

COMUNICATO STAMPA

DOPO L'ACETO E LA GRAPPA, I COSMETICI E LA SALSAMENTERIA, PER GLI ENOAPPASSIONATI ARRIVA L'ENOMIELE: E' IL VINO AL MIELE, DOLCE E DA MEDITAZIONE, DA UVE OTTENUTE DA VENDEMMIA TARDIVA E LASCIATE RIPOSARE PER QUATTRO ANNI

**Per la prima volta, sarà possibile assaggiarlo il 5 febbraio all'Enoteca Italiana a Siena,
in un'originale degustazione insieme al suo "antenato" più illustre: l'idromele**

Dopo l'aceto, la grappa ed un'incredibile varietà di liquori, le salse e le confetture, protagoniste di un vero e proprio boom nell'accompagnare i formaggi sulla tavola, ma anche i cosmetici ed i prodotti per il corpo - si va dalle maschere di bellezza alle creme per il corpo, fino agli shampoo e bagnoschiuma - l'universo dei prodotti a base di miele è sempre ricco di novità ed ora incontra anche il mondo del vino: per gli enoappassionati arriva l'enomiele, il vino al miele, dolce e da meditazione, da uve ottenute da vendemmia tardiva, lasciate riposare per quattro anni. Per la prima volta, sarà possibile assaggiarlo il 5 febbraio all'Enoteca Italiana a Siena, in un'originale degustazione che lo vedrà protagonista insieme al suo "antenato" più illustre, l'idromele, la bevanda a base di miele più antica della storia. L'appuntamento fa parte del ricco programma di eventi del **Congresso nazionale dell'apicoltura italiana, di scena a Chianciano Terme, dal 2 al 7 febbraio**.

Le uve ottenute da vendemmia tardiva, agli inizi di novembre, vengono fermentate in tonneaux francesi con l'aggiunta di miele, in una quantità che varia dal 5 al 10%, a seconda del grado zuccherino dell'uva stessa, e lasciate riposare in affinamento per quattro anni: nasce così l'enomiele, che, per la sua natura, ricorda molto un vino da meditazione, da assaporare da solo in qualsiasi momento o a fine pasto, per accompagnare dessert o in abbinamento a formaggi, capace di soddisfare la curiosità sia degli enoappassionati più esperti, sempre alla ricerca di vini particolari e dal carattere unico, ma anche per chi preferisce le bevande alternative. Grazie ai suoi valori nutrizionali e salutistici, l'uso del miele nella preparazione di bevande ha origini antichissime, tanto che proprio l'idromele, ottenuto dalla fermentazione di acqua e miele, è considerato a tutti gli effetti come la più antica bevanda alcolica preparata dall'uomo, ancora oggi prodotta da molti apicoltori italiani, rielaborata seguendo metodi di vinificazione moderna, con fermentazioni a basse temperature e con l'aggiunta di lieviti selezionati, dalle quali si ottiene un prodotto dalla gradazione alcolica che si aggira intorno ai 15 gradi, non un vino vero e proprio, assimilabile, anche in questo caso, ad un passito o ad un vino da meditazione.

Siena, 4 febbraio 2010