

Idromele di castagno: sfide tecnologiche

Chestnut honey mead: what's that?

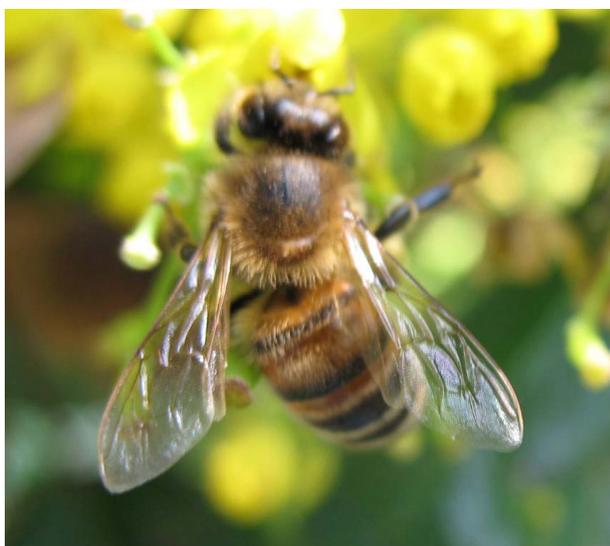
L'idromele, dal greco ἵδωρ (hýdor) "acqua" e μέλι (méli) "miele", è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di miele e acqua. È molto probabilmente tra le bevande fermentate più antiche al mondo.

Oggi, questa bevanda è particolarmente apprezzata nel Regno Unito, nei Paesi scandinavi, nell'Europa dell'Est, con una forte presenza in Polonia e Slovacchia, così come negli Stati Uniti e in Canada. Spesso associato alla cultura dell'Europa settentrionale, si diffuse in queste regioni anche grazie alle condizioni climatiche poco favorevoli alla coltivazione della vite. Nei Paesi mediterranei, invece, dove la viticoltura ha trovato un habitat ideale, l'idromele è stato riscoperto solo in tempi recenti.

In Italia, negli ultimi dieci anni, si stima che la produzione di idromele sia aumentata del 50%, con un'offerta diversificata che spazia da prodotti artigianali a vari varianti aromatizzate. La produzione di idromele è tuttavia ancora poco sviluppata, con un numero esiguo di aziende, alcune delle quali di rilievo, che tuttavia realizzano quantità limitate e poche varianti del prodotto. Una parte significativa della produzione viene inoltre destinata al mercato estero. Questo fenomeno è attribuibile al fatto che, sebbene diversi apicoltori mostrino interesse per la trasformazione del

loro miele in idromele, i consumatori che conoscono e apprezzano questa bevanda sono ancora pochi, determinando una domanda di mercato piuttosto contenuta.

