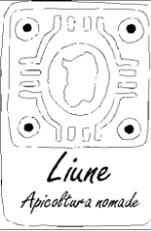


Abbamele ed idromele

Ghilarza – Casa Badalotti 19 dicembre 2010

Aldo Buiani



IDROMELE, LA BEVANDA DEGLI DEI

Aldo Buiani

IDROMELE

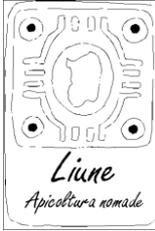
FERMENTATO PIU' ANTICO DEL MONDO

- ORIGINI ANTICHISSIME E MITICHE;
- “VINO” DI MIELE (MEAD)
- FERMENTAZIONE NATURALE;
- MIELE UNICO DOLCIFICANTE NATURALE;

ORIGINI

- ANTICO EGITTO (MEZZALUNA FERTILE);
- INGHILTERRA CELTICA (CELTI);
- SCANDINAVIA (VICHINGHI);
- ROMANI; GRECI; ETRUSCHI;

(Plinio il Vecchio “Naturalis Historia” cita Idromel militites)



PROBABILI ORIGINI IN SARDEGNA

FINE BRONZO MEDIO (XV SEC.a.C.)-INIZIO BRONZO RECENTE (XIV SEC.a.C.)

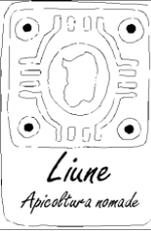
INIZIANO I RAPPORTI COL BACINO ORIENTALE DEL MEDITERANEO E CON MICENE (CRETA).

COMPARSA CERAMICHE ADATTE AL TRASPORTO E CONSERVAZIONE DERRATE DI PREGIO : OLIO; VINO; MIELE (Abbamele); IDROMELE.

RITROVAMENTI CERAMICHE E VASI MICENEI IN VARI COMPLESSI NURAGICI IN SARDEGNA (Nuraghe arrubiu, Orroli) SIMILI A QUELLI DELLO SCALO COMMERCIALE DEL PORTO DI COMMOS (COSTE MERIDIONALI CRETA)

TRADIZIONE MITISTORICA : ARISTEO (COMPAGNO DI VIAGGIO DI DEDALO), INTRODUSSE IN SARDEGNA LA COLTIVAZIONE DELLA VITE, DELL'ULIVO E L'ALLEVAMENTO DELLE API E DEGLI ANIMALI (PASTORE).

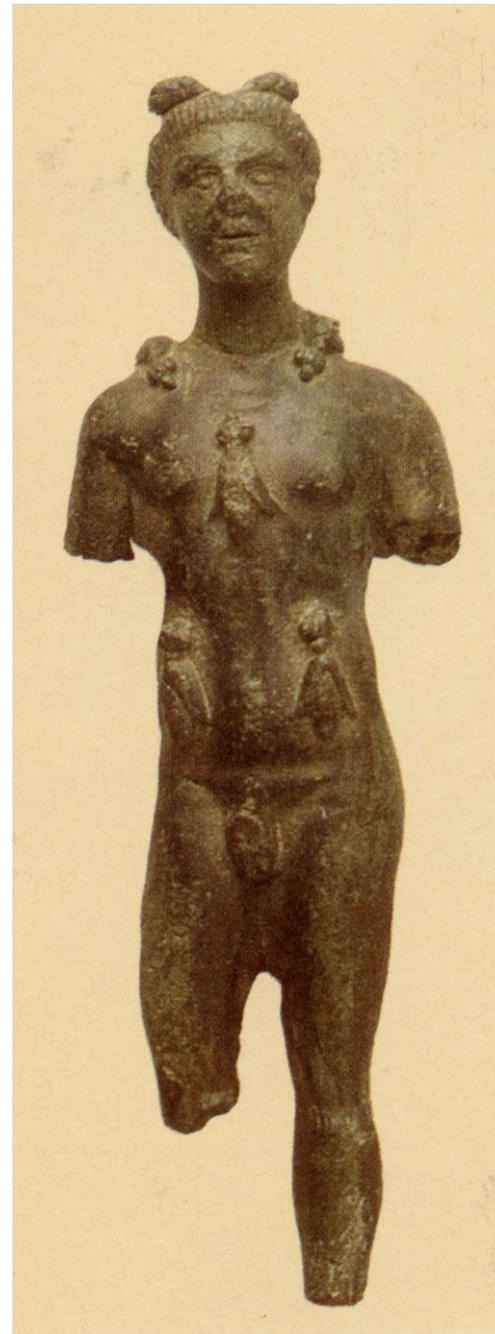
(TERRITORIO DI OLIENA, LOCALITA' "SA IDDA E SU MEDDE", BRONZETTO RAFFIGURANTE ARISTEO, *MARIO SANGES*).



