

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hidromel Meadwine
Vinícola	Odin Bebidas
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Flores da Cunha (Serra Gaúcha)
Tipo	hidromel
Castas	produto à base de água e mel
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	4° a 6°C
Guarda	até 2025
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Hidromel.

Muito provavelmente você pelo menos já leu ou ouviu essa palavra. Mas já o provou?

Hidromel ou Mead é uma bebida alcoólica, fermentada à base de mel e água. A proporção da produção do hidromel tradicional é geralmente de uma parte de mel e duas de água.

Em nossa pesquisa, não encontramos provas concretas de que o hidromel realmente é a bebida alcoólica mais antiga da humanidade, porém segundo historiadores, ele seria mais antigo que o vinho e a cerveja devido a três principais fatores:

- diferente do vinho e da cerveja o hidromel não precisa do domínio da agricultura para a sua produção, além de ser um recurso disponível o ano inteiro;
- o mel é consumido e coletado pelo homem há milênios, de fato muito antes do homem moderno. Assim como os chimpanzés e outros primatas, nossos antepassados também apreciavam este alimento;
- algumas pinturas rupestres encontradas na África remontam à pré-história, onde essas imagens com mais de 20 mil anos remetem a hominídeos bebendo algo de uma árvore. Imagina-se que sejam colmeias inundadas, onde leveduras indígenas poderiam ter iniciado uma fermentação e transformado a mistura de água e mel em uma bebida alcoólica.

Teorias à parte, o fato é que o hidromel está envolto em uma história enigmática e mística. Dentre os povos antigos, o destaque vai para os Vikings que faziam o seu uso em diversas situações, desde rituais

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado intenso brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cera de abelha, mel, abacaxi e pêssego em calda



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

macio e de médio corpo, apesar do olfato nos remeter à um dulçor, a bebida é seca, com boa intensidade e persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

queijos frescos e moles, frutas, sobremesas e saladas em geral



CULINÁRIA

pagãos até em momentos de batalha. Outro fato curioso está na expressão “lua de mel”, que seria uma tradição onde o casal deveria consumir a bebida durante o primeiro ciclo lunar após o casamento para garantir uma união frutífera.

Outro ponto que auxiliou no “ressurgimento” do hidromel é o fascínio que a bebida aparentemente exerce na literatura. São inúmeras obras em que ele é citado, porém, algumas são de sucesso internacional, como O Senhor dos Anéis, Harry Potter e Game of Thrones. Fãs dessas obras também proliferam o culto à bebida, promovendo festivais com temática medievalista ou nórdica, onde o hidromel é um dos destaques.

Finalmente chegamos ao protagonista da nossa campanha especial, o Hidromel Meadwine.

O hidromel Meadwine surgiu do empreendedorismo de Alex Scheffer. Tudo começou em torno de 5 anos atrás, quando um amigo retornou de uma viagem pelo Reino Unido apaixonado pela bebida e convenceu Alex a estudarem sobre o assunto. Como era difícil encontrar algo no mercado, eles começaram a produzir por conta própria.

O sucesso veio após inúmeras tentativas, quando baseados em uma antiga receita Celta retirada de um livro da Biblioteca Nacional do Reino Unido em Londres, finalmente desenvolveram sua própria fórmula.

Atualmente a empresa é a primeira e única hidromelaria do Rio Grande do Sul regulamentada pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

O Hidromel Meadwine é uma bebida fermentada à base de mel, com 13,5% de álcool, que consiste em água, mel e leveduras, sem qualquer agente químico, com todo seu processo de elaboração 100% natural.

Apesar de estarmos desconfiados com o que encontraríamos na garrafa, visto que nossa especialidade são os vinhos, fomos surpreendidos positivamente com um líquido extremamente prazeroso de se beber. De cor amarelo dourado intenso e brilhante, traz no olfato aromas de cera de abelha e mel envoltos em uma camada de abacaxi e pêssego em calda. Em boca é macio e de médio corpo e, apesar do olfato nos remeter a um dulçor, a bebida é seca, com boa intensidade e persistência.

Poder ser harmonizado com pratos cítricos ou doces, porém nossa principal sugestão é que seja apreciado como aperitivo, em um ambiente descontraído durante uma divertida conversa informal com amigos.

Definitivamente um produto que vale a pena ser conhecido! Aproveite o desconto tradicional aqui da VinumDay e garanta já sua garrafa ;)