



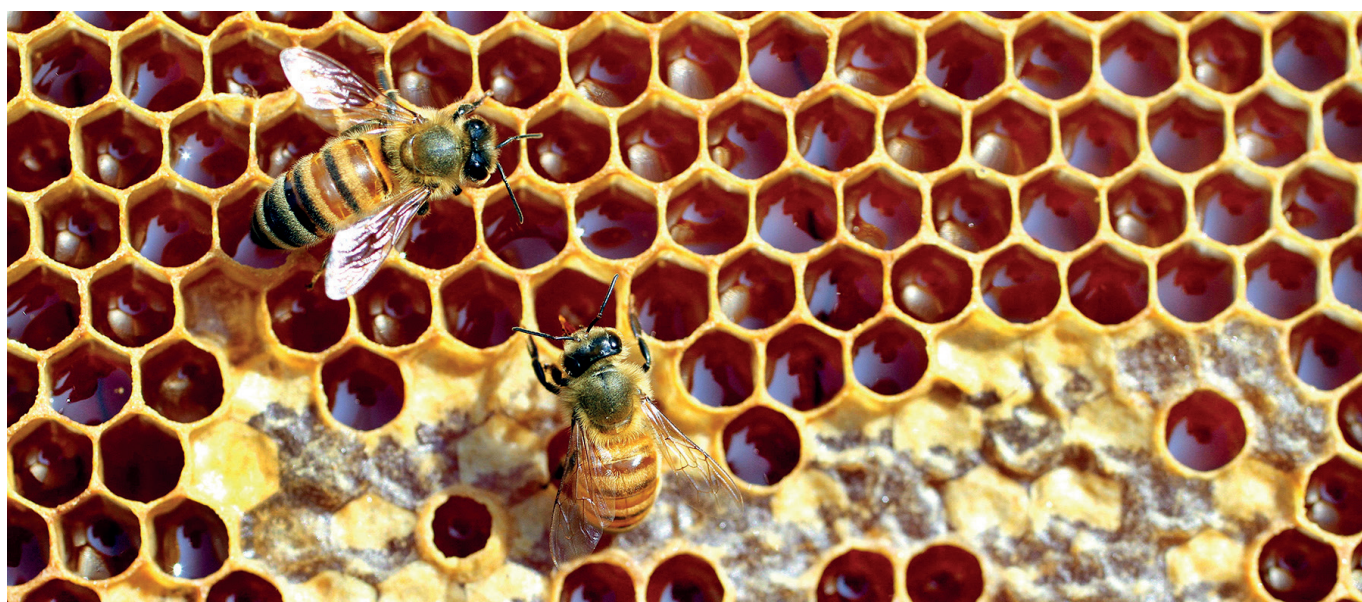
Testi di
Ermes Fusari

il Nettare degli Dei



Il figlio delle mie amate api

Capita molto raramente di trovare un produttore che, con ostentata insistenza, al culmine quasi della rinuncia, si intestardisca a tal punto da farne una questione di principio, tutto questo rivolto esclusivamente ad un solo risultato, ottenere il massimo della qualità da un prodotto a detta di lui "Figlio mio", anzi figlio delle sue amate api: l'IDROMELE. Unico produttore in Lombardia di questo antichissimo e nobile nettare degli dei, come veniva anticamente chiamato è il risultato di una lenta fermentazione di acqua e miele. Era una bevanda alcolica che potevano permettersi tutti in quanto non servivano i soldi per produrla, era sufficiente avere delle api che producessero miele.



Le caratteristiche

Le caratteristiche intrinseche di questo prodotto sono di Tónico-Energetico.

Per cinque anni abbiamo monitorato l'evoluzione con ripetute degustazioni, almeno 2/3 volte all'anno. Non nascondo anche un po' di stupore quando nell'ottobre 2016 a casa Valente abbiamo percepito che il prodotto era in una fase ottimale sia visiva che olfattiva avendo raggiunto a nostro dire il punto di perfezione che aspettavamo, anche da un'analisi sensoriale gustativa abbiamo colto delle peculiarità interessanti e intrinseche, che solo un prodotto con determinate caratteristiche organolettiche sa dare, fu così che decidemmo di metterlo in vendita.

Colore e profumi

Alla vista mostra il suo colore naturale, ambrato brillante con riflessi tendenti al ramato, l'ottimo impatto visivo di piacevole visione invita a degustarlo. Note olfattive e gustative: al naso presenta un ampio e delicato bouquet di eccezionale eleganza. Offre raffinate onde mielose, ricorda il favo colmo di miele prodotto in montagna, una nota marcata di uva fragola (vino Fragolino), aleggiando arrivano

soavi note di frutta esotica (in particolare dattero e ananas, fichi secchi e uva sultanina, frutta secca a guscio), chiude il naso con noans di cioccolato bianco. In bocca un trionfo di sensazioni dolci ed aromatiche, fresche e persistenti che concorrono a formare un'impronta gustativa di grande impatto. Emergono e permangono a lunga sensazione note dolci di miele nobile e di uva fragola che si intrinsecano con frutti tropicali, datteri in particolare, frutta candita e un finale di frutta sciropata, (uva sultanina e fico secco). Un retrogusto dolce gradevolmente equilibrato e non stucchevole.

