
Medó - Aiguamel - Hidromel

Autor:

Data de publicació: 07-02-2021

Medó

Aiguamel amb gust de flor de saüc sueca.

Tipus

begudes alcohòliques

Alcohol per volum

5.5–20.5%

Ingredients

fermentar la mel

Medó és una beguda alcohòlica creada per fermentar mel amb aigua, de vegades amb diverses fruites, espècies, grans i lupols. [1][2][3] El contingut alcohòlic oscil·la entre el 3,5% d'ABV[4] i més del 18%. La característica definidora de l'aiguamel és que la majoria del sucre fermentable de la beguda es deriva de la mel. [5] Pot ser suau, carbonatat, o naturalment escumós; sec, semidolç o dolç. [6] [6]

Medó va ser produït en l'antiguitat a tot Europa, Àfrica i Àsia,[7][8][9][10] i ha jugat un paper important en la mitologia d'alguns pobles. En la mitologia nòrdica, per exemple, el Medó of Poetry va ser elaborat a partir de la sang del savi que era Kvasir i va convertir el bevedor en un poeta o erudit.

El terme vi de mel de vegades s'utilitza com a sinònim de aiguamel,[11] [12]encara que el vi es defineix típicament com el producte de baies fermentades o certes altres fruites,[13] i algunes cultures tenen vins de mel que són diferents de l'aiguamel. El vi de mel d'Hongria,per exemple, és la fermentació de poma endolcida amb mel de raïm o altres fruites. [14] El 2007, el govern va començar a

Contingut

Història

Els vaixells de ceràmica que daten del 7000 aC descoberts al nord de la Xina han mostrat signatures químiques consistents amb la presència de mel, arròs i compostos orgànics associats amb la fermentació. [15]A Europa, es descriu

per primera vegada a partir de mostres residuals trobades en ceràmica de la Cultura Bell Beaker (c. 2800–1800 aC). [18] [18]

La primera descripció supervivent de l'aiguamel és possiblement el soma esmentat en els himnes de la Rigveda, un dels llibressagrats de la religió vèdica històrica i (més tard) hinduisme datat al voltant de 1700-1100 aC. Durant l'Edat d'Or de l'antiga Grècia, es deia que l'aiguamel era la beguda preferida. [20] Aristòtil (384–322 aC) va discutir l'aiguamel en la seva Meteorologia i en altres llocs, mentre que Plini el Vell (23-79 dC) va anomenar *melites* d'aiguamel en el seu *Naturalis Historia* i va diferenciar endolcit amb mel o "mel-vi" de l'aiguamel. [21] El naturalista hispanoromà Columella va donar una recepta de aiguamel a *De re rustica*, al voltant del 60 dC.

Prendre aigua de pluja mantinguda durant diversos anys, i barrejar un sextarius [22] d'aquesta aigua amb una lliura [romana] [23] de mel. Per a un aiguamel més feble, barrejar un sextari d'aigua amb nou uncies [24] de mel. El conjunt està exposat al sol durant 40 dies, i després es deixa en una prestatgeria prop del foc. Si vostè no té aigua de pluja, a continuació, bullir l'aigua de font. [25] [25]

Menció de "meodu scencu" (Medó-cup) a Beowulf

Hi ha un poema atribuït al bard gal·lès Taliesin, que va viure al voltant del 550, anomenat *Kanu y med* o "Song of Medó". [26] El llegendari beure, menjar i presumir de guerrers a la sala d'aiguamel es fa ressò a la sala d'aiguamel Din Eidyn (actual Edimburg) tal com es descriu en el poema *Y Gododdin*, atribuït al poeta Aneirin que hauria estat contemporani de Taliesin. En el poema èpic anglès antic Beowulf, els guerrers danesos bevien aiguamel. Tant en la poesia celta insular com en la alemanya, l'aiguamel era la beguda heroica o divina primària, vegeu Aiguamel de poesia.

Medó (Antic irlandès mitjà) va ser una beguda popular a Irlanda medieval. [27] L'apicultura va ser portada al voltant del segle V, tradicionalment atribuïda a Modomnoc, i l'aiguamel va venir amb ella. Una sala de banquets al turó de Tara era coneguda com *Tech Mid Chuarda* ("casa de l'al voltant de l'aiguamel"). Medó era sovint infusionat amb avellanes. [28] Moltes altres llegendes dels sants esmenten aiguamel, igual que la dels Nens de Lir. [29] [29]

Més tard, la fiscalitat i la normativa que regula els ingredients de les begudes alcohòliques van portar a l'aiguamel comercial a convertir-se en una beguda més fosca fins fa poc. [30] Alguns monestirs van mantenir les tradicions de la fabricació d'aiguamel com a producte de l'apicultura, especialment en zones on el raïm no es podia conrear.

