

*Tu tienda de productos
de apicultura para Pozoblanco
y el Valle de los Pedroches y para cualquier lugar.*



HISTORIA DE LA HIDROMIEL.

La hidromiel, más conocida como vino de miel, se obtiene por la fermentación de un mosto de miel y agua. Es la bebida alcohólica más antigua consumida por el hombre, de la cual se han encontrado vestigios que datan de unos 100 a.C.; se trata de un cuerno hueco encontrado en Alemania en un pantano de turba de 2.5 de profundidad con restos de granos de polen y levaduras, lo que indica que habría servido como recipiente para una bebida de miel fermentada. Esta pieza sería uno de los testimonios más antiguos de la elaboración de la hidromiel. Se han hallado indicios en Grecia, donde recibía el nombre de melikatron y en Roma, donde se denominaba agua mulsum, la bebida predilecta de Julio César. En la época que el hidromiel fortalecía a Erico el Rojo, conquistador de Groenlandia, y a sus compañeros de correrías contra los rigores del Atlántico norte, allá por el siglo XI, el arte de la vitivinicultura comenzó a expandirse desde el mar Mediterráneo hasta los 50° de latitud norte. Ello motivó que el vino desplazara al hidromiel como fuente popular para obtener alcohol y que a partir de entonces su consumo fuera declinando en forma gradual.

Actualmente se elabora hidromiel en algunos puntos de Centro Europa, Alemania y Francia, pero en España apenas hay empresas que se dediquen a su producción. Vemos, como Miel Valle de los Pedroches, saca partido a todos los productos naturales que producen las abejas o proceden del panal, siendo pionera en España en la producción de Hidromiel.

El procedimiento es el siguiente: se limpia y filtra la miel, se mezcla con agua y se pone a hervir. En este momento se controla la densidad del mosto y se le añade el pie de cuba compuesto por una mezcla de agua, miel, levaduras y polen. Se fermenta en bidones de acero inoxidable a una temperatura controlada de 18°-22° C. Para facilitar la primera clarificación de la hidromiel, se pasa a otro bidón de acero inoxidable con una válvula de fermentación. El proceso dura entre 6 y 8 semanas y después se pasa a unos toneles de roble para que envejezca en bodega a una temperatura constante; aún así ha de sufrir algún trasvase más para clarificarla hasta que esté lista para su envasado. Entonces se efectúan varios filtrados antes de embotellar.

Venga a informarse, consultemos sin compromiso, les atenderemos en:



Miel Valle de los Pedroches
MIEL, POLEN, JALEA REAL, PROPOLEO, CERA, COSMETICA, MATERIAL APICOLA.
CRONISTA SEPULVEDA Nº 12; Tel. 637302517
(Junto al Ayuntamiento)
www.mielvalledelospedroches.com
mielvalledelospedroches@hotmail.com
14400 POZOBLANCO (Córdoba)

