

# HIDROMIEL **HIDROMIEL** MILENARIA

La bebida vikinga que está de moda

## **HISTORIA**

Sus orígenes

Su éxito

[www.transmontanos-loja.com](http://www.transmontanos-loja.com)

# Contenido

## Capítulo I

Pág **5**

Que es hidromiel  
variedades de hidromiel  
Clasificación por contenido  
de azúcar y gasificación

## Capítulo II

Pág **9**

Potencialidades del hidromiel

## Capítulo III

Pág **11**

Degustación de hidromiel

## Capítulo IV

Pág **16**

historia del hidromiel



## Capítulo V

Nuestro hidromiel

Pág **20**



## Capítulo VI

Cócteles de hidromiel

Pág **25**

# UNA BREVE PRESENTACIÓN

## Los hermanos Moreno

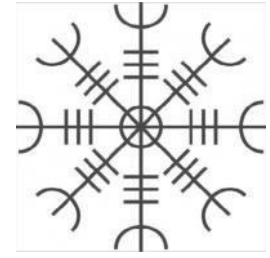
Dos hermanos de Trás-os-Montes que decidieron dar a conocer los mejores productos de nuestra región, aceite de oliva, almendras, miel y por supuesto el famoso hidromiel. Todo comenzó en una cena con amigos, cuando alguien nos retó a producir nuestro propio hidromiel.





# Capítulo I

**Que es hidromiel Variedades de hidromiel  
Clasificación por contenido de azúcar y  
gasificación**



## ¿Qué es hidromiel?

El hidromiel es una bebida alcohólica obtenida por fermentación de una base, donde se mezcla miel con agua.

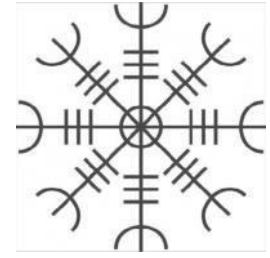
Esta bebida también se suele llamar "vino de miel", quizás porque comparte varias escalas de dulzura como lo hacen algunos vinos.

La asociación con la cerveza también es posible cuando la fermentación se realiza con granos de lúpulo.

Una cosa es cierta, independientemente del tipo de fermentación, la miel es siempre el ingrediente central en la elaboración del hidromiel.

A su confección se le pueden añadir otros ingredientes para crear nuevos sabores y aromas con mucha personalidad.



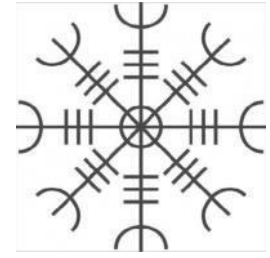


## Variedades de hidromiel

Hidromiel tradicional - Solo con miel, agua y levadura. La receta original y el sabor del hidromiel deben comenzar con este.

Hidromiel y especias - Mezcla extra de especias, plantas aromáticas y otras plantas (Ej: Menta, romero, salvia, canela, vainilla, pétalos, guindilla, etc.)

Hidromiel de frutas - Mezcla de frutas extra. Esta variedad es llamada por los griegos "melomel".



## Clasificación por contenido de azúcar y gasificación.

Seco - Menos dulce.

Seco medio - Dulce intermedio

Dulce - más dulce

Vino espumoso - Gasificación por proceso natural.

Gasificado - Gaseado artificialmente.



# Capítulo II

Potencialidades del hidromiel

# Potencialidades del hidromiel

Se puede utilizar de forma muy creativa en cócteles y refrescantes sangrías. Adjunto puede consultar algunas sugerencias para probar en su hogar.

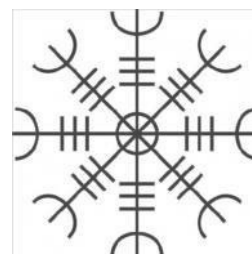
El hidromiel de Transmontanos es perfecto para acompañar comidas, ya sean quesos, meriendas, aperitivos o postres.

Al igual que ocurre con el vino, su carácter se manifiesta de diferentes formas según la temperatura a la que se sirva. Al no ser una regla rígida, se suele beber preferiblemente fresco.

En gastronomía, es especialmente apreciado para condimentar y marinar carnes (por ejemplo, cerdo, cordero, aves). En asados, el hidromiel da una textura crujiente y caramelizada.

