

Come si degusta correttamente il miele?

Per il miele esiste un vero e proprio metodo di degustazione professionale: l'analisi sensoriale.

Non solo vino e olio: **anche per il miele** esiste un'apposita **tipologia di degustazione professionale** definita **analisi sensoriale**.

Quest'ultima è talmente elaborata che in Italia è stato istituito un vero e proprio Albo composto da persone qualificate a far parte dei gruppi di assaggio che devono esprimere valutazioni sensoriali sul miele: *l'Albo Nazionale Esperti ed Esperte in Analisi Sensoriale del Miele*, istituito ufficialmente nel 1999, con decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e gestito dal *Crea* (consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria).

In cosa consiste l'analisi sensoriale del miele?

Essa è una **tipologia di degustazione professionale** che si compone di **diverse fasi**:

- la **fase di analisi visiva**, dove si analizza il colore del miele e come si presenta;
- l'**analisi olfattiva**, quando il miele viene annusato e se ne registrano gli odori;
- la **fase gustativa**, dove il miele viene assaggiato per valutarne l'aroma, il sapore, la persistenza e la consistenza.

Da questa prima spiegazione potrebbe sembrare che siano pochi gli elementi di cui tenere conto nel processo di degustazione ma, in realtà, ognuno di essi ha la capacità di sottolineare **svariate differenze**: l'**aroma** è qualcosa di slegato dal profumo in sé e, nell'analisi sensoriale, viene descritto con aggettivi come intenso, poco intenso, simile all'odore, debole, medio, forte, floreale, fruttato, ecc..

Per quanto concerne il **sapore**, l'accezione che caratterizza il miele è la **dolcezza**, pertanto si possono avere mieli più o meno dolci.

La **persistenza** riguarda il tempo di permanenza delle sensazioni gusto-olfattive nella bocca e nelle zone retro nasali: in questo senso, si possono avere mieli poco persistenti o, al contrario, molto persistenti.

Infine la **consistenza** interessa l'esame tattile del miele: è liquido? È cristallizzato? Se sì, quale grana ha?

A questi elementi bisogna aggiungere il fatto che con il miele **ogni annata e ogni luogo giocano la loro parte** ed è praticamente **impossibile** ottenere una **standardizzazione del prodotto**: ogni miele, infatti, è il risultato del luogo in cui viene prodotto.

Tuttavia, **per guidare i degustatori** in questa analisi intricata, è stata elaborata la **"ruota degli odori e degli aromi"**, suddivisa in **7 spicchi**, ognuno indicante una famiglia di odori e aromi:

1. la prima è la **famiglia** cosiddetta **floreale**, caratterizzata da mieli che "sanno", ad esempio, di fiori d'arancio o petali di rosa;
2. la seconda è la **fruttata**, a cui appartengono nettari vicini alla frutta fresca, frutta tropicale, succo di frutta;
3. la terza è la **vegetale**, con odori di erba tagliata, fieno, the verde;
4. c'è poi la famiglia del **caldo**, che trasmette zucchero di canna, mandorle, malto, caramello;
5. vi è l'**aromatico**, con spezie, noce moscata, incenso, resina, menta, canfora;
6. la sesta famiglia è quella del **chimico**, con odori e aromi di sapone Marsiglia, mozziconi, aceto, ammoniaca, acetone;
7. l'ultima è quella **animale**, dall'odore meno gradevole con zolfo, porcini secchi, ecc..

