LA BEVANDA DEGLI DEI

**La preparazione dell'Idromele**

Nettare degli Dei, ambrosia celestiale, bevanda antichissina e misteriosa.... L'idromele (o mead in inglese), ovvero il "vino" di miele, e' davvero una bevanda molto antica, forse ancor piu' antica sia del vino che della birra. E un po' misteriosa lo e' davvero, visto che in Italia e' quasi sconosciuta, e anche in certi paesi anglosassoni (Inghilterra, Galles, USA) pur essendo reperibile e' tutt'altro che frequente.

Ma cos'e' l'idromele? Essenzialmente una bevanda proveniente dalla fermentazione di uno sciroppo di acqua e miele. Ne esistono numerosi tipi: oltre ai mead "tutto-miele" sono molto apprezzate le qualita' aromatizzate alla frutta (specialmente bacche come mirtilli e simili, che si sposano molto bene, ma anche fichi) o alle spezie piu' disparate; vi sono varianti in cui e' presente anche luppolo o malto, oppure mosto d'uva. Questi tipi di idromele hanno nomi molto suggestivi, dall'Hyppocras al Metheglin e cosi' via.

Per iniziare la produzione, pero', e' forse meglio concentrarsi su un classico idromele basato solo sul miele: sia perche' e' solitamente preferibile cominciare dalle cose piu' semplici, sia perche' se non si e' mai assaggiato un mead e' meglio soddisfare la curiosita' con il prodotto piu' "puro". Anche in questo caso le varianti sono numerose: anzitutto la gradazione, poi la scelta del tipo - da secco a decisamente dolce - e poi il fatto che sia "fermo" o frizzante, e le varie combinazioni di questi elementi.

In realta' non tutte queste combinazioni sono possibili da ottenere - almeno con facilita'. Gli zuccheri contenuti nel miele (al contrario di quelli del mosto di birra) sono fermentabili al 100%, il che vuol dire che il mead puo' essere decisamente secco: per farlo dolce, bisogna in qualche modo fermare la fermentazione, o con tecniche particolari quali pastorizzazione o filtrazione, oppure basandosi sulla tolleranza all'alcool del lievito impiegato. In entrambi i casi pero' non sara' possibile la carbonazione naturale in bottiglia. La tecnica piu' semplice per controllare il grado dolcezza dell'idromele e' quella di basarsi sulla sua gradazione, sul fatto cioe' che arrivati ad una certa gradazione alcolica del mosto il lievito si "ubriaca" e smette di lavorare, anche in presenza di zuccheri fermentabili residui. Ad esempio, un mosto di 14 gradi plato fermentera' completamente fino a 8 gradi alcolici; raddoppiando le dosi di miele, la gradazione Plato raddoppia, ma quella alcolica non aumenta di pari passo (fermandosi ad es. a 13 o 14 % di alcol) e l'idromele risulta dolce per la presenza di zuccheri residui. Con questa tecnica ovviamente risulta impossibile produrre idromele al tempostesso leggero e dolce. In pratica possiamo fare: - idromele secco; leggero o mediamente forte (fino a circa 13% alcool); sia fermo che "mosso" - idromele da leggermente dolce a molto dolce; da circa 13-14% alcool o poco piu'; esclusivamente fermo. Il grado alcolico - e quindi anche lo zucchero residuo e la dolcezza - dipendono dal ceppo di lievito utilizzato, e la ricetta va studiata tenendone conto.

Nell'esaminare una ricetta di idromele, partiamo ora proprio da lievito. Si puo' usare lievito selezionato (secco o liquido) per birra: in genere pero' non e' consigliato sia per la scarsa tolleranza all'alcool che (forse) per aspetti di appropriatezza degli aromi. Esiste un lievito liquido della Wyeast specifico per il mead, ma le opinioni su di esso non sono concordi e comunque non e' facilmente reperibile. I lieviti piu' usati sono quelli per vino. Quella per Champagne (S. Baianus) e' molto tollerante all'alcool: forse anche troppo, e rischia di produrre idromele eccessivamente secco. Io mi sono orientato su un lievito selezionato per vino bianco (Chardonnay).

