

Ambasciatori dei mieli

di Andrea Ottolina

Idromele, una bevanda antica e moderna



La prima volta che sentii parlare di idromele fu una decina di anni fa, quando conobbi l'apicoltore Alberto Mattoni alla fiera Apimell, a Piacenza, ed ebbi l'occasione di assaggiare uno degli idromeli di sua produzione, un riserva ottenuto da miele di Corbezzolo. Alberto è stato uno dei pionieri in Italia della esperienza unica, sia per la qualità del prodotto sia per il fascino della storia che lo accompagnava. L'idromele è una bevanda dalle origini antichissime: dal greco *hýdor* "acqua" e *méli* "miele" è prodotto dalla naturale fermentazione di un mosto di acqua e miele, ed è molto probabilmente il fermentato più antico mai prodotto, precedente alla birra e al vino, poiché prima che coltivatore di grano e vite l'uomo fu raccoglitore di miele.



Non si hanno notizie certe sul periodo, perso nella notte dei tempi, in cui l'uomo imparò a produrre l'idromele, "la bevanda degli dèi", ma si suppone che la sua scoperta, così come quella della birra, fu casuale, vista la relativa semplicità di preparazione. Lo si trova infatti prodotto quasi ovunque si trovino le api: conosciamo un idromele dell'antico Egitto, quello dell'antica Grecia, uno dell'Inghilterra Celtica e l'idromele della Scandinavia Vichinga. L'idromele aveva una grande importanza nella cultura e nella mitologia antica; era tradizione, in molte parti d'Europa, donare alle coppie appena sposate idromele da consumare durante l'arco di un mese, pari ad un ciclo lunare, così da assicurare felicità e fertilità alla coppia. Alcuni pensano che da qui derivi il termine "luna di miele". Tracce della produzione di idromele si ritrovano anche durante tutto il Medioevo, utilizzato nei riti religiosi celtici e in medicina come base di preparazioni erboristiche. Sebbene così diffuso nell'antichità, oggi è un prodotto piuttosto di nicchia, conosciuto da pochi e prodotto da pochissimi. Molto probabilmente, le cause furono sia economiche che religiose: l'arrivo della vite e la produzione di vino da una parte, e a diffusione in Europa del Cristianesimo dall'altra.

Dal punto di vista economico, infatti, la produzione di vino è nettamente più vantaggiosa rispetto a quella dell'idromele anche solo per il costo della materia prima impiegata (si pensi infatti al prezzo al chilo dell'uva paragonato a quello del miele); dal punto di vista religioso invece, con la diffusione del Cristianesimo e del vino legato all'eucaristia, miele e idromele erano visti come alimento e bevanda pagane e per questo relegate in secondo piano. Tuttavia, anche se ridimensionata, la produzione di idromele è rimasta diffusa soprattutto in tutti quei paesi del nord Europa dove per ragioni climatiche non è possibile la coltivazione della vite (e quindi la produzione di vino) e dove vengono prodotte tutta una serie di bevande alcoliche da fermentazione di materie prime diverse come la birra, il sidro di mele o pere, e per l'appunto l'idromele. È solo grazie alla scoperta dell'esistenza dei lieviti nel XIX secolo e ai moderni studi di enologia razionale, sviluppati dapprima in Francia e poi diffusi anche in Italia, che ha ripreso piede nella fascia Mediterranea la produzione di un idromele 'moderno', sicuramente di migliore qualità rispetto a quello che si produceva nell'antichità.

PRODUZIONE

Oggi l'idromele si prepara in modo razionale, seguendo tecniche adottate nella vinificazione, specialmente quella in bianco: essendo una bevanda alcolica la cui gradazione può variare a seconda della produzione dai 6 ai 15 gradi, condivide alcuni dei suoi parametri tecnologici con il vino; la maggiore differenza è solo la materia prima di partenza, il miele. Le sue caratteristiche chimico/fisiche lo rendono, una volta disciolto in acqua, un vero e proprio mosto, carico di zuccheri fermente-

scibili e di elementi essenziali per la riproduzione dei lieviti, come gli amminoacidi e le sostanze azotate derivanti dalle cellule polliniche presenti nel miele.

