

RICETTA PER LA PREPARAZIONE DELL' IDROMELE

Strumenti e ingredienti

- Bottiglione in vetro da 5 [litri](#) circa.
- Tappo con [gorgogliatore](#).
- 1,8 kg di miele.
- 5 litri di acqua.
- [Lievito](#).
- 2 [sorbe](#) o 2 [bacche di ginepro](#) secche (opzionale).

Può andar bene anche il [lievito di birra](#), ma per raggiungere un maggior grado alcolico è necessario utilizzare lieviti da vinificazione.

Preparazione

Sciogliere il miele nell'acqua calda, con (eventualmente) 2 bacche di ginepro secche, fino a formare un liquido omogeneo; è opportuno mantenere la miscela ad 80–90 °C per 15 minuti, in modo da inattivare i lieviti selvaggi. Lasciare raffreddare e versare la miscela dentro il bottiglione. Attivare il lievito diluendolo in acqua tiepida e versarlo dentro il bottiglione. Se si decide di utilizzare le sorbe, questo è il momento di aggiungerle intere; esse servono a rilasciare acido malico, che conferisce alla bevanda freschezza. Tappare il bottiglione, mettere dell'acqua nel gorgogliatore e lasciare 4 settimane a gorgogliare. Dopo 4 settimane di fermentazione, imbottigliare l'idromele utilizzando bottiglie di vetro scuro, da chiudere ermeticamente e riporre in una cantina fresca. Per evitare scoppi è consigliato provvedere di tanto in tanto alla sfiatatura delle bottiglie. Dopo circa 3–4 mesi l'idromele è pronto per il consumo, ancora molto dolce e "acerbo", ma già gradevole. Da quel momento in poi ogni mese passato in cantina ad invecchiare non farà altro che migliorarne il sapore, rendendolo più secco e più alcolico.