En refugiado, puedes sustituir el vino blanco por hidromiel. En las salsas use hidromiel y agregue algunas especias. Un consejo para las barbacoas preparar una salsa como hidromiel y picante, sorprenderá a tus invitados.

También se puede servir con sushi, una buena opción para los que no gustan del sake.



# Capítulo III

Degustación de hidromiel

# Degustación de hidromiel

## Tipos de Copas

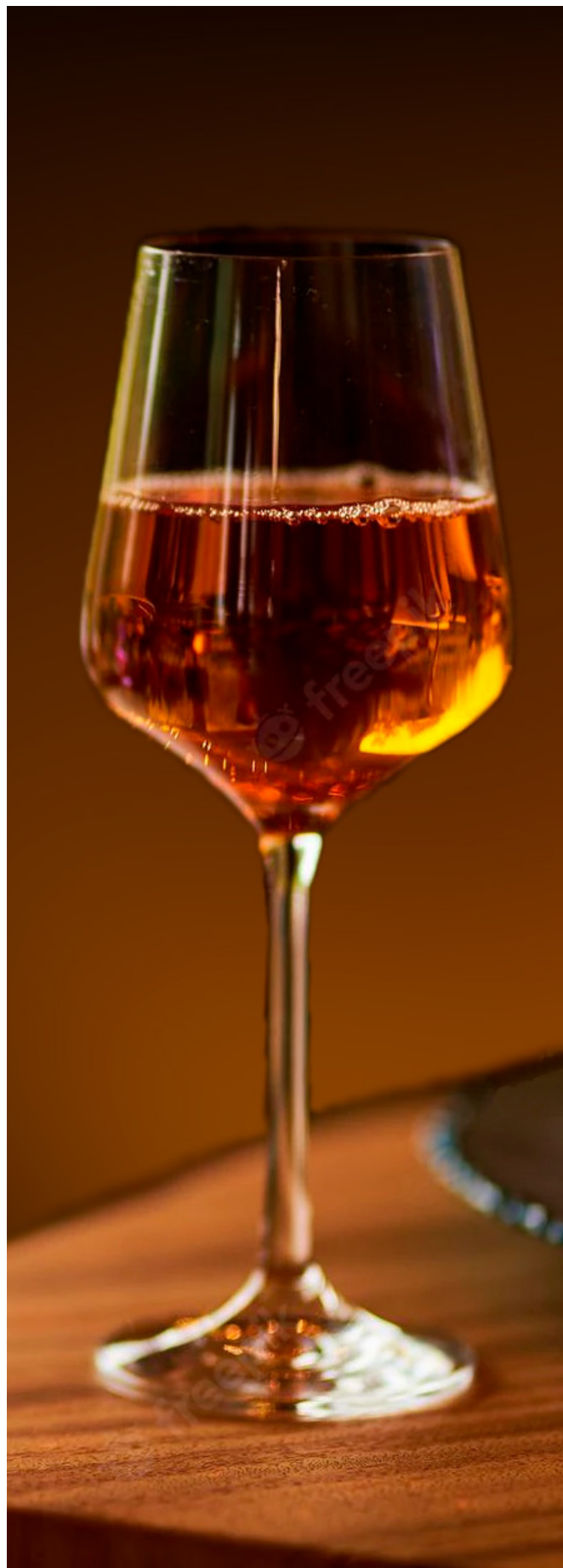
Elegir la copa adecuada para el hidromiel es un detalle que no debe pasarse por alto, sobre todo si le gusta apreciar todos los detalles.

Como en la cata del vino, el mismo hidromiel bebido en diferentes copas revelará diferentes sabores y aromas.

Por lo tanto, podemos ser llevados a pensar erróneamente que estamos probando varias calidades de hidromiel cuando se trata de eso.

Por tanto, debemos buscar la copa ideal que consiga revelar lo mejor de cada bebida en relación con nuestros sentidos.

Generalmente, se debe utilizar una copa globo donde la abertura esté más cerrada en relación al fondo. Esta forma concentra los olores y permite una degustación más eficiente.





**Ejemplo de algunas características ideales:**

interiores en forma de huevo

Pie alto y delgado

Translúcido, sin colores ni patrones.

