

**SOMOSALVAJES**



# Aguamieles



# Historia del Aguamiel

El aguamiel es probablemente la bebida alcohólica más antigua de todas. Arqueólogos aseguran que no tiene un sector geográfico de origen sino que el aguamiel se bebía en cualquier lugar donde hubiera abejas ya que se necesitaba nada más que un poco de lluvia entrando al panal para que la miel comenzara a fermentar.

El aguamiel o hidromiel tiene referencias históricas en África, China, Egipto, India, Grecia, Países Nórdicos y hasta los pueblos indígenas prehispánicos de América.

Todas éstas culturas pensaban algo en común con respecto al aguamiel: Era medicinal y tenía propiedades sagradas.

En **Alemania**, **Noruega** y **países celtas** había toda una mitología detrás del aguamiel, siendo tomada por dioses y humanos por igual. Se fermentaban en cuernos de vaca huecos, vasijas de barro y toneles de madera de troncos tallados.

En **Grecia** la bebida se llamaba “El néctar” y se recolectaba en verano la miel que luego de diluía con agua y nada más. Se tomaba aún algo dulce y se creía que le otorgaba a los poetas inspiración para sus escritos.

En **África** se utilizaba no solo como una bebida alcohólica sino también como para preservarte para muchos alimentos y como tónico para hacer tintura de hierbas. El aguamiel se consume desde hace miles de años con usos religiosos, gastronómicos y sociales. En muchas oportunidades se usaban las vasijas de miel fermentada como obsequio.

En **América** conocíamos la miel de abejas nativas por sus propiedades medicinales, antifúngicas, hipo alergénicas y estimulantes del sistema inmune. Las abejas sin aguijón o meliponas son abejas nativas que hacen panales pequeños con poca miel. La miel que ellas almacenan está mezclada con el polen y tiene más humedad que las mieles de otros insectos melíferos y por eso fermenta en ocasiones desde el mismo panal con el rocío de la mañana.

**Hoy en día los productores de aguamiel no siguen los métodos más tradicionales para hacer éstas bebidas.**

Calientan la miel a altas temperaturas, mezclan el preparado con glucosa y para no esperar los tiempos prolongados que un buen aguamiel puede necesitar mezclan el mosto con alcohol puro para evitar el proceso de maduración. Existen aguamieles jóvenes y más secas, pero casi todas necesitan varios meses para estar listas para consumir.



# Tipos de Aguamieles

Según los ingredientes con los que hacemos la bebida será su nombre y su método. El tiempo de fermentación también puede ser una forma de clasificar.

Tipo	Indredientes
Tradicional	Agua + miel
Melomel	Fruta + agua + miel
Metheglin	Agua + miel + hierbas y/o especias
Braggot	Agua + miel + cereales

Existen muchas otras variedades y clasificaciones que se pueden ver en la clase teórica! Pero lo importante es saber que tenemos una infinidad de combinaciones y que podemos ser creativos a la hora de hacer nuestros alcoholes.



# Taninos, nutrientes y ácidos.

Jereme Zimmerman dice que los ingredientes que usamos para hacer un aguamiel varían mucho según el tipo que estamos haciendo, sin embargo hay algunos ingredientes que podemos agregar al principio para darle más potencia a la fermentación. Se agregan en pequeñas cantidades y proveen de nutrientes, taninos y ácidos. Al usar muy poco no tienen casi efecto en el sabor final pero pueden ayudar a mejorar el cuerpo del aguamiel y actuar como preservantes.

Hay mejoradores químicos que logran lo mismo que pueden ser comprados en lugares especializados, pero no hay razones para usarlos si podemos encontrarlos también en la naturaleza y logran un impulso en el crecimiento de las levaduras y también dejan atrás fitoquímicos muy interesantes para el aroma y color final de la bebida.

**Taninos:** Pasas de uva, corteza y hojas de roble, corteza y hojas de cerezo, pepitas y tallos de uva, hojas de parra, hojas de higuera, tè negro, nueces y cascara de nueces, lúpulo , especias, café, salvado de granos.