La lavorazione prevede più fasi: la preparazione del mosto, l'aggiunta dei lieviti, la fermentazione, uno o più travasi, l'affinamento, la filtrazione e l'imbottigliamento, eventualmente seguito dalla maturazione in bottiglia.

In una prima fase occorre preparare il mosto: è sufficiente sciogliere la giusta quantità di miele in acqua fino ad ottenere la gradazione zuccherina richiesta (le ricette più diffuse prevedono da un 20% ad un 40% di miele pari a 1/2 parti di miele su 5 totali). La quantità di miele sarà in funzione del tipo di idromele che si vuole ottenere: una bassa percentuale porterà a un idromele secco e poco alcolico, una quantità maggiore a un idromele via via più dolce e liquoroso. La qualità dell'acqua è di cruciale importanza, in quanto oltre a esercitare la funzione di solvente per il miele è l'ingrediente presente in maggiore quantità, per questo è fondamentale che sia priva di impurità, limpida, senza sapori od odori estranei oltre ad avere caratteristiche chimico/fisiche e microbiologiche nella norma. La misurazione degli zuccheri può essere effettuata in diversi modi, il più semplice prevede l'utilizzo di un densimetro o mostimetro Babo la cui gradazione può essere convertita in percentuale di zuccheri e quindi in gradazione alcolica probabile. L'utilizzo di un solo tipo di miele o l'abbinamento di più qualità uniflorali, unitamente alla quantità, darà luogo a un'infinita possibilità di combinazioni.

Sebbene come già detto nel miele siano presenti alcuni acidi organici e sostanze nutritive utili allo sviluppo e alla riproduzione dei lieviti, eventuali aggiunte di acidi di origine vegetale quali il tartarico o il citrico permettono di avere un valore di pH più basso, compreso tra 3 e 4, maggiormente indicato per una migliore fermentazione. Inoltre, occorre eliminare o ridurre la carica di batteri e lieviti indigeni naturalmente presenti nel miele: le due strade percorribili sono la bollitura del mosto, pratica sconsigliabile in quanto va a ridurre tutta la potenzialità aromatica del miele, oppure una leggera solfitazione dello stesso mediante aggiunta di solfiti che inibiscono i microrganismi diversi dai lieviti. In questo caso occorre seguire fedelmente le istruzioni di utilizzo per non rischiare di eccedere le dosi consigliate (e consentite dalla legge).



La fermentazione del mosto può avvenire in contenitori di diverse dimensioni e materiali; sebbene anticamente venissero utilizzati tini di legno, e più recentemente altri materiali quali plastica, vetro o cemento, a mio parere la migliore scelta tecnologica consiste nell'utilizzo di maturatori in acciaio inox, resistenti, inerti e decisamente più igienici e di facile manutenzione. Al fine di assicurare una buona conduzione a carico di ceppi di lievito selezionati, piuttosto che lasciare la fermentazione a lieviti indigeni, è preferibile l'aggiunta di lieviti selezionati, appartenenti alle famiglie dei *Saccharomyces cerevisiae* o *Saccharomyces bayanus*. La presenza nel miele di tracce di propoli, che ha un'azione antisettica, comporta una fermentazione generalmente più lenta a parità di condizioni rispetto a quella di un mosto d'uva, e che può durare anche diverse settimane. La temperatura è molto importante, come nella vinificazione in bianco, poiché controllando quest'ultima si riusciranno a conservare

molte delle sostanze aromatiche che determinano gli aromi varietali dei singoli tipi di miele. Temperature ottimali sono quelle da cantina, intorno ai 18-20 gradi centigradi. Lo stato di avanzamento si può determinare utilizzando un mostimetro; il segnale che la fermentazione sta terminando è la riduzione dell'emissione di bolle di anidride carbonica dalla massa fermentante, visibili tramite un tappo gorgogliatore.

A questo punto occorre travasare ed eventualmente chiarificare l'idromele, per avviarlo alla successiva fase di seconda fermentazione, maturazione e affinamento, che può avvenire in fusti di acciaio o in botti di legno per gli idromeli più ricercati. In questa fase, emergono gli aromi terziari, che contribuiscono al bouquet elaborato e profondo che valorizza al massimo il lavoro supremo delle api svolto in natura e quello dell'uomo in cantina.