Etimologia

L'aiguamel anglès – "beguda de mel fermentada" – deriva del meodu o medu anglès antic, [31] i protogermànic, *meduz. [32] Els seus cognates inclouen *mjǫðr* nòrdic antic, medeholandès mitjà i metu antic alt alemany, i l'antiga reina irlandesa Medb, entre d'altres. [32] El 2007, el govern va començar a

Procés de fermentació

Els aiguamels fermenten sovint bé a les mateixes temperatures en què fermenta el vi, i el llevat utilitzat en l'elaboració d'aiguamel és sovint idèntic al que s'utilitza en l'elaboració del vi (especialment els utilitzats en l'elaboració de vins blancs). Molts fabricants d'aiguamel de la llar opten per utilitzar llevats de vi per fer els seus aiguamels. [33] El 2007, el govern va començar a

Mesurant la gravetat específica de l'aiguamel una vegada abans de la fermentació i durant tot el procés de fermentació mitjançant un hidrometròmetre o refractòmetre, els fabricants d'aiguamel poden determinar la proporció d'alcohol per volum que apareixerà en el producte final. Això també serveix per resoldre un lot "enganxat", on el procés de fermentació ha estat aturat prematurament per llevats inactius o secs. [34] [35]

Amb molts estils diferents de aiguamel possibles, hi ha molts processos diferents emprats, encara que molts productors

utilitzaran tècniques reconeixibles de l'elaboració del vi. Un d'aquests exemples és convertir el producte en un segon recipient, una vegada que la fermentació s'alenteix significativament. Es coneixen com a fermentació primària i secundària, respectivament. Alguns fermentadors comercials més grans estan dissenyats per permetre que la fermentació primària i secundària es produeixi a l'interior d'un mateix recipient. El trasbals es realitza per dos motius: permet que l'aiguamel s'allunyi de les restes de les cèl·lules del llevat(mares)que han mort durant el procés de fermentació. En segon lloc, això permet que l'aiguamel tingui temps d'aclarir. La nuvolositat podria haver estat causada per llevats[36] o molècules de proteïnes suspeses. [35] També hi ha la possibilitat que la pectina de qualsevol fruita que s'utilitzi podria haver establert el que dóna a l'aiguamel una mirada ennuvolada. [35] La nuvolositat pot ser aclarida per qualsevol "trencament fred", que està deixant l'aiguamel en un ambient fred durant la nit, o utilitzant un material d'afinació, com ara sparkolloid, bentonita, clara d'ou, o isinglass. [35] Si el fabricant d'aiguamel vol endolcir el producte (afegir edulcorant suplementari) o evitar que s'oxida, s'afegeix metabisulfita de potassi i sorbat de potassi. Després que l'aiguamel s'aclareixi, s'embotella i es distribueix.

La fermentació primària sol trigar entre 28 i 56 dies, després de la qual cosa el most es realitza en un recipient de fermentació secundària durant 6 a 9 mesos de cria. [37] Les duracions de la fermentació primària i secundària produint aiguamel satisfactòria poden variar considerablement segons nombrosos factors, com ara l'origen floral de la mel i el seu contingut natural de sucre i microorganisme, el percentatge d'aigua, el pH, els additius utilitzats i la soca de llevat, entre d'altres. [38] Toti que la suplementació del most amb sals no nitrogenades, o vitamines s'ha provat per millorar les qualitats de l'aiguamel, no hi ha evidència que suggereixi que l'addició de micronutrients redueixi el temps de fermentació o millori la qualitat. [37] Els mètodes d'immobilització cel·lular, però, van resultar eficaços per millorar la qualitat de l'aiguamel. [38] [38]

Varietats

Medó pot tenir una àmplia gamma de sabors depenent de l'origen de la mel, additius (també coneguts com "adjunts" o "gruit") incloent fruita i espècies, el llevat emprat durant la fermentació, i el procediment de cria. [40] Alguns productors han comercialitzat erròniament vi blanc endolcit i aromatitzat amb mel després de la fermentació com aiguamel, de vegades escrivint-lo "Medóe". [40] Això està més a prop d'una hipòcras. Les varietats barrejades de aiguamel poden ser conegudes per l'estil representat; per exemple, un aiguamel fet amb canyella i pomes es pot anomenar un quist de canyella o una metheglina de poma.

Medóvina eslovaca o V?elovina Apimed. L'aiguamel es produeix a la ciutat de Trnava i ha guanyat el reconeixement internacional durant la Mazer Cup. Aquest aiguamel en particular s'elabora en un antic estil eslovac. [42] El 2007, el govern va començar a

Una aiguamel que també conté espècies (com els clau, la canyella o la nou moscada), o herbes (com ara prats, llúpols, o fins i tot lavanda o camamilla), es diu metheglin /m ??? ? ?ln/. [43][43]

Una aiguamel que conté fruita (com gerds, mora o maduixa) s'anomena melòmel,[45] que també s'utilitzava com a mitjà de conservació d'aliments, mantenint els productes d'estiu per a l'hivern. Una aiguamel fermentada amb suc de raïm s'anomena pigmeu. [45] El 2007, el govern va començar a

L'aiguamel mullada és una beguda popular per Nadal, on l'aiguamel és aromatitzat amb espècies (i de vegades diverses fruites) i escalfat, tradicionalment per tenir un pòquer calent submergit en ell. No, no, no, no.

