



Apau Associazione Produttori Apistici Umbri

Chimere

Responsabile commerciale

Daria Panettieri, mob. +39 349.8463724

L'Idromele Chimere nasce da una sperimentazione pluridecennale che ha portato oggi a un prodotto unico per qualità, caratteristiche organolettiche e sistemi di produzione. Viene prodotto con mieli di ottima qualità -che conferiscono alle diverse linee i sapori e colori dei mieli di origine - nei laboratori dell'Associazione Produttori Apistici Umbri in ambienti protetti, con impianti moderni e controlli rigorosi.

Gli idromeli derivati da mieli millefiori o da sapienti miscele di monoflora quali: miele di castagno, tiglio, arancio e corbezzolo hanno diverse caratteristiche che incontrano i gusti differenti del pubblico e che vengono esaltati nelle degustazioni proposte da Idromele Chimere.

Le produzioni disponibili sono:

Idromele Chimere di Castagno, Riserva, 2009; produzione limitata

Idromele meditativo, dal gusto corposo e posato, complesso nella varietà delle sfumature aromatiche amabilmente amarognole tipiche del Miele di Castagno. Brillante e limpido, il colore ambra scuro con tonalità ramate varia a seconda del miele d'origine e dal tempo di maturazione. Il profumo liquoroso è leggermente pungente e penetrante. Sapore aromatico e tannico dalla fragranza persistente almeno nella componente amara.

Abbinamenti

Si sposa ottimamente con il lardo - proposto con o senza un tiepido velo di Miele di Castagno-, con foie gras, petto d'anatra e la ricotta fresca; usato a termine cottura nei brasati. Formaggi stagionati in genere. Ottimo da solo bevuto dopo pasto servito intorno agli 8 C°.

Idromele Chimere di Corbezzolo Riserva, 2009, produzione limitata

Idromele meditativo, complesso e sorprendente nella varietà delle sfumature aromatiche che si aprono nel palato distintamente; l'idromele di Corbezzolo rilascia nel gusto liquoroso, tannico e marcatamente aromatico il sentore di foglie d'edera, di fondi di caffè, di erbe aromatiche e muschio. Di tutti gli idromeli è sicuramente il più particolare. Fa eco il profumo nel quale si coglie il miele d'origine: pungente e muffato decisamente persistente. Il colore varia dal nocciola al marrone con tonalità verdastre.

Abbinamenti

È ottimo per aperitivi che accompagnino formaggi stagionati, in particolar modo si sposa con il Roquefort. Ottimo da solo bevuto dopo pasto, servito fresco intorno agli 8 C°.

Idromele Chimere di Arancio Riserva, 2010; produzione limitata

Idromele meditativo, decisamente sofisticato che presenta più livelli aromatici al momento della degustazione. Brillante e limpido il colore ambrato presenta tonalità rosso-oro. Il profumo caratteristico, leggermente liquoroso ricorda i fiori di zagara anche se con l'invecchiamento si sviluppa un profumo meno fresco e floreale ma più fruttato. Una leggera punta di acidità riconducibile al miele di arancio lo caratterizza e contraddistingue. Il sapore morbido e armonico, mediamente persistente come il profumo, si esibisce al palato senza eccessi dolci ma con un corpo aromatico ben dosato e nel complesso eccellente.

Abbinamenti

Si esalta con una insalatina di radicchio rosso a foglie lunghe, scaglie di parmigiano e aceto balsamico; con il petto d'anatra con contorno cotto o crudo di finocchio; risotto al gorgonzola e radicchio rosso; anche quest'ultimo trova il suo connubio coi formaggi stagionati o cioccolato fondente. Ottimo anch'esso se utilizzato per la preparazione di dolci al cucchiaio. Piacevolissimo da solo bevuto dopo pasto servito intorno agli 8 C°.