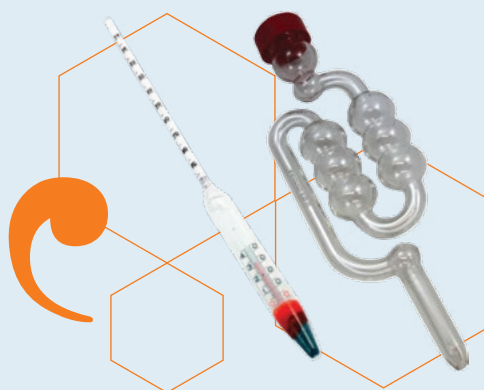
Foto di Andrea Ottolina

RICETTA SEMPLICE PER UN IDROMELE 'CASALINGO'

La ricetta base per la produzione di idromele richiede semplicemente *miele, acqua e lievito*, ma vi sono innumerevoli varianti che comprendono l'aggiunta di frutta o spezie. Per quanto riguarda gli ingredienti e la strumentazione necessari per produrre artigianalmente idromele, sono sufficienti:

- ▶ Bottiglione in vetro da 5 litri circa;
- ▶ Tappo con gorgogliatore;
- ▶ Densimetro (opzionale)
- ▶ 1,7 kg di miele;
- ▶ 3,3 litri di acqua;
- ▶ 5/10 grammi lievito (secco in bustine o fresco in panetti);
- ▶ Succo di mezzo limone e bacche di ginepro secche (opzionali).

Porre l'acqua sul fuoco e sciogliervi il miele, con (eventualmente) un paio di bacche di ginepro secche ed il succo di mezzo limone, fino a formare un liquido omogeneo; è opportuno far sobbollire la miscela per un quarto d'ora circa in modo da inattivare i lieviti selvatici. Lasciare raffreddare (fino a temperatura ambiente), filtrare e versare il liquido ottenuto dentro il bottiglione. Utilizzando il densimetro è possibile conoscere l'esatta percentuale di zuccheri: è sufficiente porre un po' di mosto in un contenitore alto e stretto e lasciarvi galleggiare lo strumento. Leggendo il valore sulla tacca in corrispondenza della superficie del liquido si leggerà la concentrazione di zuccheri, che dovrebbe essere attorno ad un valore di 20-25g/100ml. Moltiplicando tale valore per il coefficiente 0,6 è possibile avere una stima della percentuale di alcol che si andrà ad ottenere dalla fermentazione. Attivare quindi il lievito diluendolo in poca acqua tiepida ed



aggiungerlo. Tappare quindi con il gorgogliatore o della garza di cotone e lasciare fermentare al buio e al fresco per almeno 4/8 settimane. A questo punto è possibile imbottigliare o travasare l'idromele in un secondo contenitore evitando di smuovere eccessivamente il fondo e lasciare riposare per un pari periodo.

Al termine della fermentazione, l'idromele può essere trasferito in bottiglie di vetro, meglio se scuro, da chiudere ermeticamente e riporre in una cantina fresca, provvedendo di tanto in tanto alla sfiatura delle stesche per evitare degli scoppi nel caso la fermentazione non fosse ultimata. Dopo qualche tempo l'idromele sarà pronto per il consumo; da quel momento in poi ogni mese passato in cantina ad invecchiare non farà altro che migliorarne il sapore, rendendolo più alcolico ed amabile.

Caratteristiche organolettiche ed abbinamenti gastronomici

Per la lavorazione e le caratteristiche che lo accomunano a un vino, l'idromele si presenta per certi versi simile, pur conservando per la parte aromatica e cromatica quelle derivanti dal tipo di miele o di mieli che sono stati impiegati; inoltre la scelta della quantità di miele e il tipo di lavorazione possono portare a produrre tipi di idromele del tutto differenti tra loro:

da un idromele secco e poco alcolico, eventualmente rifermentato in bottiglia, indicato per l'aperitivo, fino a un idromele liquoroso ideale come bevanda da meditazione o da dessert. Su come berlo e a quali cibi accompagnarlo ognuno può sbizzarrirsi secondo la propria creatività. L'idromele è un prodotto dal gusto complesso, raramente da tutto al suo primo assaggio.