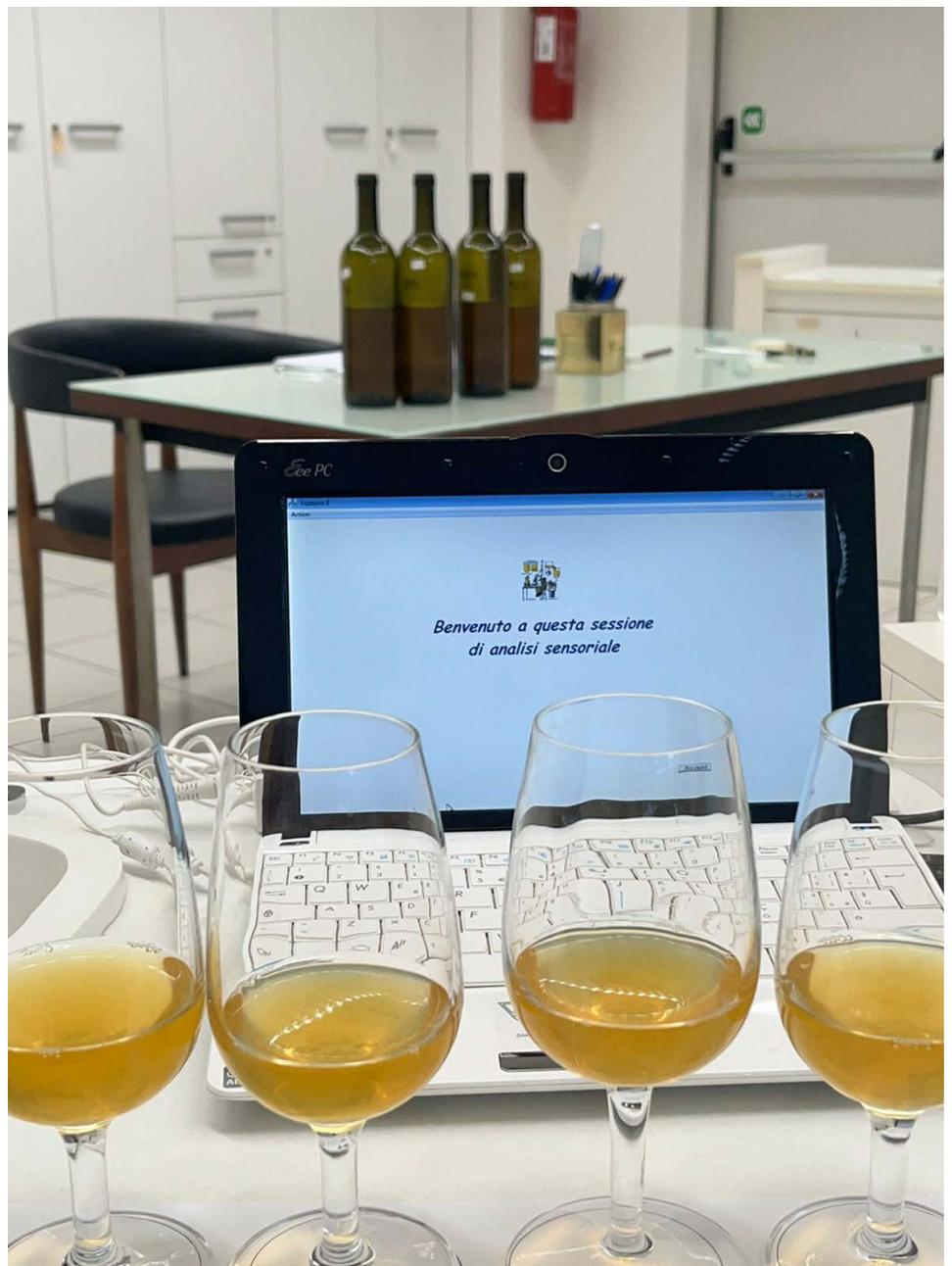
Tradizionalmente viene preparato miscelando miele e acqua lasciati fermentare spontaneamente, mentre oggi vengono normalmente usati lieviti selezionati che trasformano efficientemente gli zuccheri in alcool garantendo una produzione di qualità e senza difetti olfattivi. A seguito della fermentazione, l'idromele può andare incontro ad una fase di maturazione e invecchiamento in base alle caratteristiche desiderate del prodotto finito, che si caratterizza per le tonalità dorate e un profilo aromatico dominato da note floreali, mielate e fruttate. La gradazione alcolica di questa bevanda può andare dal 6% al 18% v/v, proporzionalmente alla quantità di zuccheri presenti nel mosto al momento della fermentazione.



Il miele di castagno

Il colore e il profumo dell'idromele sono profondamente influenzati dalle caratteristiche organolettiche del miele e quello di castagno ha sicuramente delle peculiarità uniche.

Il miele per essere definito "monoflorale" deve contenere almeno il 45% del polline di una sola specie botanica. In Italia vengono ricavati più di cinquanta mieli monoflorali. Tra questi, quello di castagno è una delle principali produzioni a livello nazionale. Ha un colore da ambra scuro a quasi nero, con riflessi rossastri. Grazie al maggior contenuto di fruttosio rispetto al glucosio, tende a cristallizzare molto lentamente, rimanendo fluido più a lungo rispetto ad altri mieli. Presenta un odore forte e pungente, complesso, con leggere note chimiche (fenolo, inchiostro, tempera), talvolta animali e calde. Il suo sapore è intenso, meno dolce rispetto ad altri mieli, con note amare, una leggera acidità ed alle volte leggermente astringente.