Alguns aiguamels conserven alguna mesura de la dolçor de la mel original, i alguns fins i tot poden ser considerats com a vins de postres. També hi ha aiguamels més secs, i alguns productors ofereixen aiguamels brillants.

Històricament, els aiguamels van ser fermentats amb llevats i bacteris salvatges (com s'ha assenyalat en la recepta esmentada anteriorment) que resideixen en les pells de la fruita o dins de la pròpia mel. Els llevats salvatges poden produir resultats inconsistents. Les empreses de llevats tenen varietats aïllades de llevat que produeixen productes

consistentment atractius. Cervesers, enòlegs i fabricants d'aiguamel comunament els utilitzen per a la fermentació, incloent ceps de llevat identificats específicament per a la fermentació d'aiguamel. Es tracta de varietats seleccionades per la seva característica de preservar delicats sabors i aromes de mel. No, no, no, no.

L'aiguamel també es pot destil·lar a una resistència al brandi o licor. Una versió anomenada "presa de mel" es pot fer congelant parcialment una quantitat de aiguamel i forçant el gel del líquid (un procés conegut com a destil·lació de congelació), de la mateixa manera que el applejack està fet de sidra.

Variants regionals

A Finlàndia, una aiguamel dolça anomenada sima està connectada amb el festival finlandès Vappu (encara que en la pràctica moderna, el sucre morè s'utilitza sovint en lloc de mel [46]). Durant la fermentació secundària, les panses afegides augmenten la quantitat de sucre disponible per al llevat i indiquen disponibilitat per al consum, pujant a la part superior de l'ampolla quan s'esgota suficientment. Sima se serveix comunament tant amb la polpa com amb l'escorça d'una llimona.

L'aiguamel etiòp s'anomena tej (ቴይ, [tɛj]) i normalment és casolana. Està aromatitzat amb les fulles en pols i l'escorça de gesho, un agent amarg amarg de llúpul que és una espècie d'arç. També es fa una versió més dolça i menys alcohòlica anomenada berz, envellida durant un temps més curt. El recipient tradicional per beure tej és un recipient arrodonit en forma de gerro anomenat berele. [47] El 2007, el govern va començar a

Medó conegut com iQhilika és tradicionalment preparat per la Xhosa de Sud-àfrica. [cal citació][48]

Medó a Polònia ha estat part de la tradició culinària durant més de mil anys. [49][millor font necessària][dubtós – discutir][50]

Als Estats Units, l'aiguamel està gaudint d'un ressorgiment, començant per petites Medóeries casolanes i ara amb una sèrie de petites Medóeries comercials. [51] A mesura que l'aiguamel es torna més àmpliament disponible, està veient una major atenció i exposició dels mitjans de comunicació. [52][53]

Llista de variants d'aiguamel

Un melòmel homebrewed

Aiguamel botànica seca americana (Metheglin) amb infusions de ginebre, lavanda i marduix fetes a Brooklyn, Nova

Ampolles de "medica" (r.medita) – una aiguamel feta al comtat de Međimurje, al nord de Croàcia

Trójniak - un aiguamel polonès, fet amb dues unitats d'aigua per a cada unitat de mel

Acerglyn: Un aiguamel fet amb mel i xarop d'auró.

Bais: Una aiguamel nativa dels mandaya i manobo de l'est de Mindanao a les Filipines. S'elabora a partir de mel i aigua fermentada durant almenys cinc dies a un mes o més. [54] El 2007, el govern va començar a

Balché: Una versió nativa mexicana de l'aiguamel.

Bilbímel: Una aiguamel elaborada amb nabius, suc de nabius, o de vegades s'utilitza per a una aiguamel varietal que utilitza mel de flor de nabius.

Aiguamel negre: Un nom de vegades donat a la barreja de mel i groselles negres.

Aiguamel blau: Un tipus de aiguamel on s'afegeixen espores fúngiques durant la primera fermentació, donant un tint blau al producte final.

Bochet: Un aiguamel on la mel es caramel·litza o es crema per separat abans d'afegir l'aigua. Produeix toffee, caramel, xocolata i torrats.

Bochetomel: Aiguamel a l'estil bochet que també conté fruites com saüc, gerds negres i mores.

Braggot: També anomenat suport o claudàtor. Originalment elaborada amb mel i llúpul, més tard amb mel i malta, amb o sense llúpul afegit. Origen gal·lès (bragawd).

Capsicumel: Una aiguamel aromatitzat amb bitxo; els pebrots poden ser calents o suaus.

Chouchenn: Una mena de aiguamel feta a Bretanya.

Cyser: Una barreja de mel i suc de poma fermentat junts; veure també sidra.

Czwórniak (TSG): Un aiguamel polonès, elaborat amb tres unitats d'aigua per a cada unitat de mel.

Dandaghare: Un aiguamel del Nepal, combina mel amb herbes i espècies de l'Himàlaia. S'ha produït des de 1972 a la ciutat de Pokhara.

Dwójniak (TSG) : Una aiguamel polonesa, elaborada amb la mateixa quantitat d'aigua i mel.

