

Medene pijače – pijače tisočerih cvetov

Franc Oder

info@cebelarstvo.com

Medene pijače imajo izredno bogato zgodovino. Medico so poznali že v daljni preteklosti in je verjetno najstarejša alkoholna pijača na svetu. Tudi naši predniki so bili priznani izdelovalci medic. Nekoč je bila to pijača le za bogate, kasneje pa so jo točili tudi po gostilnah in krčmah. Ponudba je bila odvisna od razvoja čebelarstva oz. od pridelave medu.

Konec 18. stoletja so medico postopoma izpodrinile cenejše pijače, predvsem vino, pivo in žgane pijače. Bogata dediščina je šla v pozabo tako temeljito, da je nastala zmeda celo pri poimenovanju posameznih medenih pijač, kar je žal, prisotno še danes. Poleg najstarejše medene pijače medic poznamo še brezalkoholne medic, medeno žganje, medeni liker, medeno pivo, pa tudi medeni kis. Najmlajša med medenimi pijačami je peneča medica.

Razvoj izdelave medenih pijač v Sloveniji v zadnjih dveh desetletjih

Na prehodu tisočletja se je pri nas že kar nekaj čebelarjev ukvarjalo z izdelavo medenih likerjev, pa tudi medic, v glavnem po starih receptih. Na pobudo vodstva ČZDM je bila leta 2002 ustanovljena Sekcija izdelovalcev medenih pijač, ki je združila izdelovalce medenih pijač iz cele Slovenije. Na ustreznih tečajih, ki so jih vodili priznani strokovnjaki za vinarsko in žganjarsko stroko, smo spoznali teoretično in praktično potrebna enološka sredstva ter ustrezno opremo in tehnologijo izdelave medenih pijač. Kakovost svojih izdelkov smo preverjali na vsakoletnih ocenjevanjih medenih

pijač. Nad doseženimi rezultati so bili nemalokrat presenečeni celo enologi – strokovni ocenjevalci medenih pijač.

Po večletnem druženju je padla ideja, da bi poizkusili narediti še penečo medico. Imeli smo srečo, da je bila med predavatelji tudi dobra poznavalka »šampanjske« metode izdelave penin, ki je bila pripravljena pripraviti ustrezna navodila in voditi tečaj za izdelavo peneče medic. Pet čebelarjev se je odločilo za udeležbo na tečaju in po enem letu, leta 2005, smo v Mariboru imeli predstavitev prvih penečih medic. Kakovosten rezultat je bil presenečenje za udeležence tečaja, tako za našo voditeljico kot tudi za ocenjevalce.

Pijače tisočerih cvetov

Na grafu so prikazani osnovni postopki izdelave medenih pijač. Osnova za izdelavo medenih pijač je medena raztopina, ki jo pripravimo iz medu in vode. Zavedati se moramo, kakovostne medene pijače lahko izdelamo le s kakovostnimi sestavinami in sodobno tehnologijo. Izbira medu, kombinacije različnih sort ali letnikov medov, je odvisna od zelene arome. Koncentracija raztopljenega medu v medeni raztopini pa je odvisna od zelene količine sladkorjev in stopnje alkohola v določeni medeni pijači. V praksi porabimo za en liter medenih pijač od 300 g medu (za suhe medic ali suhe peneče medic) do 1000 g medu (za medena žganja ali medene likerje). Naš med v povprečju vsebuje 75 % sladkorjev. Za 1 vol% alkohola potrebujemo 17,7 g/l sladkorja. Če želimo izdelati suho penečo medico z 12 vol% alkohola in 20 g/l nepovrelih sladkorjev, potrebujemo $12 \times 17,7 \text{ g/l} + 20 \text{ g/l} = (212 \text{ g} + 20 \text{ g}) = 232 \text{ g/l}$ sladkorjev oziroma 309 g medu za en liter medene raztopine.

Za en kilogram medu morajo čebele nabrati 3–4 kg medičine. Da zberejo to količino medičine, pa morajo obiskati 15–20 milijonov cvetov. Tako lahko ugotovimo, da morajo čebele za vsak kozarček medene pijače obiskati od 200.000 do 800.000 cvetov. Zato lahko medene pijače edine med pijačami imenujemo tudi pijače tisočerih cvetov.

