

VCELOVINA® Apiculteur et hydromellier



Pavel Kudlac est fils d'apiculteur et fait partie d'une famille d'apiculteurs. Il a ainsi commencé l'apiculture à l'âge de 12 ans. S'il est toujours apiculteur, il s'est associé avec un partenaire pour se diversifier. A deux ils ont toujours une centaine de ruches, mais ils se sont lancés dans la production d'hydromel et même plus récemment de bière au miel. Situés au Sud-Ouest de la Slovaquie à une petite heure de route de Bratislava dans le village de Smolenice, au pied du château, ils sont un des deux plus grands producteurs d'hydromel du pays, l'autre étant son frère qui habite à quelques kilomètres de là.

Arrivé sur place, on découvre avant tout le magasin, superbement aménagé, dont tous les éléments rappellent la ruche et les produits de la ruche (design, couleurs chaudes et naturelles...). Ce bâtiment est implanté à l'avant d'un vaste jardin aménagé de plantes mellifères pour faire découvrir au public les différentes plantes visitées par les abeilles. Une grande terrasse leur permet d'organiser des manifestations plusieurs fois par an.

La production d'hydromel

Pour nous présenter sa production d'hydromel, Pavel nous fait rentrer dans un pavillon situé à quelques dizaines de mètres de son espace de vente. A l'entrée, on peut voir la chaîne d'embouteillage. Il nous explique étape par étape le processus suivi pour arriver à son produit phare le Vcelovina.

Il travaille avec des miels d'apiculteurs locaux. Les principales miellées sont le colza, le tournesol et le toutes fleurs et c'est donc au départ de ces miels qu'il réalise ses mélanges. La première étape consiste à défiger le miel en chambre chaude (45°C) pour le rendre coulant. Ensuite vient le mélange eau - miel qui se fait dans la proportion 1l d'eau pour 500g de miel. La qualité de l'eau est essentielle. Il utilise une eau locale qui est filtrée à quatre reprises. Elle garde les micro-éléments nécessaires pour la qualité de l'hydromel.

Il travaille à froid pour conserver un maximum d'arômes. Il ne fait pas bouillir la solution comme c'est souvent précé-

nisé. Il enlève l'écume en surface contenant de nombreux pollens et attend que la température du mélange redescende à 20°C avant de le mettre en cuve de fermentation. Après avoir testé 35 levures différentes, son choix s'est arrêté sur une levure française. La salle est climatisée ($\pm 17^\circ\text{C}$). La fermentation se fait dans des cuves en acier inoxydable. Vient ensuite la décantation.



L'hydromel est enfin mis en fût de chêne ou en cuve inox. Combien de temps dure tout le processus ?

Il a testé différents types de fûts pour obtenir des notes particulières (coco...) Son temps de garde est de 3 ans : il ne reste plus qu'à déguster le fameux Vcelovina !

Les sulfites sont naturellement présents dans l'hydromel. Il faut faire attention aux sulfites libres (entre 30 et 60 µg dans ses hydromels).

Il produit trois catégories d'hydromel : sec, demi-sec et doux. Il utilise un minimum de 45g de matière sucrée par litre, 500 g de miel donnent 120g de sucres résiduels (il faut 22 g/degé)

Il produit chaque année 100.000 bouteilles d'hydromel. Il ne trouve pas assez de miel de qualité pour augmenter sa production. Avant, les zones de culture de la région étaient le grenier à miel du pays. Mais depuis 5 ans, les apiculteurs ont des problèmes avec la santé de leurs abeilles. En raison des monocultures et de l'utilisation de pesticides qui y est liée, ils se tournent aujourd'hui vers les zones boisées.

Vu le coût des analyses (800 € : pesticides...), il n'achète pas de lots de moins d'une tonne aux apiculteurs. Il leur achète le miel à 5-6 €/kg.

En parallèle à l'hydromel, il produit une bière avec refermentation en bouteille. Il fait son mélange de malt et de houblons (3 types). Après quelques jours il ajoute le miel. Deux semaines après le début de la fermentation, il met la bière en bouteilles.

Il utilise 2 % de miel que l'on peut considérer comme une épice. La bière titre à 5,9 % d'alcool (13° Plato = taux de sucre utilisé). Le miel apporte le CO².



La bière est marginale dans sa production avec 10.000 litres.

La dégustation

Après la visite de l'hydromellerie, nous avons eu l'occasion d'avoir une dégustation des différents produits de la maison allant de la bière pour terminer par l'alcool extrait de l'hydromel en passant par les différents hydromels produits. Nous avons ainsi pu concrétiser toutes les explications reçues sur l'importance de la garde, des différents fûts ainsi que sur les différents niveaux de sucre. Nous avons également reçu une série de conseils pour la consommation de l'hydromel.

L'hydromel se déguste normalement dans des verres à vin à une température de 12 à 16°C, c'est là qu'il dégagera le mieux son spectre d'arômes. Les verres seront remplis au tiers ou à moitié pour permettre un bon dégagement des arômes. Il est donc conseillé de conserver la bouteille au frigo et de le laisser dans les verres une ou deux minutes avant de le boire afin qu'il atteigne sa température optimale.

On peut également le servir chaud autour de 50-55°C dans des verres à whisky. Dans ce cas, le verre pourra être plus rempli. En hiver il remplace mer-



veilleusement le vin chaud habituel. On peut éventuellement le réchauffer au micro-ondes (puissance 800-900W pendant 30 secondes pour 100ml gardé à une température de 18-20°C). Attention, il ne faut jamais dépasser 60°C car il va rapidement commencer à mousser et à perdre tous ses arômes. De même il ne faut chauffer que la quantité qui sera rapidement consommée. Un chauffage prolongé lui fait perdre sa saveur et ses qualités.

Bonne dégustation et un grand merci à notre hôte qui nous a reçus si gentiment.

■ Vcelcos.r.o.

Tovarenska 10A
919 04 Smolenice
+421 905 640 545
kudlac@vcelco.sk
www.vcelovina.sk

MOTS CLÉS :

autres pays, Slovaquie, hydromel, produits dérivés, bière

RÉSUMÉ :

présentation de l'exploitation et du travail d'un des deux principaux producteurs d'hydromel slovaque.