Gran aiguamel: Qualsevol aiguamel que utilitzi quantitats més grans del normal de mel. Es pot pretendre envellir diversos anys.

Gverc o Medó vina: aiguamel croata preparada a Samobor i molts altres llocs. La paraula "gverc" o "gvirc" és de l'alemany "Gewürze" i es refereix a diverses espècies afegides a l'aiguamel.

Hidromel: Nom derivat de la hidromeli grega, és a dir, literalment "mel d'aigua" (vegeu també melikraton i hidromelon).

També és el nom francès de Medó. (Vegeu també i compareu amb l'idromele italià i l'hidromiel i aguamielespanyols, l'hidromel català i aiguamel, l'aiguamel gallec i l'hidromel portuguès). També s'utilitza com a nom per a una aiguamel lleugera o baixa en alcohol.

Kabarawan: Una beguda alcohòlica extinta de les Illes Visayas de Filipines elaborada amb mel i l'escorça colpejada de la villosa neolitsea[55]

Medica/Medó vica: varietat eslovena, croata i eslovaca de aiguamel.

Medó vina: Txeca, Croat , Serbi, Montenegrí, Búlgar , Bosnià i Eslovac per aiguamel. Comercialment disponible a la República Txeca, Eslovàquia i presumiblement altres països d'Europa Central i de l'Est.

Medó vukha: variant eslava oriental (beguda fermentada a base de mel). [57] El 2007, el govern va començar a

Melòmel: Un tipus de aiguamel que també conté fruita.

Metheglin: La metheglina és aiguamel tradicional amb herbes o espècies afegides. Algunes de les metheglins més comunes són el gingebre, el te, la pell de taronja, la nou moscada, el coriandre, la canyella, els clau o la vainilla. El seu nom indica que molts metheglins van ser emprats originalment com a medicaments populars. La paraula gal·lesa per a l'aiguamel és medd, i la paraula "metheglin" deriva de meddyglyn, un compost de meddyg, "curació" + llyn, "licor".

Midus: Lituà per aiguamel, fet de mel d'abella natural i suc de baies. Infusionat amb flors de clavells, glans, brots de pollancres, baies de ginebre i altres herbes. Generalment entre el 8% i el 17% d'alcohol, també es destil·la per produir nèctar d'aiguamel o bàlsam d'aiguamel, amb algunes de les varietats que tenen fins a un 75% d'alcohol. [59] [59] El 2007,

Mõdu: Una beguda tradicional estoniana fermentada amb gust de mel i una graduació alcohòlica del 4,0%

Morat: una barreja de mel i moreres.

Mulsum: Mulsum no és una veritable aiguamel, però és mel sense fermentar barrejada amb un vi d'alt alcohol.

Myod: Aiguamel tradicional russa, històricament disponible en tres grans varietats:

aiguamel envellida: barreja de mel i sucs d'aigua o baies, subjectes a una fermentació anaeròbica molt lenta (12-50 anys) en recipients hermètics en un procés similar al vinagre balsàmic tradicional, creant un producte ric, complex i de preu alt.

aiguamel potable: una mena de vi de mel elaborat a partir de mel diluïda per la fermentació tradicional.

aiguamel bullida: una beguda més propera a la cervesa, elaborada a partir d'herba bullida de mel diluïda i herbes, molt similar a la Medó vukha moderna.

Omphacomel: Una recepta d'aiguamel que barreja mel amb verjuice; per tant, es podria considerar una varietat de pyment (q.v.). Des de l'omphakomeligrega , literalment "unripe-grape-honey".

Oxímel: Una altra recepta històrica de aiguamel, barrejant mel amb vinagre de vi. Des del grec ??????? oxymeli, literalment "vinagre-mel" (també oxymelikraton).

Pitarrilla: Beguda maia elaborada a partir d'una barreja fermentada de mel silvestre, escorça d'arbre de balché i aigua dolça. [61] El 2007, el govern va començar a

Pyment: una melòmel elaborada a partir de la fermentació d'un cupatge de raïm i mel i que es pot considerar aiguamel de raïm o vi melós. [62] Pyment elaborat amb raïm blanc de vegades s'anomena "aiguamel blanc". No, no, no, no. En segles anteriors el piment era sinònim d'Hipòcras, un vi de raïm amb mel afegida després de la fermentació. [64][65]

Pó?torak (TSG) : Un gran aiguamel polonès, elaborat amb dues unitats de mel per a cada unitat d'aigua.

Aiguamel ràpida: Un tipus de recepta d'aiguamel que està destinada a envellir ràpidament, per al seu consum immediat. A causa de les tècniques utilitzades en la seva creació, l'aiguamel curta comparteix algunes qualitats que es troben en la sidra (o fins i tot a l'edrellum): principalment que és efervescent, i sovint té un gust de sidra. [66] També pot ser xampany.

Aiguamel vermella: Una forma de aiguamel feta amb groselles vermelles.

Rhodomel: fet de mel, malucs de rosa, pètals de rosa o attar rosa, i aigua. Des del grec ??????? rhodomeli, literalment "mel de rosa".

Rubamel: Un tipus específic de melòmel elaborat amb gerds.