L'idromele di castagno

Dal punto di vista degli apicoltori, l'interesse verso la produzione di idromele di castagno è in continua crescita, offrendo un'importante opportunità per diversificare l'offerta commerciale e ampliare le fonti di reddito. Con una migliore consapevolezza e promozione, l'idromele ha, a tutti gli effetti, il potenziale per ritagliarsi una nicchia significativa nel mercato italiano delle bevande alcoliche.

Tuttavia, nonostante questo crescente interesse, il mercato italiano dell'idromele è ancora in fase di sviluppo con una domanda interna limitata. Le conoscenze tecniche sono attualmente contenute e spesso i produttori ricorrono a tecniche artigianali, mentre per ottenere un prodotto gradevole e stabile da un punto di vista organolettico occorre basarsi su robuste basi teoriche o su una consistente esperienza personale. L'assenza di una normativa specifica, che disciplini specificatamente la produzione e il confezionamento, crea ulteriori sfide per i produttori.



La ricerca può aiutare questo percorso di miglioramento. Il CREA (Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia) di Asti da qualche anno approfondisce tematiche legate al miglioramento della qualità delle bevande fermentate, grazie anche al mantenimento di una preziosissima collezione di lieviti e batteri ad uso enologico che possono trovare impiego in questo settore. Con il progetto "VALORE IN CA.M.P.O.", finanziato dal MASAF (D.D. DD n. 0667521 del 30.12.2022), inteso a fornire innovazioni lungo l'intera filiera del

castagno, dal settore vivaistico alla produzione, trasformazione e valorizzazione del prodotto, il nostro Centro di ricerca mira a migliorare la qualità dell'idromele di castagno attraverso l'implementazione di tecnologie innovative, specificamente calibrate sulle caratteristiche uniche di questo prodotto. Questo nostro impegno rappresenta un passo importante per promuovere l'idromele di castagno come eccellenza agroalimentare, in particolare delle aree premontere, combinando tradizione e innovazione per sostenere la biodiversità e le economie locali.

Mead, an alcoholic beverage made from fermented honey and water, is one of the world's oldest fermented drinks. It remains popular in the UK, Scandinavia, Eastern Europe—especially Poland and Slovakia—as well as the US and Canada. In Mediterranean regions, where winemaking has historically dominated, mead has only recently been rediscovered.

In Italy, mead production has grown by 50% over the past decade, with an increasing variety of artisanal products. However, it remains a niche market, with only a few producers, most of whom focus on exports. While many beekeepers are interested in converting honey into mead, consumer awareness and demand are still limited.

Chestnut honey, one of Italy's most distinctive monofloral honeys, plays a crucial role in shaping mead's sensory profile. It ranges in color from dark amber to nearly black with reddish hues. Its intense, complex aroma features warm, slightly animal-like notes alongside chemical hints of phenol and ink. Compared to other honeys, it is less sweet, with noticeable bitterness, mild acidity, and slight astringency. Interest in chestnut honey mead is growing among beekeepers to diversify income and expand market opportunities. With greater promotion, it has the potential to establish itself as a distinctive presence in Italy's alcoholic beverage market. However, domestic demand remains low, and technical knowledge is still developing. Many producers rely on traditional methods, though crafting a stable and well-balanced product requires both strong expertise and significant experience. The lack of specific regulations further complicates production and commercialization. Research plays a key role in addressing these challenges. The CREA Research Center for Viticulture



and Enology in Asti is actively working to improve the quality of fermented beverages by leveraging its extensive collection of enological yeasts and bacteria. The VALO. RE IN CA.M.P.O project, funded by the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty, and Forests (D.D. DD n. 0667521 del 30.12.2022), aims to introduce innovations across the chestnut supply chain, from

cultivation to processing and product development. By combining tradition with cutting-edge technology, this initiative seeks to position chestnut honey mead as an agro-food excellence, supporting biodiversity and local economies while enhancing product quality.

Calabrò A.¹, Dal Prà E.¹, Ragkousi V.¹, Bonello F.¹, Panero L.¹, Asprudi A.¹, Carbone K.², Petrozziello M.¹

¹CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

²CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura