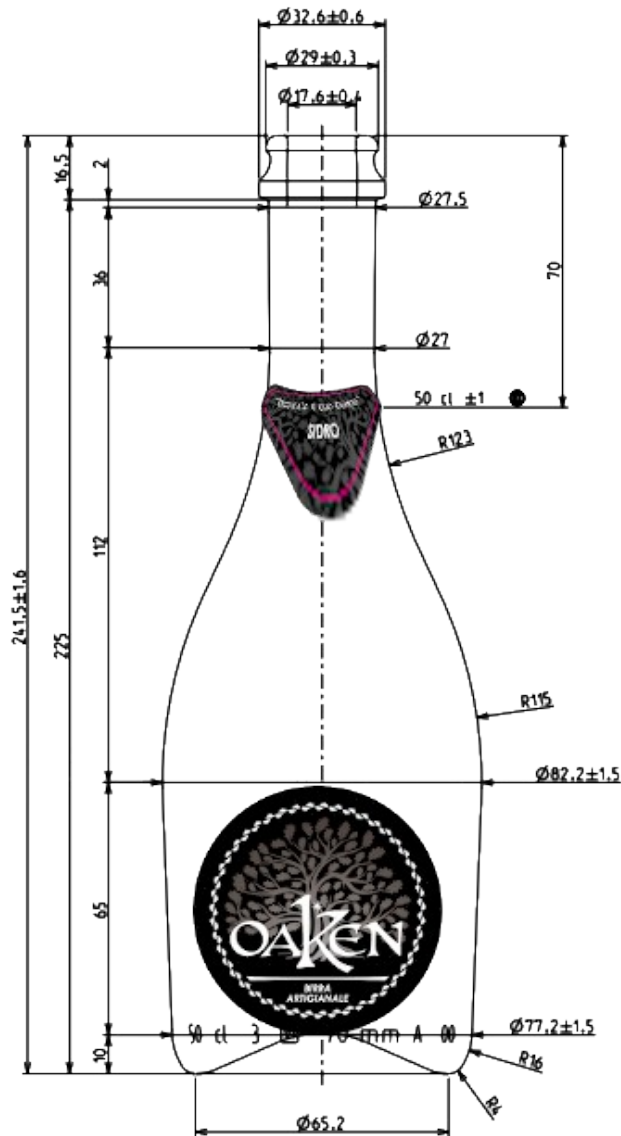


Idromele



L'idromele viene realizzato mediante fermentazione alcolica del miele di api, diluito con un'appropriata quantità di acqua in modo da stabilirne anche il grado alcolico finale. Si tratta di una bevanda antichissima e popolare nell'Europa orientale e negli stati baltici, ma largamente consumata anche in Inghilterra, Germania; è molto popolare soprattutto nei paesi africani, dove si è ampiamente diffusa in Etiopia e Sud Africa, ciò testimonia le sue antiche origini, al punto da ipotizzare di aver a che fare con il più antico prodotto fermentato al mondo, ancor più della birra, in quanto non necessita di alcuna coltivazione della materia prima.

Per poter degustare al meglio l'idromele è consigliabile berlo a temperature decisamente fredde, tra 6° e 8°, per poter apprezzarne al meglio le qualità. L'aroma predominante di fruttato, floreale e persino piccante si sposa egregiamente a sapori più forti come formaggi e salumi, ideale per esaltarne le qualità degustative è il salato del lardo, in quanto il suo gusto dolce persiste al palato e crea un favoloso contrasto di sapori. Anche abbinato a dolci secchi come i cantucci, a frutta secca o addirittura al cioccolato (di per sé difficile da abbinare a bevande) fa sentire in pieno la sua potenza aromatica.