Pregled izdelave medenih pijač

Podrobnejši opis izdelave posameznih medenih pijač bi presešel možnosti objave v SČ-ju, saj bi moral obsega ti opis prostorov, opreme, enoloških sredstev, kletarjenja, čiščenja, bistrenja, filtriranja, zorenja, stekleničenja, analize, organoleptične ocene in priprave za promocijo in trženje. Najprepro-

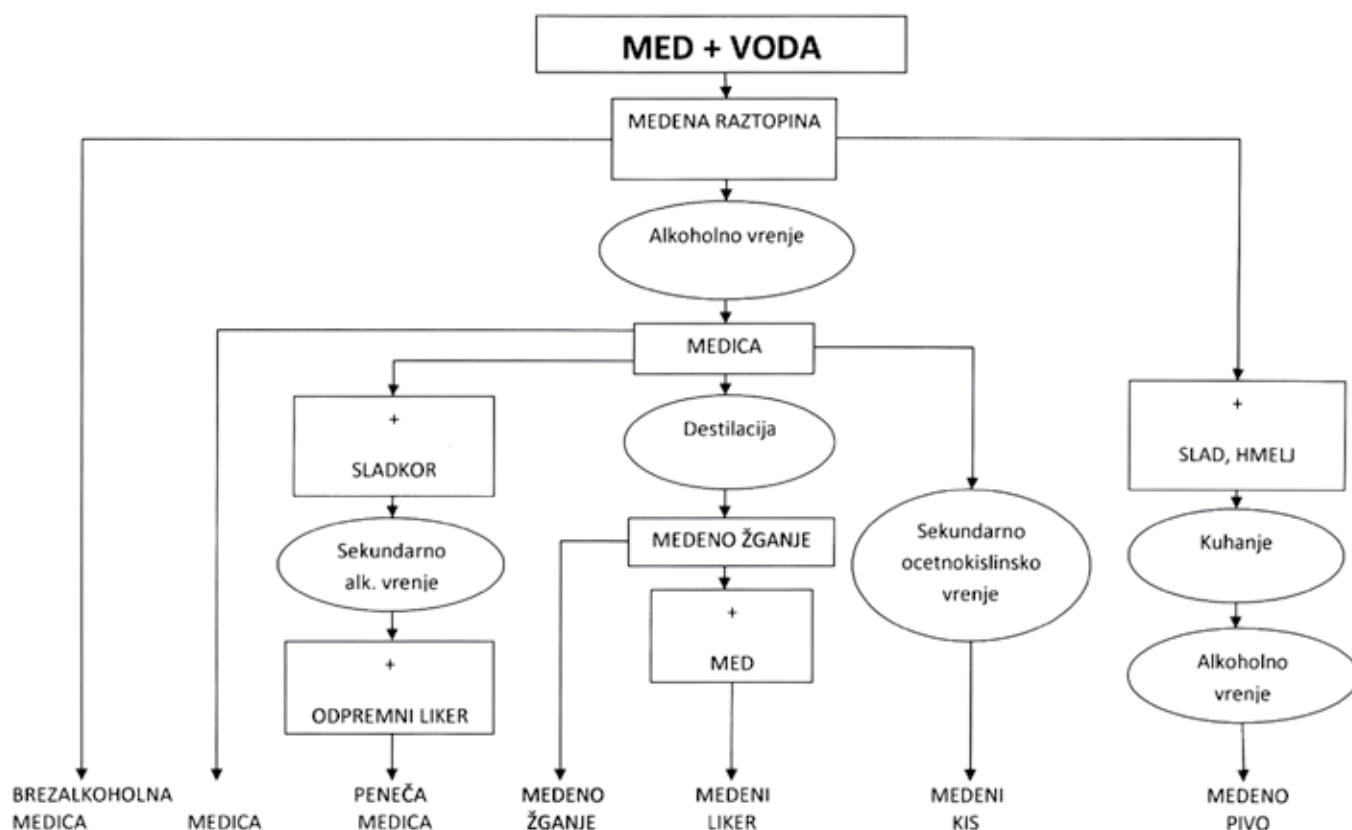


Avtor članka pri izvajanju praktičnega tečaja Od medu do medic



Medica v nastajanju – alkoholno vrenje

Graf: Osnovni postopki izdelave medenih pijač



stejša pot interesentov za izdelavo medenih pijač je udeležba na informativnem tečaju o medenih pijačah. Osnovna spoznanja nam olajšajo pravilnejšo odločitev za doseg želenega cilja. Ocenjujem, da danes naši čebelarji letno izdelajo približno 20.000 l medenih pijač in za to porabijo okoli 10 t medu. Te količine pa ne zadoščajo za primerno prepoznavnost na tržišču.

Nekoč so osnovo za medene pijače, medeno raztopino, krajši ali daljši čas prekuhali, tako zaradi zaščite kot tudi čiščenja – bistrjenja. Iz različnih razlogov so medenim pijačam dodajali najrazličnejše začimbe in druge dodatke. S temi postopki so uničili bogate sestavine medu zaradi pregrevanja kot tudi izrazitost medenih arom zaradi najrazličnejših dodatkov.