Idromele Chimere di Millefiori produzione 2013

Nell'idromele di miele Millefiori più che in tutti gli altri si possono riscontrare le peculiarità che differenziano l'idromele da un vino passito. L'idromele Chimere Millefiori è pressoché sempre giovane: quasi mai raggiunge l'anno e mezzo di maturazione; questo un po' per scelta un po' perché ve ne è una richiesta importante. Per questo a differenza degli invecchiati che tendono col tempo ad assumere le fattezze di un vino passito, il Millefiori si presenta con un profumo ed un sapore dirimpenti che in ogni caso col tempo della maturazione tendono ad ingentilirsi. Brillante e limpido, il colore va da un giallo paglierino ad un ambra chiaro la cui tonalità è determinata dal miele d'origine usato e dal tempo di maturazione. Il profumo è floreale, fragrante e fresco in cui spiccano i profumi del miele e del bouquet (quello di un campo fiorito), non catalogabile e per questo ricco e generoso di sfumature gustative quanto di quelle olfattive – caratteristiche del miele di Millefiori.

Abbinamenti

Si accosta molto bene a dessert con pasticceria secca, frutta secca, cioccolato fondente e creme di gelato. Accostato a formaggi stagionati ne risalta il sentore "piccante"; gradevolissimo con caciotte freschissime a pasta morbida. Perfetto per la preparazione di dolci al cucchiaio. Ottimo da solo bevuto dopo pasto servito intorno agli 8 C°.

Idromele Chimere di Tiglio ultima produzione, 2013.

Idromele fresco con note leggere di aromaticità che ne fanno una bevanda dal gusto caratteristico ma gentile. Brillante e limpido; colore paglierino dai tenui riflessi verdognoli. Profumo caratteristico percepibile nonostante in questa iniziale fase i profumi dell'alcol e dei fermenti siano preponderanti. Il sapore peculiare del miele di produzione viene colto immediatamente e con vigore in un'esplosione unica in cui note pungenti si alternano ad altre balsamiche lievemente amarognole con richiami gustativi di erbe officinali o di noce fresca. In un secondo e più continuo momento gustativo la bevanda rilascia un sentore aromatico decisamente mentolato e più armonico.

Abbinamenti

Questo idromele trova i suoi migliori accostamenti – in periodo estivo-, con la pesca a polpa gialla matura immersa in questo fresco idromele; oppure abbinato ad una delicata panna cotta addolcita da una mousse di cachi oppure, per un accostamento insolito e decisamente più esotico, lo si può degustare insieme a pietanze condite al curry; decisamente ottimo e sorprendente servito per aperitivo in accostamento a mela (qualità Grummy Smith o Renetta) con speck e formaggio Camembert o col solo speck; o per un primo piatto di speghetti con battuto gentile di rucola, prezzemolo con salmone affumicato e zucchine alla Julienne scottate. Gradevolissimo bevuto solo dopo pasto servito intorno agli 8 C°.

Ciò che è importante sottolineare è che l'idromele prodotto sarà sempre differente dal precedente come dal successivo; questo perché il miele - di qualunque provenienza botanica sia - ha caratteristiche che dipendono dalla zona geografica di raccolta, dalle condizioni climatiche che condizionano la fioritura, dalle prevalenze botaniche nella fioritura stessa e/o dalla presenza di altre specie botaniche che contaminano la prevalente. Tutto questo rende l'idromele una bevanda unica e preziosissima al contempo. Una bevanda che ci ricorda quanto sorprendente e fragile sia l'ambiente in cui viviamo.

Nell'edizione di **Apimondia nel 2009** tenutasi a Montpellier (la più grande e prestigiosa manifestazione internazionale in cui vengono premiati i migliori mieli e i migliori idromeli provenienti da tutto il mondo), **Idromele Chimere ha conseguito 3 importanti riconoscimenti: una medaglia d'oro e due d'argento per tre suoi idromeli.**

Tutte le tipologie di Idromele Chimere hanno una gradazione alcolica di 14° C e vengono invecchiate in silos d'acciaio per non alterare in le caratteristiche organolettiche dei mieli utilizzati per la loro produzione.

Chimere utilizza solo miele di prima qualità proveniente dagli apicoltori che aderiscono all'Associazione Produttori Apistici Umbri che ne garantiscono e certificano l'origine; inoltre non vengono usate spezie od altre sostanze atte a modificare la bevanda.

Chimere

Daria Panettieri

Mob. + 39 349 8463724

idromelechimere@gmail.com

www.idromele.com