Orroli (NU) - Nuraghe Arrubiu
Alabastron angolare miceneo
d'importazione
(XIII° secolo a.C.)



Alabastron angolare miceneo dai
livelli di fondazione del nuraghe
Arrubiu di Orroli (XIV sec.a.C.)



Oliena (Nu)
località
“Sa idda e
su medde”
bronzetto
raffigurante
Aristeo
ricoperto da
api
1843

INGREDIENTI PRIMARI

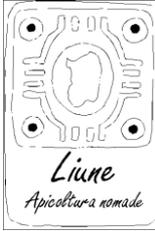
IDROMELE

“MEAD” = TUTTO MIELE

MIELE : varietà più chiare per produzione prodotti di pronta beva (es. idromele base e spumante); varietà più scure per le tipologie da invecchiamento. Utilizzo mieli uniflorali (es. cardo-eucaliptus) o miscele per il base; abbamele o miele millefiori per superiore.

ACQUA : pura da fonte sacra; molto importante la sua qualità e “purezza” per le caratteristiche organolettiche finali del prodotto, ma “diluisce” il miele.

INGREDIENTI BASE IDROMELE



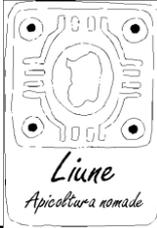
“MEAD” = TUTTO MIELE

- LIEVITO : naturalmente presenti in natura (locali, attrezzature); utilizzo lieviti selezionati; possibile selezione lievito autoctono.
- SOSTANZE ACIDIFICANTI : limone (acido citrico), sorba (acido malico), saliva (mito Cinghiale Sacro); sostanze acidificanti.
- SOSTANZE TANNIZZANTI (O “STRUTTURANTI”) : cortecce e foglie; tannini catechinici (galla, vinacciolo, foglia di vite) ed ellagici di estrazione naturale.
- SOSTANZE NUTRITIVE : polline contenente sostanze nutritive (proteine) e fattori di crescita (vitamine); utilizzo di nutrienti bilanciati di pronta assimilazione.

TIPOLOGIE DI IDROMELE PRESENTI SUI MERCATI MONDIALI

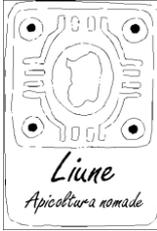
BASIC MEAD : TUTTO MIELE

- SECCO-DOLCE;
- FERMO-FRIZZANTE-SPUMANANTE;
- POCO ALCOLICO-FORTIFICATO;
- CHIARO-AMBRATO-SCURO



VARIANTI DELLA TIPOLOGIA BASE “MEAD”

- **Braggot** : idromele e malto (o luppolo); idromele-birra;
- **Melomel** : idromele e frutta (es. bacca rossa: lampone, fragola, mirtillo, mora; fichi); utilizzato in questo caso anche come mezzo di conservazione;
- **Metheglin** : idromele e spezie (es. cannella, chiodi di garofano; noce moscata); idromele e piante aromatiche (origano, lavanda, camomilla, rosmarino, sambuco);
- **Pymeat** : idromele addizionato a succo d'uva fermentato;
- **Rhodomel** : idromele e petali di rosa;
- **Oxymel** : idromele miscelato con aceto di vino;
- **Cyser** : idromele miscelato con succo di mela;



IDROMELE “SUPERIORE”

INGREDIENTI UTILIZZATI

1. ABBAMELE

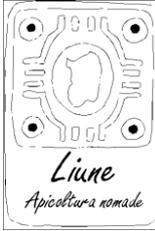
CONTENUTO ZUCCHERINO INIZIALE CIRCA 82-83% + 17-18% ACQUA. SUBSTRATO PRESSOCCHIE' INFERMENTESCIBILE : ALTO CONTENUTO ZUCCHERINO; PASTORIZZAZIONE (BOLLITURA) : sterilizzazione del mezzo e distruzione aminoacidi; n.b. le sue caratteristiche (provenienza del miele e processo produttivo) influenzano in maniera massiccia il fermentato finale) : HMF (aldeide) precursore aromi;