**Ácido malico:** casi todas las frutas, manzanas, mandarinas, frutos rojos, cerezas, bananas y cáscara de bananas, mangos, tomates, duraznos y su piel, zanahorias, kiwi, sandia, etc.

**Ácido Cítrico:** Limones, limas, naranjas, mandarinas, frutos rojos (con excepción a los Arándanos), tomates, pan de masa madre.

**Ácido tartárico:** Cerezas, paltas (carozo, carne y cáscara) uvas, duraznos, limones.

**Ácido ascórbico:** Pétalos de rosa, flores de hibiscus, frutas cítricas, espinaca, tomate y frutos rojos



# La fórmula de los aguamieles.

Volvemos con las cantidades estimadas para poder crear nuestras propias bebidas y no depender solamente de las recetas aquí aprendidas!

Veamos cuanta miel en proporción al agua necesitamos para hacer aguamieles.

## Proporciones.

### **Aguamiel básica de fermentación rápida**

Cada un litro de agua les recomiendo usar:

- 300gr de miel (de cualquier variedad)
- ½ cucharada de panal, 3 pasas de uva, 4 cucharadas de té negro o la fuente de taninos y ácidos de preferencia, en algunas recetas no son necesarios por los propios ingredientes de ese aguamiel.
- Jugo de medio limón

### **Aguamiel dulce de postre de fermentación rápida**

Cada un litro les recomiendo usar:

- 750gr de miel (cualquier variedad)
- 1 cucharada de los ingredientes taninos y ácidos arriba mencionados

### **Aguamiel seca para largas fermentaciones**

Cada un litro de agua les recomiendo usar:

- 375gr de miel (cualquier variedad)
- 1 cucharada de los ingredientes taninos y ácidos arriba mencionados

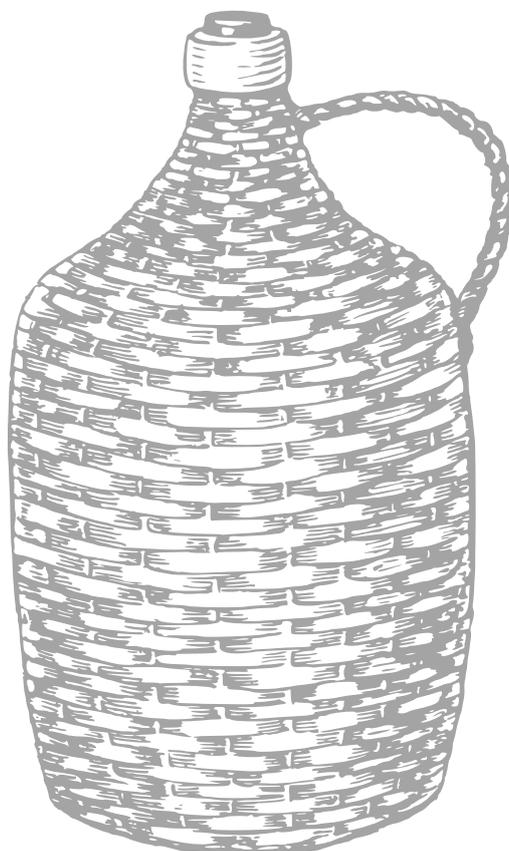


# ¿Cuánto tiempo fermenta un aguamiel?

Hay aguamieles de 2 años de fermentación y algunos que se toman a un mes de haberlos comenzado, las principales diferencias entre ambos son:

1. **La graduación alcohólica final** siendo el más añejo el que lograra mayor conversión de los azúcares de la miel en alcohol
2. **Espuma**, siendo los más añejos poco y nada espumosos
3. **Sabor**, siendo los aguamieles añejos más complejos en sabor y aromas, principalmente aquellos que han sido guardados con acompañamientos como hierbas y frutas con taninos.

**Importante:** En el caso de añejar un aguamiel, una vez que han pasado unos meses en fermentación anaeróbica debemos pasarlo a otro garrafón dejando atrás el sedimento que puede perjudicar el sabor final de la bebida.