Preferiblemente con paredes delgadas



## Nariz

Quando é servido o hidromel num copo, acontece alguma evaporação levando aromas que são condensados em várias camadas nas paredes da parte superior.

Os vapores mais ligeiros e sensíveis estarão mais próximos da abertura do copo (aromais florais e frutados).

Os vapores mais pesados no fundo do copo (sabores a madeira e teor de álcool)

Ameio do copo encontram-se os aromas minerais e vegetais.

conclusão:

Copos com interior em forma de ovo revelam e evidenciam os aromas mais sensíveis e ligeiros (florais e frutados)

Copos muito grandes acima de 750ml permitem obter aromas mais alargados, podendo revelar aromas leves, intermédios e pesados.



Copa 1



Copa 2



Copa 3

## Boca

Cuando se sirve hidromiel en copa, se produce cierta evaporación, llevando aromas que se condensan en varias capas en las paredes de la parte superior.

Así, según la copa utilizada, el hidromiel llega a distintas zonas de la lengua y el paladar, provocando distintas percepciones.

**Copa 1** - con esta forma de copa, el hidromiel se dirige a la punta de la lengua. En esta zona se destaca el dulce, facilitando la apreciación de los tonos florales y sabroso. Un buen "truco" para enmascarar algún tipo de hidromiel con una acidez más pronunciada.

**Copa 2** - Es una copa de cata generalista, no muestra extremos ni sabores más complejos..

**Copa 3** - Com este copo o hidromel é dirigido para as laterais da língua. Nesta zona acidez é mais evidenciada, podendo mais facilmente apreciar as várias escalas de acidez. Também poderá mascarar ou equilibrar uma doçura excessiva não desejada.

**Observación** - En 2002, se identificó un quinto sabor en el paladar humano, llamado "Umani". Se encuentra en el centro de la lengua. Este nuevo sabor no encaja con ninguno de los otros (amargo, agrio, dulce y salado). El sabor umani se define como un sabor inherente y universalmente apreciado.





# Capítulo IV

historia del hidromiel

## Historia del hidromel

Las bebidas alcohólicas siempre han jugado un papel importante en la sociedad.

La hidromiel es probablemente una de las bebidas más antiguas del mundo. Una de las primeras referencias escritas aparece en el libro sagrado indio "Veda", el cual tiene una datación aproximada de 4000 años.

En la antigüedad, el consumo de agua era a menudo problemático y provocaba problemas de salud a gran escala. Por el contrario, la hidromiel se consideraba una bebida segura y saludable.

Entonces esta bebida ganó fama. al tener propiedades antisépticas evitaba algunos problemas asociados al consumo de agua no potable.

En este contexto, la mitología de la hidromiel creció y alcanzó el nivel de "bebida de los dioses".





## hidromiel hoy en día

Após longos anos de esquecemento o hidromiel está a resurgir e parece que veio para ficar . A profesionalización da apicultura permitiu o renacemento desta bebida e criou un futuro mais sustentábel para as abelhas.

## Motivo de la disminución de hidromiel

La razón principal del declive en la elaboración de hidromiel tiene que ver principalmente con cuestiones comerciales.

Con el crecimiento de la población mundial, la demanda de hidromiel se volvió mucho más alta que la capacidad de oferta.

La miel, al ser un bien escaso y difícil de obtener, no ha podido satisfacer esta demanda.

Por otro lado, aparecieron nuevas bebidas, como el vino y la cerveza, con costos de producción y distribución más económicos.

Así, el aguamiel se convirtió en una bebida muy cara y ya no era viable para el consumo masivo.

Por todos estos factores la famosa “bebida de los dioses” sufrió un largo eclipse temporal.u um longo eclipse temporal.



## **Precio del hidromiel**

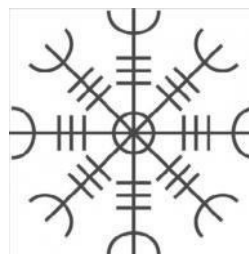
En comparación con otras bebidas como la cerveza o el vino, el precio del hidromiel siempre será más alto, siendo la miel un bien escaso, no te permite diluir costes en producciones a gran escala.

Aunque pagues un poco más, adquirirás un producto genuino elaborado con miel de los Transmontanos (miel de otoño, invierno y lavanda)

Edición limitada de:

200 unidades - Hidromiel tradicional - Lavanda  
200 unidades - Hidromiel tradicional - Otoño

Gracias por ayudar a crear más sostenibilidad.





