



BOLETIM DA APH-SP

Sobre o Boletim

Esta é uma publicação mensal gratuita produzida pelos membros da Associação de Produtores de Hidromel do Estado de São Paulo, a APH-SP. Seu meio de divulgação é eletrônico. As opiniões manifestadas aqui são de responsabilidade de seus autores, não representando necessariamente a opinião da APH-SP. Convidamos a todos a enviarem material para os números por vir.

Número especial: Fundação oficial da APH-SP

1ª Reunião do Conselho Deliberativo e Formação da APH-SP

No dia 31 de julho passado, na cervejaria Oak Bier, no Bairro de Pinheiros em São Paulo, foi realizada a primeira Reunião do Conselho Deliberativo que constituiu assim, oficialmente, a Associação de Produtores de Hidromel de São Paulo (APH-SP) contando com a presença de representantes do interior do estado e da região metropolitana da Capital.



Editorial

Da Importância das Iniciativas Locais (Por Marcelo Muta)

O Hidromel é uma bebida milenar e ainda assim, quase que de forma paradoxal, pouquíssimo conhecida em grande parte do mundo, e aqui no Brasil temos exatamente a mesma situação: poucas pessoas já ouviram falar da bebida, e uma quantidade ainda menor efetivamente já chegou a provar da bebida.

Pensando nessa ínfima parcela da população brasileira que conhece a bebida, e nas dimensões continentais de nosso país, muito já foi discutido entre a comunidade hidromeleira do país sobre a melhor forma de nos organizarmos e lutarmos para conseguir melhores condições para que o nosso néctar dos deuses seja reconhecido em toda a sua plenitude, além de permitir que os produtores possam se regularizar dentro de suas expectativas e filosofias de vida e produção.

Daí, voltando a pensar nas dimensões de nosso país, nas regulamentações específicas de órgãos governamentais para cada estado, na grande diversidade que temos de região para

Dentre pontos de pauta discutidos na ocasião, destacam-se a aprovação do Estatuto Social da APH-SP e a eleição dos Conselhos Diretor e Fiscal para o primeiro mandato.

Para o Conselho Diretor foram eleitos por unanimidade os seguintes produtores e respectivos cargos: **Marcelo "Muta" Messias Ramos, presidente; Grégoire "Greg" Jean-François Demets, vice-presidente e Romualdo "Mu" Juliatto, secretário.** Como Conselheiros Fiscais ficaram: **Airton Cezar Nunes Dias, Paulo da Cunha Camillo e Roberto Leonardo Dognani dos Santos.** Ainda presentes na reunião, além dos citados e constituindo o Conselho Deliberativo os seguintes hidromeleiros: **Gustavo dos Santos Pizoli, Ivan Venier Carvalho, João Guilherme de França Bragaia e Robert Ramos Padilha.** Com data provável para setembro, será convocada uma Assembléia Geral para todos os associados, onde serão apresentados os membros dos Conselhos, o Estatuto Social e serão discutidas propostas e metas para o atual mandato. Agradecemos a presença e esforço de todos para a realização deste evento e em especial a Ivan Carvalho, da cervejaria Oak Bier, que além de ceder o espaço para a reunião, ofereceu-o também para sediar temporariamente APH-SP. - **Romualdo Juliatto**

região e também das particularidades locais (sejam elas políticas, gastronômicas ou das pessoas em si), será que seria realmente viável começar a organização a partir de um todo tão heterogêneo?

Depois de muita conversa e discussão, chegamos à conclusão de que não, esse não seria o melhor caminho...

O ideal nos parece ser começar localmente, onde somos realmente mais fortes e podemos fazer nossas vozes serem ouvidas! Onde as distâncias sejam um impeditivo um pouco menor, pois sabemos que nada realmente substitui uma boa conversa ao vivo e em pessoa. Onde a pressão sobre órgãos públicos - como o MAPA* - possa ser mais efetiva e específica. Onde nossas vozes poderiam ser ouvidas com mais clareza por entidades políticas locais.

Onde poderíamos começar a criar uma base de sustentação realmente sólida para iniciativas nacionais, que teriam, aí sim, força e organização para lutar, sem colocar o carro na frente dos bois.