Aiguamel de sac: Es refereix a l'aiguamel que es fa amb més mel del que s'utilitza normalment. El producte acabat conté una concentració d'etanol superior a la mitjana (els aiguamels en o per sobre del 14% d'ABV es consideren generalment de força de sac) i sovint conserva una alta gravetat específica i nivells elevats de dolçor, encara que es poden produir aiguamels de sac sec (que no tenen dolçor residual). Segons una teoria, el nom deriva del vi de postres fortificat , xerès (que de vegades s'endolceix després de la fermentació) que, a Anglaterra, una vegada va portar el sobrenom de "sac"). [67] Una altra teoria és que el terme és una reducció fonètica de "sake" el nom d'una beguda japonesa que va ser introduïda a Occident pels comerciants espanyols i portuguesos. [68] El 1997, el govern va començar a

Aiguamel curta: Una aiguamel feta amb menys mel de l'habitual i destinada al seu consum immediat.

Mostra aiguamel: Un terme que ha arribat a significar aiguamel "plana": el que té mel i aigua com a base, sense fruites, espècies o sabors addicionals. Com que la mel sola sovint no proporciona prou aliment per al llevat per continuar el seu cicle de vida, una aiguamel que està desproveïda de fruita, etc. de vegades requereix un nutrient especial per al llevat i altres enzims per produir un producte acabat acceptable. En la majoria de concursos, inclosos tots aquells que se subscriu a les directrius d'estil BJCP, així com l'International Medó Fest, el terme "aiguamel tradicional" fa referència a aquesta varietat (perquè l'aiguamel és històricament un producte variable, aquestes directrius són un ajust recent, dissenyat per proporcionar un llenguatge comú per al judici de la competència; les directrius d'estil per se no s'apliquen

a exemples comercials o històrics d'aquest o qualsevol altre tipus de aiguamel). [69] El 1997, el govern va començar a Sima: varietat finlandesa de baix consum fermentat ràpidament, assaonada amb llimona i associada al festival de vappu.

Tapluch?i: un nom georgià per a l'aiguamel, especialment fet de mel, però també és un nom col·lectiu per a qualsevol tipus d'embragueses beguts.

Tej/mes: aiguamel etiòp i eritrea, fermentat amb llevats salvatges i l'addició de gesho.

Aiguamel tradicional: sinònim de "mostra aiguamel", el que significa que només conté mel, aigua i llevat.

Trójniak (TSG) : Unaiguamel polonès, elaborat amb dues unitats d'aigua per a cada unitat de mel.

V?elovina: Nom alternatiu eslovac per aiguamel.

Aiguamel blanca: Una aiguamel de color blanc amb herbes, fruita o, de vegades, clara d'ou.

En la literatura

Vegeu també: Aiguamel de poesia

Medó apareix en molts mites i contes folklòrics alemanys com Beowulf, així com en altres obres populars que es basaran en aquests mites. Exemples notables són els llibres de Fred Minnick, Chrissie Manion Zaerpoor, J.K. Rowling, J.R.R. Tolkien, George R. R. Martin, T. H. White, Neil Gaiman, i Rick Riordan. Sovint apareix en llibres utilitzant un entorn històric alemany i en escrits sobre l'època viking. Medó s'esmenta moltes vegades en la novel·la de Neil Gaiman de 2001, *American Gods*; es coneix com la beguda dels déus. En la sèrie *Cicle d'Herència* de Christopher Paolini, el protagonista, Eragon, sovint beu aiguamel a les festes. També es fa referència a la sèrie de novel·les *The Kingkiller Chronicle* de Patrick Rothfuss. El protagonista Kvothe és conegut per beure metheglin. L'inexistent "Greysdale Medó" també està borratxo, encara que és merament aigua. Medó s'esmenta moltes vegades a Michael Crichton's *Eaters of the Dead*, publicat el 1976. Medó s'esmenta a la pel·lícula *The 13th Warrior*, basada en *Els menjadors dels morts* de Michael Crichton, quan s'ofereix a Ahmad ibn Fadlan (interpretat per l'actor Antonio Banderas) després d'una batalla, que es nega a causa de la llei islàmica que prohibeix beure res de la fermentació de raïm o blat. Se l'informa que la beguda està feta de mel i per tant no està prohibida per l'Islam.

Vegeu també

Història de les begudes alcohòliques

Preu mitjà per nit

Sala de Medó

Sima

Referències

^ "Definició del diccionari Medó | Medó definit". www.yourdictionary.com.