**SOMOSALVAJES**



# Aguamiel tradicional simple

## Ingredientes

- 1 y 1/2 kg de miel pura
- 3 litros de agua
- 3 cucharadas de panal de abejas

## Procedimiento

1. Mezclar en un frasco de vidrio o vasija de fermentación la miel y el agua, revolver muy bien y por último agregar el panal natural
2. Cubrir con un paño o tela que permita el ingreso de aire y revolver diariamente 1 o dos veces oxigenando bien la mezcla hasta que notemos que hay olor a alcohol o que la espuma es gruesa y activa. El tiempo aproximado son 10 días en invierno y 6 días en verano, pero varía según la calidad de la miel y sus acompañantes.
3. Pasamos a fermentación anaeróbica sin oxígeno la bebida y la dejamos fermentar por 2 meses alejada de la luz directa.
4. Tomamos la bebida como está o la embotellamos por hasta 4 semanas más en un ambiente fresco.

# Aguamiel de Naranjas

## Ingredientes

- 1 y 1/2 kg de miel pura
- 2 litros de agua
- 3 cucharadas de panal de abejas
- 1 litro de jugo de naranjas recién exprimido
- Cáscaras de dos naranjas

## Procedimiento

1. Seguir el método anterior de fermentación
2. Al embotellar agregar cáscaras de naranjas en cintas a la botella

# Melomel de Frutillas

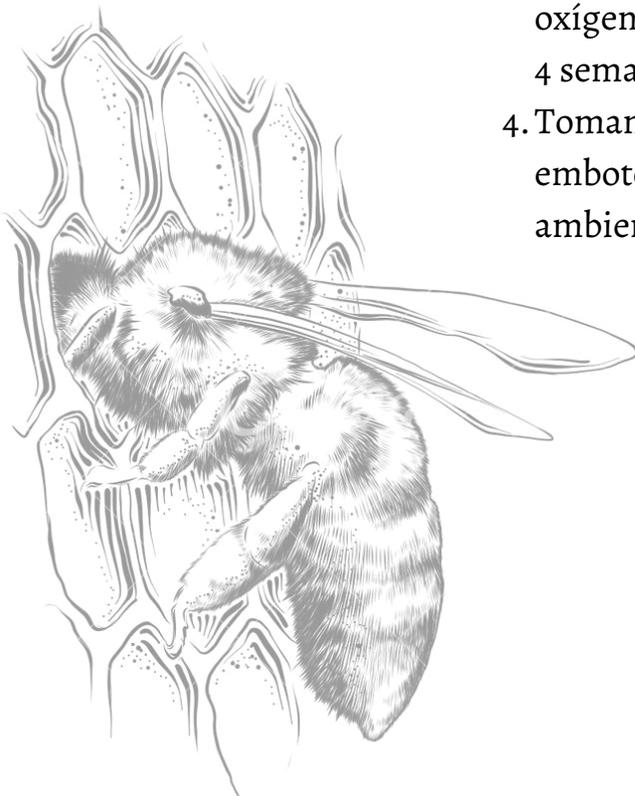
## Ingredientes

- 3 litros de agua
- 2 kg de miel
- 1 kg de frutillas

**Nota:** Se pueden sustituir las frutillas por cualquier fruta

## Procedimiento

1. Mezclar en un frasco de vidrio o vasija de fermentacion la miel, las frutillas pisadas y el agua, revolver muy bien.
2. Cubrir con un paño o tela que permita el ingreso de aire y revolver diariamente 1 o dos veces oxigenando bien la mezcla hasta que notemos qué hay olor a alcohol o que la espuma es gruesa y activa. El tiempo aproximado son 10 días en invierno y 6 días en verano, pero varía según la calidad de la miel y sus acompañantes.
3. Pasamos a fermentación anaeróbica sin oxígeno la bebida y la dejamos fermentar por 4 semanas alejada de la luz directa.
4. Tomamos la bebida como está o la embotellamos por hasta 4 semanas más en un ambiente fresco.



