

Aceto di Miele

Bresciano

Balsameria del Sampi



L'aceto di miele fu il primo aceto ad essere utilizzato dall'uomo: gli antichi egizi ne facevano largo uso moltissimi anni prima della coltivazione della vite. Esso proviene dal miele trasformato attraverso la fermentazione acetica, ha un colore bruno-dorato e un sapore gradevole. L'aceto di miele non è solamente utilizzato come semplice condimento ma anche usato come agro-medicamento di incredibile versatilità, in quanto ricco di enzimi e sali minerali.

Testi di
Lodovico Valente
Fotografie:
GB Services Studio



L'Aceto di miele si ottiene per fermentazione dell'idromele (vino di miele). Essendo l'idromele la bevanda alcolica più antica, l'aceto di miele risulta il più antico al mondo. Questo era in effetti utilizzato, dagli antichi Egizi, ne è prova una iscrizione presente su un vaso adibito al contenimento di aceto, risalente all'8.000 a.C. L'aceto di miele ha perso nel tempo la sua diffusione, probabilmente perché quello prodotto con uva è più economico. Le caratteristiche dell'aceto di miele sono

migliori di quello d'uva, esso contiene infatti oltre a glucidi semplici, proteine, acidi organici, sostanze aromatiche, sali minerali, sono inoltre presenti enzimi che agiscono favorevolmente sui processi digestivi, le vitamine del gruppo B intervengono nel ricambio organico, vitamine C, acido pantotenico e flavonoidi svolgono un'azione positiva sulla dentizione e resistenza capillare, potenziando nello stesso tempo le difese immunitarie. L'abbondanza di sali minerali e oligoelementi conferisce all'aceto di miele proprietà rimineralizzanti: migliora la fissazione del calcio, prevenendo la decalcificazione delle ossa, denti, capelli e allevia i dolori articolari dovuti al depositarsi del calcio nei tessuti molli. Essendo un prodotto naturale, può fare un sedimento che non ne altera la qualità. Consci di queste proprietà, gli antichi greci utilizzavano l'Ossimele una bevanda composta da aceto, miele e acqua marina. Gli antichi Greci avevano inventato i reintegratori salini qualche migliaio di anni fa!

Non sono molte le aziende che producono aceto di miele, la Balsameria del Sampi di Botticino Mattina produce ben 6 tipi di aceto di miele diversi: Il Delicato, il Medio, il Forte, il Forte-Forte, il Riserva e il Classico di Botticino.

Ma vediamo di presentare nello specifico le caratteristiche di questo eccezionale prodotto che nasce dalla passione per le api e per la buona cucina.

L'aceto di miele del Sampi è prodotto utilizzando miele millefiori estivo (nettari normalmente prevalenti: rovo, castagno, scotano) raccolto in apicoltura a Botticino e prelevato dai melari con umidità superiore al 17%, per sfruttarne la tendenza alla fermentazione.

Il miele viene diluito in acqua in percentuali adatte a ottenere idromeli con gradazioni alcoliche variabili a seconda del grado di acidità degli aceti che si vogliono ottenere; (il miele non viene fatto preventivamente bollire per non perdere le caratteristiche salutari, né vengono aggiunti fosfati o altre sostanze per accelerare il processo di fermentazione).

La fermentazione alcolica è realizzata direttamente in cantina nel periodo autunnale all'epoca della vendemmia, in botte con la sola aggiunta di fermenti selezionati.

La fermentazione viene protratta per due mesi circa, tempo stimato necessario per la trasformazione di gran parte dei venticinque tipi di zuccheri presenti nel miele.





La Balsameria del Sampi di Botticino Mattina produce ben 6 tipi di aceto di miele diversi: il Delicato, il Medio, il Forte, il Forte-Forte, il Riserva e il Classico di Botticino.



Gli idromeli ottenuti, dopo averne verificato il grado alcolico, acidità fissa e volatile e il residuo zuccherino, vengono travasati in botti poste all'esterno in modo che il freddo invernale purifichi il prodotto evitandone la filtrazione meccanica.

In primavera, l'idromele viene trasferito in botti di rovere poste in una stanza con temperatura e umidità controllate. Ad ogni botte viene aggiunta la giusta quantità della "madre d'aceto di miele" in modo che gli acetobatteri trasformino l'alcool etilico in acido acetico. Questo processo di acetificazione dura mediamente due/tre anni in funzione del grado alcolico dell'idromele e della conseguente percentuale di acidità risultante.

Durante il processo di acetificazione viene monitorato regolarmente il valore di acidità, con tempi lunghi all'inizio e brevi alla fine.

Terminato il processo di acetificazione si procede all'analisi degli zuccheri e dell'alcool etilico residui e alla degustazione effettuata da un sommelier, se tutto rientra nei parametri qualitativi prefissati l'aceto viene trasferito in botti di acciaio inossidabile Aisi 316 a chiusura ermetica in modo che si omogeneizzi, si stabilisca, non subisca alterazioni e precipitino i pochi sedimenti eventualmente ancora presenti.

Ultima operazione, il controllo finale dell'acidità per poi procedere all'imbottigliamento.

Caratteristiche salienti dell'aceto di miele della Balsameria del Sampi:

Ingredienti: solo acqua e miele, non contiene solfiti né conservanti.

Acidità: 3,5 - 5 - 6 - 7 - 9% circa.

Confezioni in vetro: 100 - 250 - 500 ml.

Durata: illimitata, non c'è data di scadenza né consumo preferibile.



Utilizzo: i vari gradi di acidità ed il residuo zuccherino ne consentono un impiego pressoché illimitato.

Analisi sensoriale:effettuata dal Maestro Sommelier Giovanni Bacchiega.

I consigli per l'uso in cucina

Viste le molteplici proprietà, l'aceto di miele non ha limiti al suo impiego per tutti gli usi culinari, compreso l'uso come bevanda dissetante e corroborante. Viene utilizzato come condimento di insalate e ortaggi che acquistano sapore e aroma. In caso di difficoltà digestiva nei confronti di aglio e cipolla crudi, è sufficiente lasciarli macerare in aceto di miele per circa un ora. Sui crostacei, sulla frutta, sui formaggi e le carni.

Nel periodo estivo può risolvere il problema della sete eccessiva: è sufficiente aggiungere un cucchiaino in un bicchiere di acqua fresca, non ghiacciata; se invece si vuole ottenere una bevanda più gradevole e terapeutica, la soluzione ottimale è quella di dolcificarla con miele.

L'aceto di miele della Balsameria del Sampi è già utilizzato da vari chef bresciani per preparazioni culinarie. Nel prossimo numero daremo largo spazio a queste preparazioni, con la pubblicazione di varie ricette che anche voi a casa potrete facilmente realizzare.



Si ringraziano



di Botticino Mattina (Bs)
tel. 030 2693284
www.apiculturasampì.it
per la disponibilità e la collaborazione prestate.