E é por isso que estamos agora batalhando pela criação da APH-SP: para unir hidromeleiros e entusiastas do Estado de São Paulo, de forma a termos mais força para gerar e dividir conhecimento, apoiar uns aos outros em suas dúvidas, fomentar cursos e palestras, certificar produtores, facilitar a compra de insumos e equipamentos e servir como canal para difusão de informações.

Mas o objetivo da APH-SP é isolar a produção paulista, criando algum diferencial competitivo ante o restante do país?

A resposta é DEFINITIVAMENTE não, pois um dos grandes objetivos da APH-SP é justamente abrir espaço para a participação de hidromeleiros de todo o país, de forma a incentivar e auxiliar na criação de outras associações locais, com base na experiência que formos construindo e em todo suporte que pudermos fornecer, além de fomentar e estimular que mais e mais grupos locais e regiões se estruturam: tudo isso para criar uma base de sustentação SÓLIDA para uma futura Associação de Produtores de Hidromel do Brasil!

Perfil



Este mês o Boletim traz **Ivan Venier Carvalho**, M e m b r o fundador da APH-SP e

coproprietário da cervejaria Oak Bier, sediada em São Paulo e no Paraná. Sua incursão no mundo do hidromel é bastante curiosa, por ser incomum. A Oak Bier é a primeira (ou pelo menos uma das primeiras) cervejaria a produzir hidromel em grandes quantidades, utilizando suas instalações. Vamos conhecer a visão de um cervejeiro de sucesso sobre o mercado do hidromel. Hoje a Oak Bier é a sede provisória da APH-SP, e sem seu apoio, a associação não existiria.

Greg (G): Ivan, muito obrigado por ter aceitado nosso convite, é um prazer tê-lo aqui conosco, e conhecer um pouco mais de seu trabalho

Ivan (I): Obrigado pelo convite Greg e pela oportunidade de poder falar da Oak e estar junto com a APH-SP, neste momento histórico.

(G): Ivan, como a Oak começou? quais foram os principais obstáculos além do dinheiro?

(I): A Oak veio ao mundo em 2011, nasceu em Fartura, cidade do interior de São Paulo. E o nosso primeiro desafio foi levar a cultura da cerveja artesanal a uma região que em sua grande maioria só conhecia as industriais da Ambev. (cont.)

Harmonizando: Conhecendo sua bebida.

*Airton Cezar Nunes Dias –
airton.cezar@hotmail.com*

Olá queridos hidromeleiros e entusiastas de plantão! É com muita honra e satisfação que agora assino a coluna HARMONIZANDO do nosso querido boletim da APH-SP.

Neste mês iremos abordar o primeiro passo para conhecer melhor o maravilhoso mundo do casamento entre comida e bebida e vamos conhecer melhor a nossa própria bebida!

Você seria capaz de descrever em termos técnicos seu hidromel? Cor, turbidez, aromas, taninos, acidez, corpo, doce, seco, amargo, persistência em boca, retrogosto...

Depois dessas características definidas é que começamos a pensar no melhor acompanhamento para ela. Vamos dissecar essas definições!

♦**A cor:** Um bom hidromel deve estar cristalino, a menos que seja um braggot (feito com mel e malte) para pelo menos sabermos somente pelo olhar se o produtor teve o carinho e a paciência para clarificá-lo.

♦**A turbidez:** como descrito acima, indica se o produtor teve a paciência e o cuidado de clarifica-lo.

♦**O aroma:** ao girarmos o nosso precioso líquido pela taça, liberamos aromas e nuances que tem de remeter ao mel e aos ingredientes que foram adicionados na produção de próprio.

♦**O tanino:** É a sensação de boca amarrada que temos ao comer uma banana verde, por exemplo. Envelhecimento em madeira, adição de cascas de frutas, algumas frutas e especiarias nos entregam vários níveis de taninos e devemos estar sempre atentos para perceber essa nuance.

♦**A acidez:** Para sabermos se um hidromel tem uma boa acidez, após engolir, a boca se enche de saliva. E quanto maior a salivação, maior a acidez deste hidromel.

♦**O corpo:** Uma bebida de baixo corpo terá o “peso” em boca

Tivemos que formar um público, claro ajudado pela grande onda que estava se levantando. Outro obstáculo foi trabalhar com equipamentos, de baixa qualidade. Com o que o dinheiro pode comprar. Montamos uma fábrica com capacidade para 3000,00 l/mês com pouco mais que o valor de um carro zero .