# Aguamiel de Otoño con Nueces

## Ingredientes

- 3 litros de agua
- 1,2 kg de miel
- Un pedazo grande de panal
- Cáscaras de nueces

## Procedimiento

1. Mezclar en un frasco de vidrio o vasija de fermentación la miel, el panal y el agua, revolver muy bien.
2. Cubrir con un paño o tela que permita el ingreso de aire y revolver diariamente 1 o dos veces oxigenando bien la mezcla hasta que notemos que hay olor a alcohol o que la espuma es gruesa y activa. El tiempo aproximado son 10 días en invierno y 6 días en verano, pero varía según la calidad de la miel y sus acompañantes.
3. Pasamos a fermentación anaeróbica sin oxígeno la bebida y la dejamos fermentar por 4 semanas alejada de la luz directa.
4. Filtramos nuestro aguamiel para descartar rastros de panal
5. En un frasco agregamos las cáscaras de nueces y nuestro aguamiel filtrado
6. Cerramos anaeróbicamente con una trampa de aire y dejamos fermentar por 6 meses a un año, normalmente se hace de un otoño para el otro.

# Metheglin Medieval

## Ingredientes

- 3 litros de agua
- 1,2 kg de miel
- 1 ramito de romero
- 5 hojas de salvia
- 1 clavo de olor o 3 hojas de zarzamora o roble
- Jugo de 1/4 de limón
- 1 rama de canela
- 8 pasas de uva negras

## Procedimiento

1. Hacer un té con las hierbas, el clavo, las hojas y la canela. Lo mejor es hacerlo al menos un día antes de comenzar el aguamiel. Para infusionar volcamos agua caliente (no hirviendo) sobre las hierbas y dejamos reposar.
2. Filtrar las hierbas
3. Inocular con la miel y el panal, revolver bien todos los días durante una semana.
4. Pasar a fermentación anaeróbica por 4 semanas.
5. Tomar en ese punto o embotellar por hasta 6 semanas mas en un lugar fresco.

# Sangre Vikinga

## Ingredientes

- 1 kg de miel pura
- 1 litros de agua
- 15 pasas de uva
- 1 litro de jugo de cerezas

## Procedimiento

1. Seguir el método de fermentación de la melomel de frutillas
2. Al embotellar agregar 8 gramos mas de miel por litro si queremos que sea una bebida espumant.

Nota: Podemos hacer la receta sin jugo de cerezas simplemente haciendo la misma receta de la melomel de frutillas pero con cerezas

# Valhalla Honey Beer

## Ingredientes

- 3 litros de agua
- 1,2 kg de miel
- 400 gr de malta rubia
- 8gr de lúpulo de amargo alto
- 1 cucharada colmada de panal o 15 pasas de uva.
- 1/4 de limón exprimido
- Priming: 8 gr de miel por litro

## Procedimiento

1. Al igual que cuando hacemos una cerveza cocinamos la malta y el 80% del lúpulo en una olla por 30 minutos. Agregamos el resto de las flores y cocinamos a fuego bajo por 30 minutos mas.
2. Cuando esta a temperatura ambiente el mosto agregamos la miel, el panal y el jugo de limón.
3. Corregimos el nivel de liquido para obtener en total 3 litros de mosto.
4. Revolver bien todos los días durante una semana.
5. Pasar a fermentación anaeróbica por 4 semanas.
6. Embotellar por hasta 6 semanas mas en un lugar fresco. Hacer priming con mas miel

Opcional: En cada botella de 1 litro agregar una pequeña flor de lúpulo



# Aguamiel celta del druida

## Ingredientes

- 3 litros de agua
- 1,2 kg de miel
- jugo de medio limón
- 8 cucharadas de jengibre finamente rallado
- 5 clavos de olor
- 1 rama de canela



## Procedimiento

1. Infundir por 10 minutos el clavo de olor en el agua junto con la canela. Para no filtrarlos podemos hacerlo poniéndolos dentro de una bolsita de tela
2. Cuando el mosto esté frío agregamos el jengibre rallado, la miel y el jugo de limón.
3. Cubrimos con un paño o papel y oxigenaremos la mezcla por 5 a 10 días hasta que muestre signos de actividad.
4. Cuando esta activo, filtramos la bebida y la pasamos a un frasco o garrafón para fermentar anaerobicamente por un mínimo de 2 años

**Nota:** a los 4 meses de fermentación si se forma sedimento lo mejor es traspasar el aguamiel a un sifón nuevo dejando atrás el sedimento.