2. ACQUA : batteriologicamente pura proveniente da sorgente di Oliena;

3. LIEVITI SELEZIONATI : genere *Saccaromyces* specie *cerevisiae* sott. *Bayanus*; *Torulaspota delbruecky*); forniscono gli enzimi per catalizzare le reazioni nella fermentazione;

4. NUTRIENTI e FATTORI DI CRESCITA (amminoacidi e vitamine);

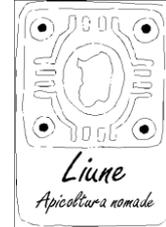
IDROMELE “SUPERIORE”



SINTESI PROCESSO PRODUTTIVO

1. CREAZIONE MISCELA ACQUA/ABBAMMELE
miscela al 30-35% di zuccheri (300-350 gr/lt);
2. INOCULO LIEVITI SELEZIONATI : ad un inizio di fermentazione con *Sacc. cer. Bayanus* segue un coinoculo con *Torulasporea*;
3. FERMENTAZIONE A T° CONTROLLATA (28-30°C) in piccoli vinificatori di acciaio; ultima parte della fermentazione in tini di legno.
4. AFFINAMENTO : per circa 3 mesi in tonneau rigenerati di rovere francese;
5. CONDIZIONAMENTO : imbottigliamento a “freddo” con filtri in polipropilene (0,45µm);

IDROMELE “LIUNE” SUPERIORE PRODOTTO FINITO



CARATTERISTICHE CHIMICHE

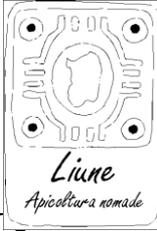
ALCOL : 14,30 % VOL.

ACIDITA' TOTALE : 4,20 gr/lt

pH : 3,20

ACIDITA' VOLATILE : 0,85 gr/lt

ZUCCHERI RESIDUI : 120 gr/lt



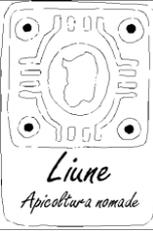
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE NUTRIZIONALI E MEDICINALI

Miele storicamente conosciuto come alimento, dolcificante e medicinale. Lo zucchero arriva in Europa dalla Cina attraverso le invasioni islamiche nel mediterraneo (600 d.c.) e prima di diffondersi passano almeno 800 anni.

Storicamente al miele venivano attribuite proprietà rilassanti, antidepressive ed addirittura afrodisiache;

In un testo del 1700 (*Pharmacopea Sardo*), vi sono preparazioni medicamentose a base di api e miele.

Pharmacopea Sardoia (1700)



Una delle prime farmacopee pubblicate in Italia , ritenuta importante ed ufficiale al pari del Codice Farmaceutico Generale.

Caput Primum

§XX Mel despumatum. Rec. Mellis communis libras quatuor

Aquae communis uncias octo

Ebulliant, despumentur, per pannum colatum mel servetur. N.

librae sex aquae communis cum libra dimidia mellis proposita methodo ebulliant, despumentur, per pannum traiciantur, erit aqua mulsa, seu hydromel.

§XX Miele schiumato, miele comune, acqua naturale.

Si faccia bollire il tutto, si schiumi; il miele venga filtrato con un panno e conservato. Sei libbre di acqua naturale con mezza libbra di miele già approntata, si facciano **bollire** con regolarità, poi si filtrino per mezzo di un panno. Si otterrà “acqua mulsa”, ossia idromiele.

PROFILI SENSORIALI

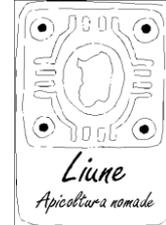
UTILIZZANDO LA RUOTA DEGLI AROMI

Versione **ASEV** (American Society for
Enology and Viticulture)