(G): Não é tarefa fácil, começar com poucos recursos e se manter. Mas me diga: Quando decidiram preparar hidromel?

(I): Sempre pensei em uma empresa de bebidas e alimentos e não só de cerveja e o hidromel se encaixou no perfil da Oak, um produto artesanal, do campo, com uma linda aula de história. Afinal foi a primeira bebida alcóolica descoberta, antes até da cerveja que surgiu após o advento da agricultura. Além disso, sempre estudamos as tendências de mercado e vimos que havia um grande potencial para o hidromel, e hoje também detectamos um potencial nicho para as sidras. A fabricação do nosso hidromel foi uma aventura pois apesar de conhecermos sobre fermentação não fizemos as experiências em pequena escala. Corremos grandes riscos. Escolhemos o método champenoise pois queríamos um produto refrescante, para ser vendido nas feiras gastronômicas que participamos.

(G): Como foi a receptividade do "Nuit" (agora Oak), e como escolheram a receita/tipo que fariam?

de um leite desnatado e uma bebida de alto corpo terá o "peso" de um leite recém tirado da vaca. (Obrigado Pompeia Hidromeis pela analogia!:D)

♦**Doce, seco, amargo, salgado e azedo:** Quando degustamos um hidromel, não podemos apenas ingerir e engolir em seguida, devemos passar por cada canto de nossa língua, cada canto da boca para termos a real sensação de sabores que a bebida nos traz.

♦**Persistência em boca e retrogosto:** após engolir a bebida, as próximas inspirações e expirações encherão a boca e o nariz de sabores e aromas e elas podem ser rápidas ou persistirem por algum tempo.

Dito tudo isso, que tal fazermos um pequeno quadro com as notas acima, anotando todas as suas características ao degustarem um hidromel? Vocês verão que daqui há algum tempo ficará muito mais fácil perceber as diferentes nuances de cada hidromel!

Mês que vem dissecaremos as comidas e as possibilidades de harmonizar, um abraço e se tiver qualquer duvide entre em contato!

Airton Cezar Nunes Dias – airton.cezar@hotmail.com

Hidromelarias do mundo

♦**Hydromel de Paris:** (<http://www.hydromel.paris>) Este talvez seja o hydromeleiro mais bizarro que já tenha visto. Audric de Campeau é apicultor na Cidade Luz e cria abelhas sobre os telhados da cidade. Com o mel que obtém produz hidromel nas catacumbas da cidade, a 30 metros abaixo do solo. A temperatura constante e a escuridão das catacumbas são perfeitas para esta finalidade. Uma vez pronto o hidromel é vendido nos restaurantes finos da cidade, em uma embalagem tão extravagante quanto o hidromeleiro. Tipicamente parisiense...

♦**Medovina:** (www.medovina.com) Apesar do nome eslavo a hidromelaria está localizada nos E.U.A., no estado do Colorado. Produzem hidromel tradicional, metheglins, rodomeis, cyser e meloméis.

(I): Houve uma ótima receptividade mas percebemos que poucos conhecem a bebida, para cada palavra para explicar sobre as cervejas, eram necessárias 100 para o hidromel, o que foi muito divertido. Eu me sentia um pouco professor.

(G): É, acho que a maioria dos hidromeleiros tem essa sensação também...mas, você conseguiu perceber alguma diferença entre o público das cervejas especiais e do hidromel, ou não especialmente?

(I): O público das cervejas cresceu exponencialmente, mais rápido que esperava. E esse pessoal é naturalmente curioso por novidades, em diferentes graus. Mas poucos haviam provado o hidromel. Creio que nesse público está o proto consumidor de hidromel. Há uma sinergia, ao contrário do que ocorreu com o vinho x cerveja.

(G):Tenho sentido que ha uma grande demanda reprimida por informação e produtos de hidromel. Na sua opinião, qual seria o volume estimado de vendas só na Cidade de São Paulo?



•Da Alemanha em Jevenstedt, temos a **Metbrauerei** André Striewsky, (<http://www.honig-met.de>) que além de hidromel produz licores de mel e cálices de chifre. O que me chamou a atenção nesta hidromelaria, é que é totalmente voltada para um público mais jovem, além do fato de venderem hidromel em galonetes de plástico. Além do tradicional, vendem metheglins e hidromel de laranja também.

Fermentações...