L'ingrediente principale pero' e' naturalmente il miele. Quale scegliere? Confesso che per il mio primo tentativo - visto che si trattava di un esperimento, e dato che le dosi da usare comportano un certo costo - ho usato un economico miele da discount! Proprio il fatto che gia' cosi' il risultato sia stato piu' che buono, mi ha convinto a riprovare com materia prima piu' scelta. Molti sono i tipi di miele che si possono utilizzare. I piu' delicati - trifoglio, sulla - sono spesso impiegati in ricette che prevedono aromatizzazioni con frutta e spezie. Se pero' vogliamo produrre un mead "puro", e' meglio usare un miele dal carattere piu' intenso e dai profumi ben riconoscibili, che risalteranno anche nel prodotto finito. Nel mio secondo tentativo ho impiegato in parte miele di zagara (fiori d'arancio). Anche altre varieta' possono essere adatte; attenzione pero' al miele di castagno, che se impiegato al 100% puo' risultare troppo deciso e amaro. Miele, lievito, che altro? Veniamo agli ingredienti piu' controversi, chiamiamoli pure "additivi". Il miele a differenza del malto non contiene composti "nutrienti" per il lievito, e per una fermentazione sufficientemente vigorosa e' bene aggiungerne: inorganici (solfato di ammonio) o organici (a base di cellule morte di lievito, e detti anche "energizzanti"). Se si eccede nei primi si rischiano sapori "metallici" indesiderati; i secondi sono meno rischiosi sotto questo punto di vista, ma non se siano altrettanto efficaci.

Un altro "additivo" consiste una piccola quantita di acido (ad es lattico, o una miscela detta appunto "acid blend"). Lo scopo e' sia organolettico (bilanciare la dolcezza del prodotto con un po' di acidita') sia diretto a garantire una situazione piu' favorevole alla fermentazione (punto controverso). I produttori piu' "puristi" contestano l'uso di queste aggiunte non del tutto "naturali"; io ho scelto di usarli, attenendomi alle dosi minime consigliate dalla ricetta o dalle indicazioni presenti sul prodotto stesso. Si trovano in alcuni negozi specializzati per homebrewing o enologia. L'ultimo ingrediente, decisamente importante, e'... il tempo! Dopo 5 mesi di fermentazione/maturazione, e un paio in bottiglia, il prodotto era decisamente poco gradevole, aspro e dal gusto "metallico" e aggressivo. Un ulteriore anno in bottiglia ha permesso l'evoluzione in qualcosa di decisamente piu' godibile, e ora a un anno e mezzo dall'imbottigliamento (due anni dalla produzione) posso ritenermi soddisfatto.

Possiamo ora finalmente arrivare alla formulazione della ricetta. Vi propongo quella della mia seconda prova - che e' solo una piccola variazione della prima. L'intento e' di produrre un idromele abbastanza forte e leggermente dolce, ma non in modo eccessivo: come un vino bianco strutturato, leggermente abboccato ma non del tutto dolce. La dose di miele risulta in un alccol "potenziale" intorno al 16%, ma il lievito impiegato si ferma a circa 13% lasciando il giusto residuo zuccherino per l'equilibrio desiderato.

|  |
| --- |
| IDROMELE classico, non aromatizzato |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Caratteristiche | | |
|  | | |
| ALCOOL | 13% vol. |  |
| GUSTO | "fermo", a meta' fra secco e dolce. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredienti - Per 5 litri circa | |
|  | |
| Miele | 1.9 Kg (2Kg meno un assaggio :-)) |
|  |  |
| Lievito di chardonnay  (o bianco similare) | 1 bustina |
| Nutriente per lievito | 1/2 di cucchiaino\* |
| Acid blend (miscela di acidi) (o acido lattico o citrico) | 1/3 di cucchiaino\* |
|  | |
| \*seguire dosi minime consigliate | |
| Acqua q.b. (preferibilmente oligominerale in bottiglia) | |

|  |
| --- |
| Preparazione |
| Sciogliere il miele in 2.5 o 3 litri di acqua. Nel frattempo, sciogliere il lievito in un bicchiere scarso di acqua tiepida. Sobbollire (o mantenere a 80C) miele e acqua per 15 minuti circa. Raffreddare fino a 25C |
| Aggiungere acqua quanto basta per arrivare a 5 litri. Mescolare \*energicamente\* in modo da ossigenare. Aggiungere il lievito, nutriente e acido. |
| Fermentazione primaria a 20C circa per circa due settimane. (si puo' effettuare direttamente nella pentola, con coperchio o pellicola trasparente) Fermentazione secondaria/maturazione in bottiglione da 5 lt per 4-5 mesi (4-5).  E' preferibile travasare (senza ossigenare!) ogni tanto in un altro bottiglione, in modo ogni volta da eliminare un po' di deposito. |
| Imbottigliare senza aggiungere nulla. Lasciar maturare in bottiglia per almeno altri 6 mesi, meglio se un anno o piu'. |
| N.B. ovviamente, fare attenzione alla sanitìzzazione nelle varia fasi. |