

# *Les hydromels -ou vins de miel- aux fruits*



- Les principes d'hygiène, de suivi de fermentation, le matériel... **sont les mêmes**
- **Ils présentent beaucoup d'intérêt :**
  - les acides organiques, les levures, les sels nutritifs sont naturellement présents dans la peau ou la pulpe (voire les feuilles)
  - coût de fabrication moins élevé
  - plus faciles à réaliser
  - fermentation plus rapide
  - clarification beaucoup plus simple
  - taux d'alcool obtenu potentiellement plus élevé.

# *Quels fruits choisir ?*

- A peu près tous les fruits sont utilisables, mais certains conviennent tout particulièrement (par ordre d'intérêt) :
- *le raisin*
- *les framboises*
- *les cassis et les groseilles*
- *les fraises*
- *les mûres*
- *les cerises (notamment les Montmorency)*
- *les pommes*

# *Une recette de base très simple*

- On prépare un mélange contenant 50% de miel et 50% d'eau
- Pour 10 litres de ce mélange, qui sera pasteurisé, on ajoute 4 à 5 kg de fruits
- **Plus le fruit sera sucré, plus on pourra en réduire l'apport** (fraises, raisin, cerises)

# *Mise en fermentation*

- Les fruits doivent être **mûrs, lavés, séchés**
- On peut ajouter des feuilles (surtout pour les « noyaux »)
- Broyés grossièrement, ou pilés, on les incorpore au mélange eau-miel
- Il est fortement conseillé de mettre le tout d'abord dans un bac (un tonnelet à miel est parfait) soigneusement fermé pendant quelques jours

# *Mise en fermentation*

- Le départ en fermentation est, le plus souvent, **extrêmement rapide**
- Il faut brasser le contenu pendant 2 ou 3 jours puis le filtrer grossièrement ensuite et le mettre dans une bonbonne

# *Mise en fermentation*

- S'il y a encore des particules (notamment des peaux) qui remontent en surface, une filtration plus fine (de l'ordre du mm) est possible
- Ensuite, les précautions sont les mêmes que l'hydromel « aux levures », à ceci près que la fermentation est souvent nettement plus rapide : il faudra donc surveiller de plus près l'étanchéité
- En fin de fermentation, si l'on juge le produit trop « sec », on peut rajouter du sucre ou du miel

# *Clarification des hydromels aux fruits*

- Elle est très facile
- Elle s'obtient parfois spontanément
- Avec un ou deux soutirages, le résultat est parfait
- Avant la mise en bouteilles, il faut être sûr que la fermentation est bien terminée (elle ne repart pas malgré les « relances »)



# ***Hydromel aux prunes***

*(noter les dépôts de lies compacts et la clarification du liquide)*



# *Le bauché*

*(selon Jacques Bajard)*

- Ancien breuvage normand résultant de la fermentation de jus de pommes à cidre additionné de miel, consommé depuis le XIIIème siècle
- Après extraction du miel par pressage des rayons (ruches vulgaires) les débris de cire encore gluants et quelques rayons « entiers » étaient mis dans le tonneau
- Boisson d'un degré alcoolique élevé, de très longue garde et très mousseuse

# *Le bauché*

*(selon Jacques Bajard)*

- **Avec du miel extrait :**
- on mélange 1,5 kg de miel liquide avec 9 litres de jus de pommes (3 à 4 jours après pilaison)
- Remuer chaque jour jusqu'à la fin de la fermentation (le miel a tendance à sédimenter)

- ***Les combinaisons permises sont innombrables, selon :***
- la quantité de miel utilisée
- la nature du miel
- la quantité de fruits
- la nature du fruit
  
- **Laissez libre cours à votre imagination !**

# *Pour faire un bon hydromel...*

- *De la méthode*
- *De la rigueur*
- *Quelques connaissances*
- *Beaucoup d'hygiène*
- *De la patience*
  
- *... et de la modération !*

*D'autres*

*boissons miellées*

# *Des élixirs de longue vie !*

Le miel est un merveilleux don de la Nature...  
... les fruits le sont également !

- Le mélange des deux donnent des boissons très riches en énergie, vitamines et antioxydants
- Les combinaisons sont bien sûr très nombreuses
- C'est une affaire de goût et de disponibilité en fruits et en miel.

# *Quelques recettes*

*(site de La Manche Apicole)*

- **Limonade tchèque** (pour un verre) : 1 bonne c. à soupe de miel, 1 verre d'eau tiède, le jus d'un demi-citron
- **Cocktail sans alcool** : 3 cl de miel, 2 cl de citron vert, 3 cl de jus d'orange, 3 cl de jus de pomme



# *L'hypocras*

- C'est une boisson dont la fabrication remonte au haut moyen-âge, certains l'attribuant même au médecin grec Hippocrate (IVème siècle avant notre ère)
- ***La base de l'hypocras est le vin, auquel on ajoute du miel et des épices***
- Cette pratique permettait notamment d'améliorer quelques vins très ordinaires...

# *Repas médiéval où l'on servait l'hypocras*

*(d'après les Très Riches Heures du duc de Berry)*



# *L'hypocras*

- **Une recette, parmi tant d'autres :**
- 1 litre de vin rouge
- 100 g de miel
- 10 g de cannelle en poudre (ou 3 petits bâtons)
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- les graines de 5 petites gousses de cardamome
- 2 clous de girofle
- Broyer ensemble les épices dans un mortier.  
Mélanger le miel et le vin, ajouter les épices broyées et laisser macérer 3-4 heures.  
Filtrer avec un fin tamis ou un filtre à café.  
Réserver au frais.

# *Les boissons miellées*

- Préférer les boissons fraîchement préparées (la pasteurisation détruit une partie des vitamines et des antioxydants)
- Pensons à toute la famille : préparer également des boissons non-alcoolisées !

*Merci de votre attention...*

*et surtout,*

*merci à nos abeilles !*