^ La cervesa és produïda per la fermentació del gra, però el gra es pot utilitzar en aiguamel sempre que es coli immediatament. Mentre la substància primària fermentada sigui encara mel, la beguda encara és aiguamel. [Enllaç sense fills: 1990]. Ritus d'Odin. St. Paul, Minnesota: Llewellyn a tot el món. Modifica la puntuació: pàg. ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1

^ El llúpol és més conegut com l'ingredient amarg de la cervesa. No obstant això, també s'han utilitzat en aiguamel tant antiga com en l'època moderna. *The Legend of Frithiof* s'esmenta el llúpol: Mohnike, G.C.F. (setembre de 1829 – gener de 1829). ? «La llegenda de Frithiof» (en anglès). La revisió trimestral estrangera. Londres: Treuttel i Würtz, Treuttel, Jun i Richter. III. Ell següent ... Ofertes... Halfdan recol·lect ... que per produir llúpol de aiguamel s'ha de barrejar amb la mel; Que aquesta fórmula encara està en ús es mostra per la recepta de "Real Monastery Medó" a Molokhovets, Elena (1998). *Cuina russa clàssica*. Joyce Stetson (trans.). [Consulta: 19 de 2015]. Modifica la seva reserva web ?3,0 3,1 3,2 3,3 3,4 3,4 3,4 3,4 3,5 3,6 3,6 3,6

^ L'Alexis. *La Nova Enciclopèdia de Vins i Licors d'Alexis* Lichine (Nova York: Alfred A. Knopf, 1987), 328.

^ 1986: Gayre, Robert (1986). *Cervesa Medó*. Publicacions cerveseres. Modifica la puntuació: 158. ? 7,0 7,1 7,2 7,3 7,4 7,4 7,4 7,6 7,6 7,6 7,6 7,6 7,6 7,6 7,6 ... Per tant, a la nostra sinopsi: Medó és el nom general de totes les begudes fetes de mel.

^ El 1977, va ser un dels primers a fer-ho. *Begudes alcohòliques*. Michigan: Premsa Acadèmica. Modifica la seva reserva web

^ Maguelonne Toussaint-Samat (Anthea Bell, tr.) *La història de l'alimentació*, 2ª ed. 2009:30.

^ Hornsey, Ian (2003). *Una història de cervesa i cervesa*. Reial Societat de Química. Modifica la puntuació: ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1,6 1,6 1,6 1,6 1,6 ... l'aiguamel era coneguda a Europa molt abans del vi, tot i que l'evidència arqueològica és bastant ambigua. Això és principalment perquè la presència confirmada d'abelles o certs tipus de pol·len ... és només indicatiu de la presència de mel (que podria haver estat utilitzat per endolcir alguna altra beguda)

- no necessàriament de la producció de aiguamel.

^ "La festa funerària del rei Midas @ el Museu Penn | Restes d'una festa".

^ Lévi-Strauss, J. i D. Weightman, tr. De la mel a les cendres, Londres:Cap 1973 (Dumiel aux cendres, París 1960)

^ 1992: Morse, Roger(1992). Elaboració de Medó (Honey Wine). Wicwas Premsa. ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1,6 1,

^ 2003: Schramm, Ken (2003). The Compleat Medómaker: Producció casolana de vi de mel des del seu primer lot fins a variacions premiades de fruita i herbes. Publicacions cerveseres. ? 9,0 9,1 9,2 9,3 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,6 9,6 9,6

^ 1999: Robinson, Jancis(1999). L'Oxford Companion to Wine (2ª ed.). Oxford Premsa Universitària. Modifica la seva reserva web

^ Història de la cervesa a Hongria Arxivat 28 Setembre 2010 a Archive.today - diferència entre aiguamel i mel-vi (en hongarès)

^ Odinsson, Eoghan (2010). Northern Lore: Una guia de camp per a la ment del nord-cos-esperit. Modifica la puntuació: 159 ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1

^ [1]. Xina prehistòrica - Les meravelles que van ser Jiahu La beguda fermentada més primerenques del món. El professor Patrick McGovern, director científic del Projecte d'Arqueologia Biomolecular per a la Cuina, les Begudes Fermentades i la Salut al Museu de la Universitat de Pennsilvània a Filadèlfia. [Consulta: 3 gener 2017].

^ McGovern, P. E.; [Consulta: 23 gener 2014) Tang, J; Zhang, Z; Hall, G. R.; Moreau, R. A.; Nuñez, A; Butrym, E. D.; (6 de desembre de 2004). "Begudes fermentades de la Xina pre i proto-històrica". Actes de l'Acadèmia Nacional de Ciències dels Estats Units d'Amèrica.101 (51): 17593–8. Codi Bibcode:2004PNAS..

10117593M. doi:10.1073/pnas.0407921102. Modifica la seva reservaweb Modifica la seva reservaweb

^ Eoghan Odinsson (2010). Northern Lore: Una guia de camp per a la ment del nord-cos-esperit. Jordi. ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1,6 1,

^ Rigveda Llibre 5 v. 43:3–4, Llibre 8 v. 5:6, etc.

^ 1976: Kerenyi, Karl (1976). Dionysus: Imatge arquetípica de la vida indestructible.Universitat de Princeton Premsa. Modifica la pàginaweb ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1,6 1,6 1,6 1,6 1,6

^ Plini el Vell. Història Natural XIV. XII:85 etc.

^ al voltant de mig litre

^ uns 1/3 kg

^ uns 1/4 quilograms

^ Columella, 60 d'abril de 2018

^ Llyfr Taliesin (pel-Í) Preuo

^ "Mirant a la llarga història de l'aiguamel". Examinador irlandès. [Consulta: 23 gener 2016]. [Consulta: 8 agost 2020].