Medeno žganje

Z uporabo sodobne tehnologije izdelave medenih pijač lahko predvsem pri medicah in penečih medicah ohranimo veliko koristnih sestavin medu tudi v medenih pijačah ter armo izbranega sortnega medu ali različnih kombinacij. Aromo medenih pijač izpopolnimo le z dodatkom citronske kisline, s katerim nadomestimo primanjkljaj kislin v medu.

Brezalkoholna medica je bolj ali manj sladka medena raztopina, imenovana tudi medeni napitek. Običajno jo izdelamo v 50–60-% koncentraciji in jo moramo pasterizirati, da zagotovimo daljši rok uporabnosti. Primerno ohlajena, razredčena z vodo in obogatena z raznimi »dodatki« je osvežilna brezalkoholna pijača.

Medica je ena najstarejših alkoholnih pijač. Glede na količino nepovretil sladkorjev v medicci poznamo suhe, pol-sladke in sladke medice. Medice vsebujejo 9–15 vol% alkohola.

Medeno pivo je blaga alkoholna pijača s prijetnim okusom po medu in sladu. Za izdelavo potrebujemo med, slad, hmelj in vodo. Vsebuje 3,5–5 vol% alkohola.

Peneča medica je najmlajša med medenimi pijačami. Izdelana je po šampanjski meto-



Medeno pivo

di. Vsebuje 9,5–15 vol% alkohola in več kot tri bare tlaka. Ločimo suhe, polsuhe, polsladke in sladke peneče medice. Skrbna izdelava in bogastvo medenih arom uvrščata peneče medice med vrhunske pijače.

Medeni liker je žgana pijača, narejena z mešanjem medenega ali nevtralnega sadnega žganja z medom. Vsebuje 16–35 vol% alkohola in ima značilno medeno aromo.



Foto: MB

Medeni likerji

Medeno žganje je destilat medice. Z uporabo sodobne opreme za destilacijo in pripravo kakovostne osnove – suhe medice – dobimo medeno žganje z značilnimi medenimi aromami. Medeno žganje vsebuje 32–55 vol% alkohola.

Medeni kis – iz medu oz. medice lahko s pomočjo ocatnokislinskih bakterij izdelamo medeni kis. Tudi z izdelavo medenega kisa lahko popestrimo svojo ponudbo.



Foto: MB

Nagrane medice in peneča medica Mednarodnega ocenjevanja Finger Lakes

Kakovostne slovenske medene pijače od leta 2016 dosegajo dobre ocene tudi na Mednarodnem vinskem ocenjevanju Finger Lakes (glej SČ št. 9, september 2016, str. 318). V letu 2017 so na tem ocenjevanju ponovno prejele priznanja medice in peneče medice: dvojno zlato je prejela Čebelarna Novak z medico iz gozdnega medu, srebro pa so prejeli Čebelarstvo Šibila za medeni barrique – medico iz cvetličnega medu, Gregor Jere za penečo medico in medico iz cvetličnega medu. V letu 2018 so zlato priznanje prejeli Čebelarna Novak za medico ter Gregor Jere za penečo medico iz cvetličnega medu, srebro pa Gregor Jere za medico iz kostanjevega medu. Vsem naštetim čestitamo za vrhunski rezultat!

Uredništvo

Velika lesna čebela (*Xylocopa violacea*)

dr. Andrej Gogala

gogala62@gmail.com

Lesne čebele, ki merijo do dva centimetra in pol, so naše največje čebele. Po velikosti se jim približajo le največje matice nekaterih vrst čmrljev. V nasprotju z njimi so lesne čebele samotarke, a to ime je rahlo zavajajoče. Imajo namreč dolgo življenjsko dobo in samice, ki gnezdiijo v trohnečem lesu, dočkajo izleganje svojih potomcev in jih pogosto tudi hranijo. Večkrat mlade samice ostanejo v gnezdu svoje matere. Domnevno je to pot, ki vodi v razvoj družbenih skupnosti, kakršne so razvite pri čmrljih. Odrasli osebki prezimijo, zato jih lahko opazimo že v prvih toplih pomladanskih dneh, ko se pariijo, samice pa iščejo nova domovanja v starem lesu. Vanj si lahko z močnimi čeljustmi same stešejo rove, drugače kot večina drugih čebel, ki uporabljajo le obstoječe votlinice. Pri izbiri cvetov niso izbirčne, a imajo raje take z globokim cvetnim žrelom. Pelod prenašajo v golši skupaj z medičino, le delno na nogah. Od treh vrst lesnih



Foto: Andrej Gogala

čebel pri nas sta dve večji in ena manjša, le vrsta *X. violacea* pa je razširjena po vsej državi. Je črna, s temnimi krili, ki se modro svetijo. Samce prepoznamo po sivih dlakah na oprsju in po dveh rumenih predzadnjih členkih tipalk.