Cyser bouchet com passas

Paulo da Cunha Camillo



Saudações, caro leitor. Apresento aqui um experimento que deu muito certo. Certa noite, após algumas taças, resolvi procurar uma receita de cyser (melomel de maçã). A intenção era fazer um teste de 10 L utilizando suco de maçã ao invés de água. Pois bem, encontrei na web, não me lembro onde, uma receita simples que utilizava uma fração de suco de uva branca. Achei interessante e

resolvi reproduzi-la. Não me recordo se a proposta da receita era utilizar o suco de uva branca como nutriente, mas adaptei baseado ao meu paladar. Em função disso, resolvi utilizar uvas passas brancas com intuito de obter um pouco de seus aromas. Com tais ingredientes, decidi não utilizar nutrientes. Utilizei a levedura Côte des Blancs da Red Star, devido à sua característica de produzir finos aromas de frutas. Como a fermentação consumiu todo o açúcar presente, e a ideia inicial era obter um semi-seco, resolvi fazer um *backsweeting* utilizando mel caramelizado. Por fim, na maturação, utilizei carvalho francês tosta média. Ficou com um pouco mais de dulçor do que o esperado,mas o resultado me surpreendeu muito, sendo bem aceito por todos que estiveram presentes na fundação da APH-SP. Segue abaixo a receita:

(I): Não tenho dados profundamente elaborados sobre o hidromel pois ainda é necessário a propagação da cultura hidromeleira e também a sua formalização. Como você disse, há uma demanda reprimida. É necessário chegar a este público que de certa forma está esperando por produtos diferenciados e de qualidade. Essa revolução dos paladares começou com o café, com os vinhos, cerveja. O hidromel está chegando mas já está faltando. Hoje com um trabalho de campo bem feito, São Paulo tem potencial de consumir mais de 20.000 litros do produto. Mas isso é um chute intuitivo, sem nenhuma pesquisa de mercado.

(G): Quais são os pontos chave para garantir o sucesso da APH na sua opinião, e quais erros a associação não deve cometer?

(I): A associação nasceu saudável, com cumplicidade e alegria entre os seus membros e já está escrito que vai dar certo. Dá para atrasar o andamento cometendo erros, mas estes são a maior forma de aprendizado. É a cobra comendo o rabo. Há coisas importantes como seguir a missão, visão e valores, mas este tem que ser tangíveis pois caso contrário ninguém levará a sério. Ir no passo a passo, não ser megalomaniaco e nunca ficar parado. Ir com paixão.(cont.)

Ingredientes:

Para um mosto de 10 litros com OG1115

- 6,35 L de suco de maçã
- 2,25 L de suco de uvas brancas
- Mel silvestre o suficiente para obter a gravidade original
- 2 porções de passas
- Levedura Redstar Côte des Blancs
- 5 g de chips de carvalho francês cru maturação

Procedimento:

No fermentador, misture os sucos de fruta e adicione mel até obter a densidade desejada. Ferva as passas por 15 minutos e adicione-as, com a água, no mosto.

Inocule o fermento. Com a fermentação concluída, adicione 1 litro de suco de maçã de sua preferência. Leve ao fogo 500 ml de mel para caramelizar.

Quando o mesmo estiver com uma caramelização média, por assim dizer, adicione aproximadamente 600 ml de suco de maçã e dissolva todo “caramelo”, adicionando à bebida em seguida.

Prepare o carvalho e adicione-o também.

Trasfogue até clarificar e engarrafe em seguida.



(I): Os egos não devem superar o coletivo - sem pop star e sem gerentão. Valorizar a busca do conhecimento, a propagação deste e a troca de experiências. Valorizar a credibilidade em todos os passos da cadeia, até a venda, fundamental para a roda girar. E fundamentalmente promover os encontros dos seus membros para compartilhar umas garrafas e dar umas risadas.

(G): Isso é lei! não pode faltar hidromel nem alto astral! Por fim Ivan, mande uma mensagem para os hidromeleiros do Brasil. Muito Obrigado pela participação no Boletim!

