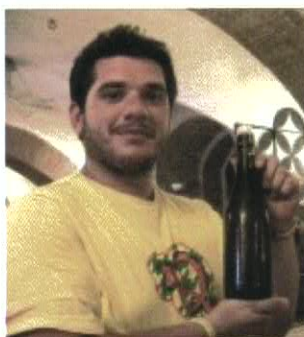


Garantito IGP



14/07/2011

Il Poeta dell'Idromiele (e del miele)



Prendete il qui presente, mettetelo in una calda giornata d'estate, aggiungeteci un bravo e giovane produttore di verdicchio (Andrea Felici, i nostri lettori lo conoscono) mescolate il tutto nella fresca sala di un ristorante (Il Marchese del Grillo, non so se i nostri lettori lo conoscono ma prossimamente lo conosceranno) e cosa si ottiene? Un produttore di idromiele (e miele) di altissimo livello.

Capisco che come calcolo matematico faccia un po' acqua e quindi cerco di spiegarmi meglio.

Ero a pranzo con Andrea Felici nelle fresche sale del Marchese del Grillo a Fabriano, quando la discussione arriva sul tema miele. Ci era scivolata partendo dalla passione dei titolari del locale per i prodotti del territorio e subito Andrea aveva sottolineato "Per esempio, dovresti conoscere l'unico giovanissimo produttore di idromiele della zona."

Idromiele? La cosa mi solletica. Purtroppo mi spiegano che di questo prodotto ne sforna pochissime bottiglie (qualche centinaio) ed è difficilissimo averle. Mi dicono anche che produce mieli eccezionali e che recentemente ha vinto anche un premio importante. Rimango un po' con l'amaro in bocca ma pazienza. La discussione continua fino a quando vedo Andrea che guarda verso il fondo della sala, sorride e mi dice "Lo volevi il produttore di idromiele? Eccotelo!" e, quasi per incanto si materializza accanto a me Giorgio Poeta, che al ristorante non c'era venuto per mangiare ma per "portare i suoi omaggi" (un tempo si diceva così) alla giovane chef nonché padrona di casa. Prima degli omaggi vedo però che viene verso di noi con in mano quello che sembra un barattolo di miele scolmo.

Presentazioni, due chiacchiere, ma il mio occhio è puntato sul barattolo, dove si trova un liquido ambrato che anche la mia ignoranza non può non riconoscere. Giorgio conferma che è miele, ma particolare. Ce lo fa assaggiare e lo trovo buonissimo ma strano: sa leggermente di vaniglia e di torba. In effetti scopriamo che è un miele maturato in barrique ed è con questo che ha vinto il recente premio.

Chi di voi mi conosce sa che alla parola barrique mi si rizzano gli pseudo capelli, figuriamoci quando la si usa per altri prodotti. Visto però che il miele era parecchio buono, soprassedo e cerco di portarlo sul tema idromiele. Credete che la mia gentile personcina non abbia insistito oltre il lecito per mandarlo a prenderne una bottiglia a casa? Naturalmente sì e quindi, dopo un'attesa di circa 40 minuti (passata mangiando allegramente), il nostro Giorgio è tornato con una bottiglia di

idromiele in mano. Ho detto bottiglia, non ho detto bottiglia etichettata, perché la commercializzazione è tutta da venire.

In effetti Giorgio, laureato in agraria e apicoltore per passione, ha incontrato il mondo delle api solo 7 anni fa, rimanendone affascinato. Dopo che il padre, quasi per scherzo, gli aveva regalato due arnie, si è messo a produrre mieli di altissima qualità ed a venderli nei dintorni. Sempre produzione artigianale, ma etichettata regolarmente. Un giovane però deve anche provare a fare cose diverse e qui nasce l'idea dell'idromiele, che in passato era prodotto in zona. A questo punto, per spiegarvi come lo fa, gli passo direttamente la parola.

"Partiamo dal miele. L'utilizzo di miele caratterizzanti, dal forte aroma, rendono il prodotto particolare. Io utilizzo essenzialmente miele di Stachys Officinalis, un Betonica della famiglia delle Labiatee unica nel suo genere, che cresce sulle stoppie del grano se, dopo la trebbiatura, non vengono effettuati immediatamente lavori di aratura. Fabriano e le zone limitrofe sono le uniche in Italia a produrre questa tipologia di miele.