# Capítulo V

Nuestro hidromiel

# UN REGALO ORIGINAL

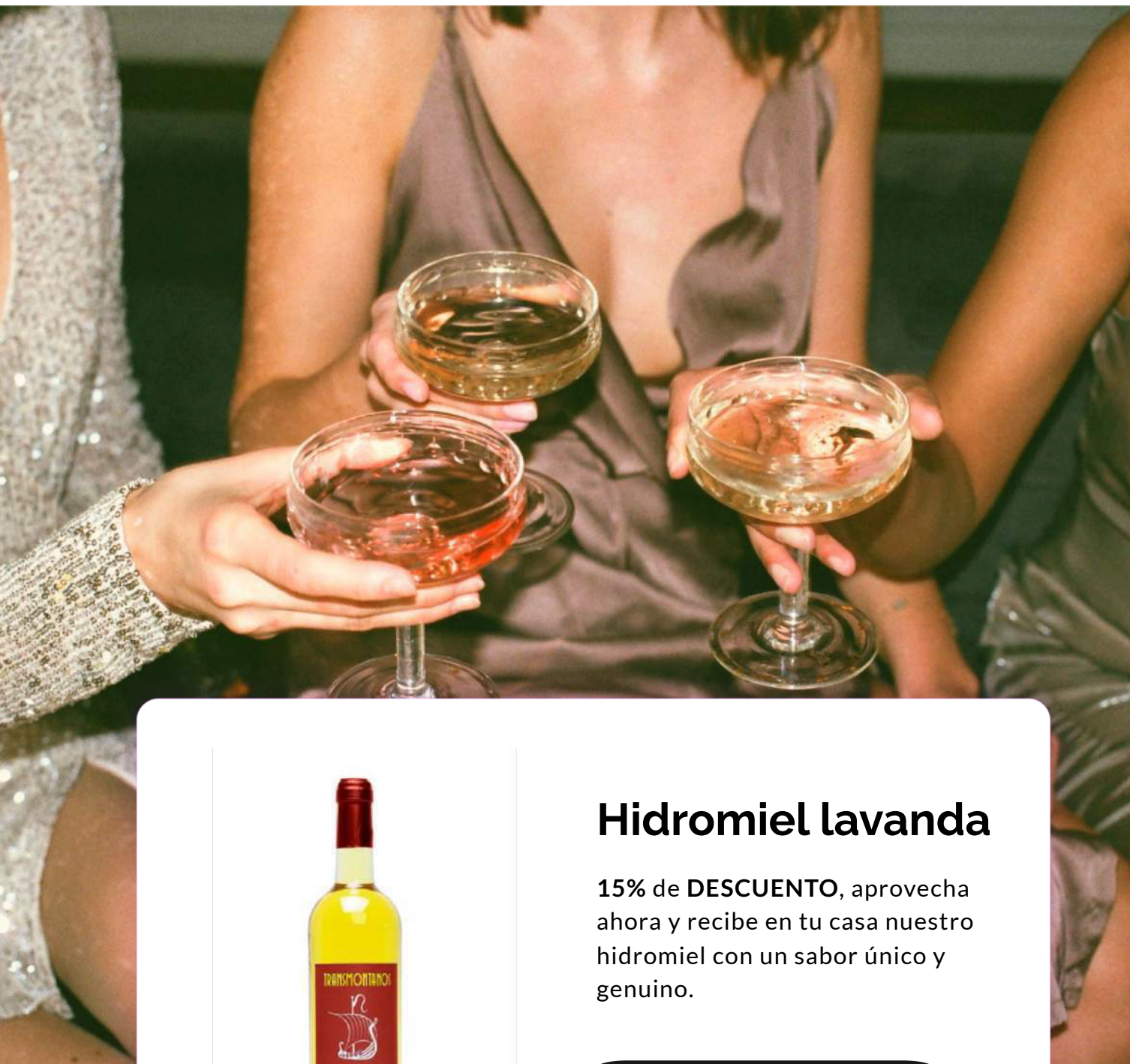
[www.transmontanos-loja.com](http://www.transmontanos-loja.com)





# AMIGOS

MOMENTOS INOLVIDABLES



## Hidromiel lavanda

15% de DESCUENTO, aprovecha ahora y recibe en tu casa nuestro hidromiel con un sabor único y genuino.