(I): Deixo um grande abraço a todos. Espero conhece-los pessoalmente. Venha a qualquer hora fazer uma visita na Oak Haus aqui em São Paulo, onde foi o divertido primeiro encontro da APHSP. Sucesso em vossas empreitas



Cervejaria Oak Bier: R. Padre Carvalho, 769 - Pinheiros, São Paulo - SP, 05427-100, Brasil
<http://www.oakbier.com.br>

Manifesto da APH-SP

Ribeirão Preto, 4 de agosto de 2016

Inicia-se uma nova fase para a cultura do hidromel no estado de São Paulo. Foi fundada oficialmente, no dia 31 de Julho a Associação dos Produtores de Hidromel de São Paulo. A APH-SP é uma associação SEM FINS LUCRATIVOS, e o trabalho de seus colaboradores não é remunerado. As mensalidades de seus sócios, servem para cobrir as custas administrativas e de funcionamento da associação, além da organização de seus eventos, e despesas de divulgação e comunicação.

A APH-SP foi fundada tendo em mente uma série de objetivos e missões, que visam divulgar, apoiar e inserir a cultura hidromeleira na cadeia produtiva.

A primeira missão é congregar produtores de SP e de outros estados do País, em todos os níveis, desde o iniciante até o veterano, para facilitar a troca de informações entre os produtores do estado e do País. A APH tem como objetivo divulgar e popularizar a cultura do hidromel, afim de criar um público consumidor de hidromel,

Através da APH-SP serão realizadas compras coletivas de insumos em grande quantidade (garrafas, mel etc...), entre os seus sócios. Grandes pedidos reduzem consideravelmente os preços, e negociamos diretamente com os produtores e importadores, eliminando atravessadores, que nada agregam além de preço.

A APH-SP vai preparar e oferecer cursos e material didático para seus formadores. Acreditamos que disseminar as boas práticas na produção de hidromel é o primeiro passo para elevarmos o nível do hidromel paulista a um patamar superior, podendo então competir de igual com produtos originários de outros países. A formação e qualificação de produtores, artesanais ou não, é um instrumento essencial para garantir um mínimo de qualidade para o hidromel



O Boletim

Edição: Airton Cezar Nunes Dias, Grégoire J. F. Demets, Marcelo Muta Ramos, Romualdo Juliatto.

Participaram deste número:

Airton Cezar Nunes Dias , Grégoire J.-F. Demets, Ivan Venier Carvalho, Marcelo Muta Ramos, Paulo da Cunha Camillo, Romualdo Juliatto.

Envie seu artigos para publicação no boletim. Críticas, elogios e sugestões também são publicáveis. Receba o boletim no seu mail. Para isto envie mensagem com o assunto **assinar boletim** para o endereço abaixo. As imagens e textos são de propriedade da APH-SP ou de domínio público, salvo indicação contrária. boletim.aphsp@gmail.com.

paulista. Os certificados da APH serão garantia de qualidade mínima para o hidromel.

A APH, deseja reunir e acumular "know-how" e disponibilizá-lo para produtores de outros estados ou regiões inteiras afim de nuclear, e acelerar a criação de novas associações relacionadas ao hidromel.

Entendemos que os Encontros Anuais de Produtores Artesanais de Hidromel (EAPAHs) são o ponto culminante do trabalho de inúmeros produtores do País. Além disso é um termômetro do cenário hidromeleiro nacional. A APH-SP vai apoiar estas reuniões, comparecendo, divulgando e apoiando este tipo de iniciativa. Acreditamos que os EAPAHs são extremamente benéficos e necessários para o hidromel brasileiro.

Sempre que pertinente, a APH-SP divulgará seu trabalho neste boletim, dando transparência e legitimidade ao trabalho de seus associados.

A APH-SP acredita que a diversidade seja um ponto forte nas associações. Isto é: gostaríamos de reunir, produtores artesanais, industriais, fornecedores de insumos e equipamentos, comerciantes de hidromel, mas também pessoas ligadas à produção de mel, vinho, cerveja e sidra. A APH-SP não tem filosofia excludente e deseja aglutinar conhecimento.

Além disto a APH-SP vai promover reuniões anuais nos moldes da Mazer Cup norte-americana, afim de premiar os melhores e mais originais hidroméis.

A APH-SP vai trabalhar no sentido oferecer instrumentos aos legisladores no sentido de facilitar e modernizar a legislação e denominações para o hidromel brasileiro

Convidamos não só a todos hidromeleiros, de SP e de outros estados, de todos os níveis para se juntarem à APH e somarem forças, mas também aos apicultores, meliponicultores, comerciantes, apreciadores, gastrônomos e fornecedores de insumos também.

Vamos tornar o hidromel uma realidade em SP e no Brasil!!