Caratterizzazione di questo miele è la sua finezza, media dolcezza, colorazione simile all'acacia. La maggioranza di fruttosio rispetto al glucosio (due isomeri di struttura) rendono ancora più fine la sua cristallizzazione nel periodo autunnale, di colore quasi bianco.

Spiegato il tipo di miele che si usa, passiamo alle operazioni effettuate. Le operazioni che sto per elencare, sono operazioni personalissime e che in nessun caso vogliono sminuire o far passare per errate altre tipologie di operazioni. Sono le mie, punto.

Innanzitutto, per riuscire ad amalgamare bene miele e acqua, cosa che normalmente non avviene, bisogna scaldare il tutto ad una temperatura mai maggiore di 45°C, in quanto a temperature più alte gli enzimi presenti nel miele possono andare incontro a denaturazione. Amalgamato in maniera uniforme, lascio riposare per un giorno in un luogo fresco, asciutto, e al riparo dalla luce, nonché il giorno seguente porto subito tutto in botte di acciaio provvista di gorgogliatore, in quanto la fermentazione alcolica provoca la produzione di CO₂. Non immediatamente, all'inserimento del miele in acciaio vengono aggiunti i lieviti. Io personalmente utilizzo normali lieviti selezionati per vini bianchi e, come detto, li aggiungo dopo 4 giorni. Da qui la fermentazione è pressoché simile a quella del vino, l'unica differenza è che se nel vino quasi la totalità degli zuccheri vengono trasformati in alcol, in questo caso c'è uno stop biologico intorno ai 15-16° Vol / Alc.

La restante parte di zuccheri può rendere stucchevole e/o molto dolce questo prodotto.

L'invecchiamento in acciaio riduce in qualche modo questa sensazione, anche se delle filtrazioni possono aiutare a diminuire il grado zuccherino, ma solo nel periodo finale della fermentazione.

Personalmente, credo che per ottenere un prodotto leggermente più secco, si dovrebbe allungare (io faccio così) a minimo 9 mesi il periodo in bottiglia il che porta la lavorazione a sei mesi in botte e nove in bottiglia."

Avete capito? Ora credo che vogliate sapere come è questo benedetto idromiele. Un attimo di pazienza, prima cerchiamo di capire su cosa berlo (lo so, dovrei dirlo dopo averne presentato le caratteristiche, ma mi diverto troppo a tenervi sulla corda). Avete presente quelle inutili, per me, serie di marmellate e mieli che è di moda abbinare ai formaggi?. Da oggi potete fargli fare un bel volo perché l'abbinamento ideale per qualsiasi formaggio di media-buona stagionatura è l'idromiele di Giorgio Poeta.



Colore paglierino intenso, profumo molto potente, manco a dirlo, di miele, ma non scordiamoci fiori e frutta bianca. In bocca, nonostante sia fatto di miele non è assolutamente troppo dolce. Molto equilibrato, grazie anche al grado (attorno ai 10°) riesce a risultare non una semplice bevanda ma un

vero e proprio alcolico, che niente ha da invidiare ad un buon vino. Insomma è proprio buono! Non lascia la bocca troppo dolce ma pulita e pronta per un nuovo sorso.

Ora voi vorreste sapere dove trovarlo, quanto costa, come riconoscerlo visto che non ha etichetta, etc. etc. Per tutte queste domande dovete chiedere a Giorgio Poeta. Un consiglio: quando lo chiamerete chiedetegli anche un vasetto di miele. Quello che mi ha regalato l'ho finito dopo 10 giorni ed io, di solito, non mangio miele.

A proposito...è lanciato il concorso per trovare un nome all'Idromiele. Nel mio piccolo, anche se si abbina bene col formaggio (ma non solo) propongo "Ape ritivo".



Azienda Agricola Poeta
Via Dante 71/E
60044 Fabriano (AN)
Tel.3283787555 Sito web: www.giorgiopoeta.com

Autore: Carlo Macchi