvašené nápoje z medu se konzumovaly prakticky všude, kde člověk začal sbírat a skladovat med. Od nejstarších dob byla medovina považována za zdroj života, moudrosti, odvahy a síly a jako taková se přednostně podávala hrdinům a rekům. Věřilo se, že má účinky afrodisiaka. „Inrus mulso, foris oleo", tj. zevnitř medovinou, zvenku olejem, zněla odpověď stoletého starce římskému císaři Augustovi na jeho dotaz, jak kmet dosáhl v plné síle své dlouhověkosti. Medovina prý velmi chutnala britské panovnici Alžbětě I. V našich zemích se medovina prokazatelně popíjela u stolů prvních Přemyslovců, i za doby Otce vlasti, císaře Karla IV.

Výrobní postup

Princip výroby je velmi jednoduchý. Roztok s medem se vaří, zchlazený roztok se očkuje ušlechtilými hluboko prokvášecími vinnými kvasinkami, po dvojím stažení z kalů se polotovar uloží do sudů ke zrání, případně se medovina ‚školí' (přidávání potravinářského kuléru, přikyselení, případné přislazení, macerace bylin a koření aj.). Přes zmíněnou jednoduchost základních technologických principů výroby je třeba zdůraznit značnou variabilitu postupů a receptur. Každá medovina je ‚jiná'. Někteří novodobí výrobci upřednostňují výrobu zastudena, tedy medový roztok nevaří. Zdůrazňují, že tak v medovině uchovají termolabilní látky, v samotném medu tak ceněné.

Umíme medovinu vychutnat?

Medovinu, jako každý jiný alkoholický nápoj, můžeme buď pouze pít, nebo vychutnávat. Při odborné degustaci medoviny se hodnotí vzhled, vůně a chuť a provedení takové zkoušky může být i na pohled hotovým koncertem.

Nejklasičtějším způsobem je zřejmě podat medovinu alespoň mírně vychlazenou. Teplotou mezi 10° a 15° C bychom neměli chybovat. Tímto způsobem podání můžeme zdůraznit využití medoviny jako aperitivu, ale připouští se i sklenku ‚lepkavého' moku na závěr hostiny.

Nelze nic namítat ani proti tolik oblíbenému přihřátí medoviny a jejímu požívání ve stavu, který útroby velmi příjemně zateplí: ať již při předvánočních nákupech, anebo na horách po běžkařské túře. Jako optimální teplota zahřátí medového vína se uvádí 40 °C (někdo doporučuje i více), ale v každém případě je třeba dbát na rychlý, krátký záhřev, aby nedocházelo ke ztrátám aromatických látek a cenného obsahu alkoholu.

Medem a medovinou na Vaše zdraví.

Ing. Libor Dupal, předseda Sdružení českých spotřebitelů, www.konzument.cz; dupal@regio.cz