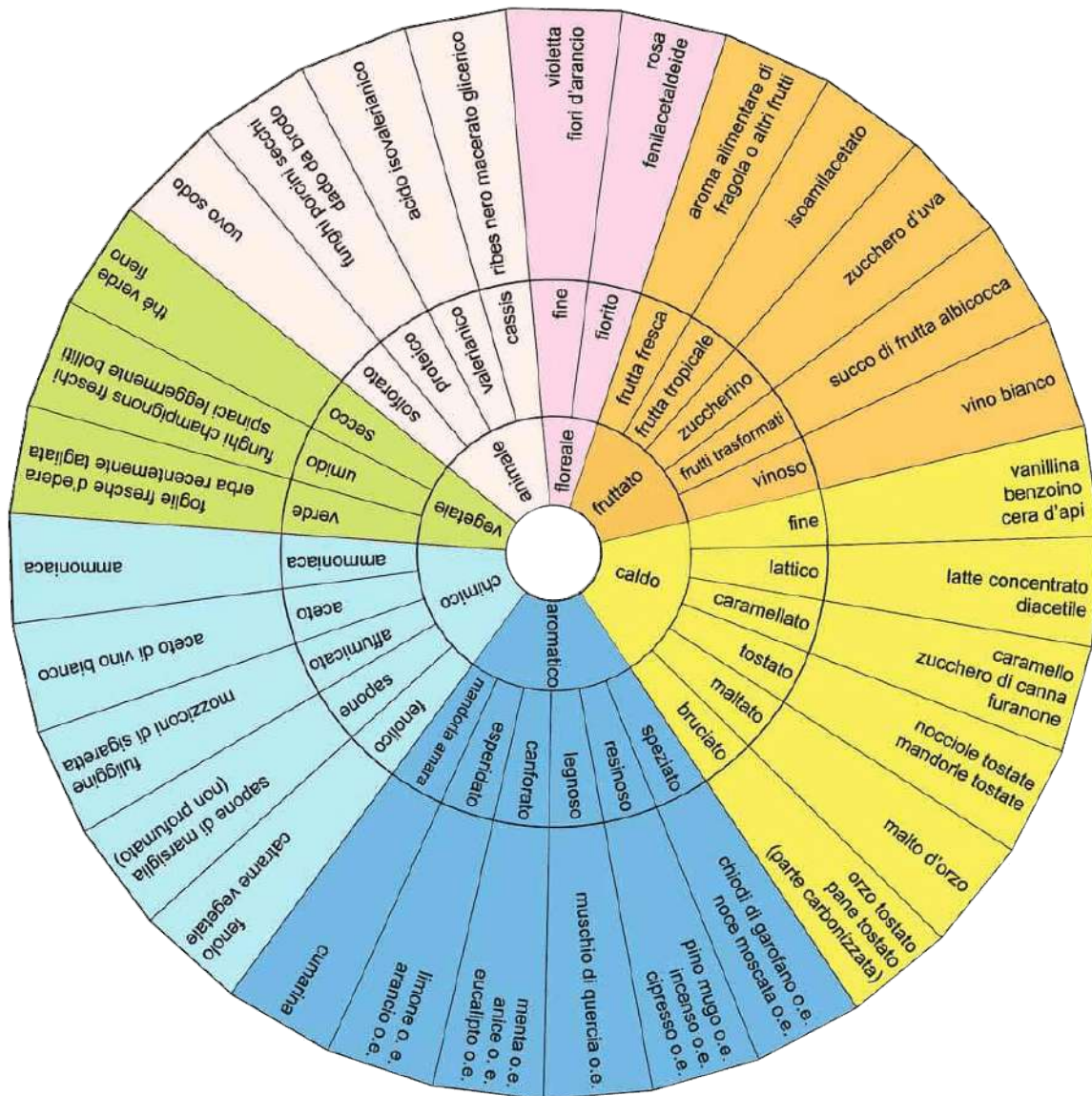


Immagine 1 - Ruota degli odori e degli aromi (fonte: www.ambasciatorimieli.it)

La **degustazione** di questo preziosissimo prodotto è quindi una **scommessa**, poiché **ogni miele è potenzialmente diverso da un altro** per differenze che prescindono dalla volontà umana.

Da **Apicoltura Morlini** produciamo e confezioniamo **miele italiano** nei formati da 1 kg, 500 g, 250 g e 220 g. Puoi trovare miele di acacia, miele di tiglio e miele millefiori.

Oltre al miele, vendiamo tantissimi altri prodotti: consulta il nostro catalogo per scoprirli!

Se sei interessato all'acquisto o vuoi semplicemente richiedere maggiori informazioni, non esitare a contattarci!

Apicoltura Morlini

Tel. 0522 696008

Cell. 339 6844792 (rispondiamo anche su WhatsApp)

Email: apicoltura.morlini@gmail.com

www.apicoltura-morlini.it

Via Fornace, 3 - Prato di Correggio (RE)