**COMPRAR**



# LA NOVIA Y EL NOVIO

MOMENTOS ESPECIALES



## Caja de regalo hidromiel

15% de **DESCUENTO**, aprovecha ahora y recibe en tu domicilio nuestra caja regalo hidromiel de otoño



**COMPRAR**

# REENCUENTRO

VIEJAS AMISTADES



## Dúo de hidromiel

15% de **DESCUENTO**, aprovecha ahora y recibe en tu casa lo mejor de ambos mundos, hidromiel y la famosa miel de Trás-os-Montes.



**COMPRAR**



# Capítulo VI

Cocktails de hidromiel





TRANSMONTANOS

*Hidromiel*  
Cocktail Bar



## Cocktail 1

6cl Otoño Tradicional Hidromiel o Lavanda  
2cl Safari  
2cl Pisang Ambon  
6cl Ginger Ale  
Cubitos de Hielo

## Cocktail 2

12cl Tradicional Hidromiel de Otoño o Lavanda  
12cl Ginger Ale  
5ml de cubitos de hielo de Angostura

## Cocktail 3

10cl Autumn Traditional Mead o Lavanda  
2cl Bombay Sapphire Gin  
1cl Corazón Azul  
Cubitos de Hielo

## Cocktail 4

4cl Tradicional Hidromiel de Otoño o Lavanda  
1cl Whisky  
Cubos de hielo





## Cocktail 5

3cl Hidromiel Tradicional de Otoño o Lavanda  
6cl Sidra de Mora "Somersby"  
Cubos de hielo

## Cocktail 6

1cl Hidromiel tradicional de Otoño o Lavanda  
1cl Refresco Ramlosa  
Cubos de hielo

## Cocktail 7

4cl Autumn Traditional Mead o Lavanda  
1cl Bombay Sapphire Gin

## Cocktail 8

3cl Hidromiel tradicional de Otoño o Lavanda  
2cl Run lager  
12cl Zumo de Naranja  
5ml Bengala  
Cubos de hielo





## Cocktail 9

3cl Tradicional Hidromiel de Otoño o Lavanda  
1cl Jagermeister  
2cl Ramlosa con soda  
6cl Ginger Ale  
Cubos de hielo

## Cocktail 10

4cl Tradicional Hidromiel de Otoño o Lavanda  
1cl Ron de Arándanos

## Cocktail 11

8cl Hidromiel Tradicional de Otoño o Lavanda  
4cl Zumo de Manzana  
4 cl de jugo de naranja  
Cubitos de hielo de grosella

## Cocktail 12

3cl Hidromel tradicional Outono ou Lavanda  
6cl Somersby Moor







## Cocktail 13

8cl Hidromiel Tradicional de Otoño o Lavanda  
6cl Sidra de Manzana  
Un puñado de arándanos  
Un puñado de hojas de menta  
Cubitos de hielo

## Cocktail 14

6cl Tradicional Hidromiel de Otoño o Lavanda  
6cl Champán

## Cocktail 15

4cl Tradicional Hidromiel de Otoño o Lavanda  
3cl Puro Regaliz

## Cocktail 16

1cl Hidromiel tradicional Outono ou Lavanda  
4cl Royal Stout





## Cocktail 17

4cl Autumn Traditional Mead o Lavanda  
2cl Ron oscuro  
Cúbralo con cerveza, ralladura de jengibre  
y una rodaja de limón.

## Cocktail 18

4cl Hidromiel Tradicional de Otoño o Lavanda  
2cl Ron/Bacardí  
2 cucharadas de sirope de manzana Rellenar  
con agua tónica Cubitos de hielo

## Cocktail 19

4cl Otoño Tradicional Hidromiel o Lavanda  
2cl Gin  
Rellenar con agua tónica  
Cubitos de hielo  
una rodaja de limón

## Cocktail 20

4dl Tradicional Hidromiel de Otoño o Lavanda  
2dl Martini  
compota de manzana 7dl  
Fruta fresca (manzanas, fresas, peras, uvas, moras,  
frambuesas, etc.) Cubitos de hielo  
Nota: Servir después de 4 a 6 horas