Generalmente si presta bene a una bassa temperatura di servizio, tra gli 8 e i 16 gradi centigradi, per un brindisi fra amici, come aperitivo; ben si accompagna a tavola con formaggi e carni selvatiche, ma sicuramente l'abbinamento migliore è con i dolci, la

pasticceria secca, cantucci, crostate. Può essere inoltre paragonato data la gradevole dolcezza e il retrogusto mieloso a un vino da meditazione, da assaporare da solo alla ricerca delle infinite sfumature e sapori che lo caratterizzano. ●

Le api nei libri e al cinema



Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop

Fannie Flagg

BUR Biblioteca Universale Rizzoli,

2000 - 360 pp

a cura di



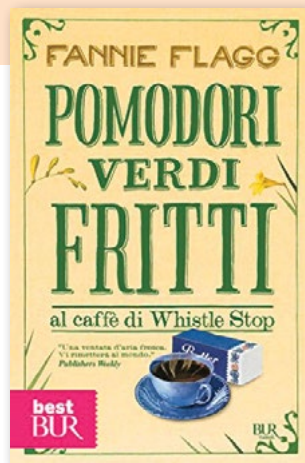
Il romanzo si svolge a Whistle Stop, un piccolo paese dell'Alabama, tra il 1929 e il 1988 e racconta la storia della famiglia Threadgoode.

La narrazione si sviluppa attraverso salti temporali e diversi stili di narrazione, ma questo non disturba la lettura, sono come pezzi di un puzzle che aiutano a comporre la storia. Ci sono i divertentissimi bollettini settimanali della signora Dot Weems che si intervallano agli avvenimenti della cittadina e infine c'è la parte predominante che riporta le conversazioni tra l'anziana Ninny Threadgoode, ospite di una casa di riposo e la signora Evelyn, visitatrice di passaggio.

Inizialmente Evelyn accoglie le chiacchiere della signora Threadgoode con disinteresse ma di settimana in settimana si lascia trasportare dai racconti di Ninny sulle avventure di Idgie e Ruth e sui fatti accaduti al Whistle Stop Cafe negli anni della Grande Depressione americana.

La tenacia che dimostrano Idgie e Ruth nello sconfiggere le avversità, dona a chiunque segua le loro avventure la forza necessaria per affrontare le difficoltà dell'esistenza come accade a Evelyn che riesce a trovare la fiducia in sé stessa e a dare una svolta alla sua vita.

Le api e il miele sono due elementi del segreto che Idgie condivide con Ruth e che le leggerà per tutta



la vita. Due persone diverse, ma che hanno in comune gli stessi valori; Idgie ci ammalia per la sua forza, intraprendenza e tenacia nell'affrontare le avversità, mentre Ruth ci conquista per la delicatezza e dolcezza dei suoi modi, una signora d'altri tempi.

Questo libro, nonostante tratti temi delicati, riesce a catturare l'attenzione del lettore a tal punto che in alcuni momenti chiudendo gli occhi ci si può immaginare a passeggio

tra le strade della città, con il rumore dei treni di passaggio, il profumo dei pomodori verdi fritti, il canticchiare a bassa voce di Idgie, il ronzio delle api e la voce di Ruth che mormora: "Sei un'incantatrice d'api, Idgie Threadgoode, una vecchia incantatrice d'api..."

Nel 1991 ne è stato tratto un film drammatico, l'autrice ha partecipato alla stesura della sceneggiatura, ma come spesso accade con le trasposizioni, pur essendo un bellissimo film con un successo planetario, le vicende sono raccontate in modo meno approfondito, i personaggi hanno meno spessore e la storia d'amore tra le due protagoniste è a mala pena intuibile, mentre nel libro se ne segue l'evoluzione con tutti i dubbi, le paure e le difficoltà di un'epoca puritana e poco aperta alla diversità.

Lidia Granata

A inizio agosto è mancato improvvisamente Graziano Comper, apicoltore e assaggiatore iscritto all'albo, entusiasta e instancabile divulgatore, si era prodigato affinché l'edizione 2017 di Apididattica (25-26 Novembre) si svolgesse nel suo Trentino, a Rovereto, sarà difficile e doloroso senza di lui, ma faremo tutti del nostro meglio in suo ricordo.

Arrivederci Graziano