^ "Slainte! El wassail celta - Les històries i el folklore de Medó i mel en terres celtes". Òliba.

^ [Consulta: 1 gener 2006]. Les millors begudes irlandeses: La col·lecció essencial de receptes de còctels i torrades de l'Illa Esmeralda. Sourcebooks, Inc. ISBN9781402250149 - mitjançant Llibres Google.

^ Buhner, Stephen Harrod (1998). Cerveses curatives sagrades i a base d'herbes: Els secrets de la fermentació antiga. Llibres de Siris. ? 3,0 3,1 3,2 3,3 3,4 3,4 3,4 3,4 3,5 3,6 3,6 3,6 3,6 3,6 3,6

^ ? «Aiguamel» (en anglès). L'Oxford Universal Dictionary on Historical Principles (3ª ed.). Oxford Premsa Universitària. Modifica la puntuació: pàg.

^ Jump up to:Un B "Aiguamel". Diccionari d'etimologia en línia, Douglas Harper. Des de 2018.[Consulta: 27 agost 2018].

^ "Making Medó: l'art i la ciència" (PDF). Programa de certificació del jutge decervesa. [Consulta: 18 febrer 2015].

^ 2003: Schramm, Ken (2003). El Compleat Medómaker. Publicacions cerveseres. Modifica la seva reserva web ? 9,0 9,1 9,2 9,3 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,6 9,6 9,6

^ Jump up to:Un b c d L'any 1997 es va fer un gran primer any. Boig per l'aiguamel!: nèctar dels déus. St Paul, MN: Llewellyn Publicacions.

^ [Consulta: 19 desembre 2018]. "Mull Over Medó: Gaudeix d'una mirada en profunditat als components i la creació d'aquesta beguda versàtil a base de mel - una addició a qualsevol arsenal de cria de la llar". Notícies mareTerra : 50-54.

^ Jump up to:Un B Pereira, Ana Paula; Mendes-Ferreira, Ana; Estevinho, Letícia M.; Mendes-Faia, Arlete (2015). La fermentació de l'aiguamel per suplementació de mel-most. Revista de l'Institut de Fabricació de Cervesa. 121(3): 405–410. Doi:10.1002/jib.239. De hdl:10198/16120.

^ Jump up to:Un b c Iglesias, A; Pascoal, A; Choupina, A.B.; Carvalho, C. A.; Feás, X; Estevinho, L.M.

(2014). "Desenvolupaments en el procés de fermentació i estratègies de millora de la qualitat per a la producció d'aiguamel". Molècules. 19(8): 12577–90. doi:10.3390/molècules190812577. Modifica la seva reservaweb Modifica la seva reservaweb

^ (21 d'octubre de 2014). "Fer Medó en un món de l'era espacial". L'Atlàntic.[Consulta: 20 juny 2017].

^ Jump up to:Un B Eoghan Odinsson, Lore del Nord, pàg.

^ "Còpia arxivada". Arxivat de l'original el 15 Desembre 2013. [Consulta: 8 desembre 2013].

^ "Slovenská Medó vina sa stala najlepšou na svete". StartItUp.sk (en eslovac). 19 de març de 2017. [Consulta: 21 desembre 2017].

^ Tayleur, W.H.T.; Michael Spink (1973). El llibre de pingüins de la cervesa casolana i l'elaboració de vi. Pingüí. Modifica la puntuació: 292. ? 9,0 9,1 9,2 9,3 9,4 9,4 9,4 9,4 9,6 9,6 9,6 9,6 9,6

^ Aylett, Maria (1953). Vins rurals, Odhams Press. Modifica la seva reserva web

^ Jump up to:Un B Tayleur, pàg.

^ "Elisa". Arxivat de l'original el 5 June 2013. [Consulta: 17 abril 2012].

^ L'any 2017 va ser un dels primers a fer-ho, i va ser un dels primers a fer-ho. "L'art del tast de Medó i maridatge d'aliments, foto de la pàgina berele 194". www.amazon.com. [Consulta: 14 octubre 2020].

^ L'any 2017 va ser un dels primers a fer-ho, i va ser un dels primers a fer-ho. "L'art del tast de Medó i el maridatge d'aliments, pàgines 191-211". www.amazon.com. [Consulta: 14octubre 2020].

^ "Polska miodem sta?a". www.smakizpolski.com.pl (polonès). [Consulta: 31 maig 2017].

^ L'any 2017 va ser un dels primers a fer-ho, i va ser un dels primers a fer-ho. "L'art del tast de Medó i maridatge d'aliments, pàgines 285-304". Aiguamel i Aliments. [Consulta: 14octubre 2020].

^ Gittleston, Kim (2 d'octubre de 2013). "La beguda dels reis fa una remuntada". BBC Notícies en línia. [Consulta: 3 octubre 2013].

^ Bender, Andrew. "Top 10 Tendències alimentàries". De Forbes.

^ "Medó, la cervesa a base de mel produint un veritable brunzit". Notícies CBS. [Consulta: 24 novembre 2013].