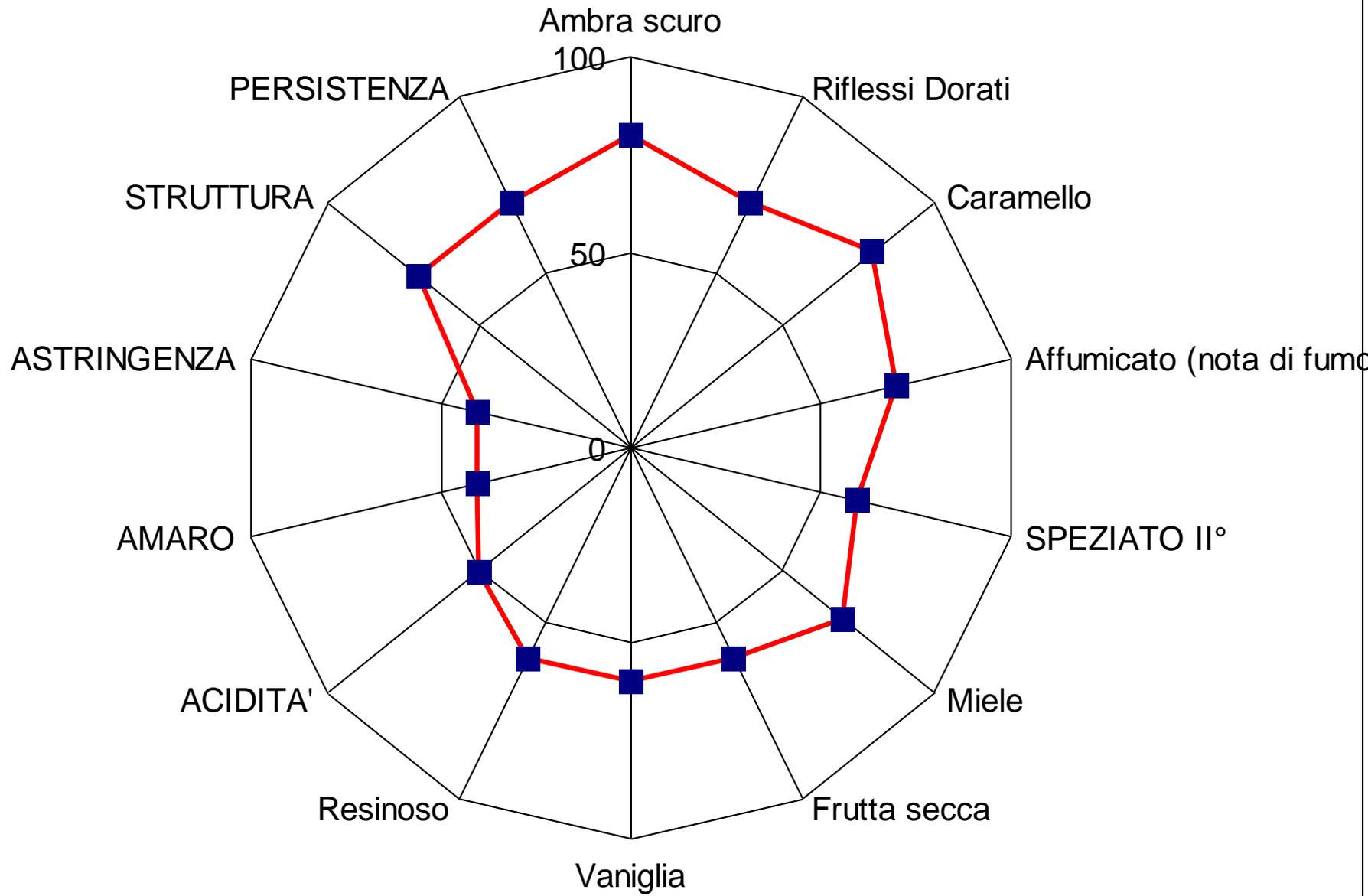
n.b. Panel degustatori composto da circa 6-7
persone

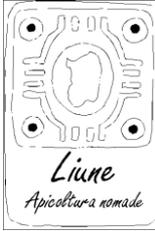
TABELLA ANALISI SENSORIALE

TABELLA B



NOCCIOLATO		MANDORLA NOCE NOCCIOLA
CARAMELLO	CARAMELLO	CIOCCOLATO BURRO
	TOSTATO	SALSA DI SOIA CAFFE'
	RESINOSO	LEGNO VANIGLIA
FLOREALE		VIOLETTA GERANIO ROSA
SPEZIATO		PEPE NERO LIQUIRIZIA





IDROMELE LIUNE SUPERIORE

- COLORE** : ambra scuro con riflessi dorati;
- PROFUMO** : caratteristico, con aromi terziari, e sentori di affumicato (nota di fumo) e caramello; si avverte un sentore di “strinato” (bruciacchiato della caramellizzazione);
- SAPORE** : richiama le sensazioni olfattive ma più intenso e con retrogusto amarognolo-caramellato.

CONSIDERAZIONI FINALI

- Attuare linee di ricerca specifiche che confermino la salubrità del prodotto ed il fatto che un consumo moderato possa fare bene alla salute.
- Definire un protocollo di base per la produzione: sia sui processi che sulle materie prime utilizzate (abbamele e acqua).
- Analizzare i possibili mercati a livello europeo ed internazionale, dove poter collocare il consumo di questi prodotti;