Gli abbinamenti

Un prodotto con queste caratteristiche sarebbe di difficile abbinamento su una cucina tradizionale, mentre lo vedo molto bene, su specifici piatti : con formaggi, partendo ovviamente da quelli freschi o mediamente stagionati, per arrivare a quelli stagionati ed erborinati. Un saliscendi di gusti dai più leggeri e meno intensi per passare a quelli di montagna, decisamente più intriganti, dove comincia ad emergere la mano del casaro appassionato, arrivando a formaggi con più marcate note saporite; un susseguirsi di odori e sapori che dobbiamo abbinare ad un prodotto unico nel suo genere. Un tripudio con gorgonzola e noci tritate spalmati sul pane croccante. Equilibrato con sottili fettine di guanciale o lardo con miele millefiori.

Prodotto da meditazione per eccellenza, sposa egregiamente piccola la pasticceria secca e il foie gras, ma l'Idromele è Idromele e basta, va bevuto anche senza compagnia a meno che non sia quella di una attenzione quasi religiosa, in un confidenziale colloquio tra questo nettare da una parte, la vista, l'olfatto e il palato dall'altra. Ovviamente queste indicazioni sono orientative e non



L'IDROMÈLE È LA PIÙ ANTICA BEVANDA ALCOLICA LA CUI DENOMINAZIONE COMPARE NEL LESSICO COMUNE DELLE CIVILTÀ INDOEUROPEE. FU TRA LE PIÙ UTILIZZATE NEL MONDO ANTICO PRIMA CHE LA DIFFUSIONE DELLA VITE INTRODUCESSE L'USO DEL VINO IN EUROPA E NEL BACINO DEL MEDITERRANEO.

SI DIFFUSE AMPIAMENTE NELLA PREISTORIA SOPRATTUTTO NELLE PIANURE SETTENTRIONALI ED ORIENTALI DELL'EUROPA, ANCHE IN ZONE CLIMATICHE FREDE.

EGIZI, CELTI, GRECI, ROMANI E GERMANI NE FECERO USO, SIA COME APPREZZATA E RAFFINATA BEVANDA DA SIMPOSIO DEI PRINCIPI, CHE DURANTE LE CERIMONIE SACRE. NELLA MITOLOGIA INDOEUROPEA FU LA BEVANDA TIPICA DELL'ALDILÀ E DELL'IMMORTALITÀ SIA PER I CELTI CHE PER I GERMANI, POPOLI PRESSO I QUALI ERA DEFINITA "NETTARE DEGLI DEI". FU LA BEVANDA "SACRA" PER ECCELLENZA, IL VERO DONO DEGLI DEI: LA SUA ORIGINE CELESTE VENIVA ASSOCIATA AL POLLINE DEI FIORI, AL LAVORO DELL'APE, SIMBOLO SACRO DELLA TRASFORMAZIONE E DELLA POESIA, ALL'ACQUA DI FONTE, SIMBOLO DELLA LINFA VITALE DELLA MADRE TERRA.

NELLA MITOLOGIA SCANDINAVA L'IDROMÈLE HA UN RIFERIMENTO CON IL DIO ODINO CHE, PER OTTENERLO, SI TRASFORMA IN SERPENTE E POI IN AQUILA E CON THOR CHE SOTTRAE AI GIGANTI LA BEVANDA MITICA.

impositive. Provate a gustare questo nettare degli Dei con i prodotti che più amate e con i quali vorreste assaporare delle emozioni uniche ed irripetibili. Considerato che ne sono state prodotte soltanto 250 bottiglie con una caratteristica di unicità assoluta. Nessuna macchina ha lavorato, ma soltanto la mano dell'uomo unita ad una lenta attesa che regna in casa Valente dove vivono e operano Mirella e Lodovico dell'Apicoltura del Sampi a Botticino Mattina. Dimenticavo, il bicchiere consigliato è il tulipano piccolo, con medio stelo proprio come se stesso degustando un vino passito, e proprio come un passito che l'Idromele ha la stessa evoluzione, sentirete nei profumi primari la materia prima cioè il miele. Nella fase successiva avvertiremo i secondari cioè quelli dopo la fermentazione, per arrivare ai terziari cioè all'evoluzione.

A Mirella e Lodovico un elogio alla caparbietà, all'attesa necessaria, all'insistenza, all'amore per le api, al loro lavoro certosino che purtroppo oggi nessuno vuole più fare.



*L'ape non è un animale domestico e neppure selvatico, ma qualcosa di intermedio, una creatura capace di contrarre rapporti con l'uomo senza perdere la propria libertà; o comunque restando sempre in condizioni di riprendersela.
(cit. Plinio, Historia naturalis)*



**PUOI TROVARE
L'IDROMELE
DEL SAMPI'
IN ESCLUSIVA
PRESSO TUTTI
I PUNTI VENDITA**

**DRINK
SHOP**

TUTTO CIÒ CHE SI PUÒ BERE
www.drinkshop.it



NAVE (BS)
Via Edison, 1
Tel. 030/2533357

PONCARALE (BS)
Via Mattei, 7
Tel. 030/2540128

ROVATO (BS)
Via Passo Gavia Snc
Tel. 030/7730508

**RAFFA DI
PUEGNAGO (BS)**
Via Nazionale
Tel. 0365/651281

info@drinkshop.it - www.drinkshop.it