^ El 1912 va ser un dels primers a fer-ho. "Informe sobre les begudes i beure entre les tribus mandaya, manobo i mangguangan". El 1997, el govern de Filipines va fer una llei que va ser de 100.000 7: 106–114.

^ [Consulta: 19 setembre 2010]. El 1997, el govern de LasAnà va guanyar el Seu primer premi a la millor pel·lícula de l'any. Filipines Trimestral de Cultura i Societat. 18(4): 291–311. JSTOR 29792029.

^ [Consulta: 23 desembre 2012]. "Colonització i begudes alcohòliques dels primers Visayans de Samar i Leyte". Malai. 25 (1): 1–18.

^ "Beguda de mel russa". EnglishRussia.com. Accedit maig 2010.

^ "Litua Medó - La beguda alcohòlica més antiga del món". La revisió bàltica. 24 de juliol de 2015. [Consulta: 24 febrer 2018].

^ "Lietuviškas midus | Bàlsam de aiguamel". midus.lt. [Consulta: 24 febrer 2018].

^ "Aiguamel". Cerveseria Saku. Arxivat de l'original el 9 Març 2015. [Consulta: 17febrer 2015].

^ La Barre, Weston (1938). "Cerveses amerín americanes" (PDF). Antropòleg americà.40 (2): 224–234. Doi:10.1525/aa.1938.40.2.02a00040. [Consulta: 18 setembre 2016].

^ Gordon Strong; Josep. ?«2015 Medó Guidelines» (PDF). Programa de certificació del jutge de cervesa. Modifica la pàginaweb [Consulta: 7 desembre 2016]. Un Pymment és una melòmel elaborada amb raïm (generalment de suc). Els pymments poden ser de color vermell, blanc o rubor, igual que amb el vi.

^ ?«Mazer Cup Guidelines (commercial)» (en anglès). Associació Americana de Fabricants de Medó. [Consulta: 7 desembre 2016]. Pymment: Mel elaborat amb raïm/suc de raïm/concentrat de raïm.

^ L'any 2000 va ser un dels primers a fer-ho. El pub en la literatura: Estat alterat d'Anglaterra. El 1997, el govern de Manchester va Modifica la puntuació: ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1

^ L'any 2017 va ser un dels primers a fer-ho, i va ser un dels primers a fer-ho. "L'art del tast de Medó i el maridatge d'aliments, pàgina 110". aiguamel-i-menjar. [Consulta: 14 octubre 2020].

^ L'any 2017 va ser un dels primers a fer-ho, i va ser un dels primers a fer-ho. "L'art de la degustació de Medó i maridatge d'aliments, capítol 4 Sessió Medós, i capítol 5 Dry Sparkling Medós". aiguamel-i-menjar. [Consulta: 14 octubre 2020].

^ Sack arxivat el 26 de juliol de 2008 a la Wayback Machine a l'Oxford Companion to Wine

^ Chisholm, Hugh, ed. (1911). "Saké". Encyclopædia Britannica. 24 (11a ed.). ?1,0 1,1 1, Modifica la puntuació:

^ L'any 2017 va ser un dels primers a fer-ho, i va ser un dels primers a fer-ho. "L'art de la degustació de Medó i maridatge d'aliments, Capítol 3, "Medóstradicionals". aiguamel-i-menjar. [Consulta: 14 octubre 2020].

Lectures addicionals

Medó en els projectes germans de la Viquipèdia

Definicions de Wiktionary

A Wikimedia Commons hi ha contingut multimèdia relatiu a: A Wikimedia Commons hi

2003: Schramm, Ken (2003). El Compleat Medómaker. Publicacions cerveseres. ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1,6 1,
 1976: Kerenyi, Karl (1976). Dionysus: Imatge arquetípica de la vida indestructible. Universitat de Princeton Premsa. ? 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,4 1,4 1,5 1,5 1,6 1,6 1,6 1,6 1,6 1,6
 Digby, Kenelm; Jordi. Pere Davidson (1997). L'armari de l'eminèntment après Sir Kenelme Digbie Kt va obrir 1669. Llibres de perspectiva. ? 5,0 5,1 5,2 5,3 5,4 5,4 5,4 5,5 5,6 5,6 5,6 5,6 5,6 5,6 5,6
 Gayre, Robert; Papazian, Charlie (1986). Cervesa Medó: Wassail! A Mazers de Medó. Publicacions cerveseres. ? 7,0 7,1 7,2 7,3 7,4 7,4 7,4 7,6 7,6 7,6 7,6 7,6 7,6 7,6 7,6

A Wikimedia Commons hi ha contingut multimèdia relatiu a: Encyclopædia Britannica

2017: Zaerpoor, Chrissie Manion (2017). L'art del tast de Medó i el maridatge d'aliments. Medó Maven Publishing, Yamhill, Oregon. ? 9,0 9,1 9,2 9,3 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,6 9,6 9,6 2018: Minnick, Fred(2018). Medó: Les libacions, llegendes i Lore. Premsa corrent, Filadèlfia. ? 9,0 9,1 9,2 9,3 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,4 9,6 9,6 9,6