

COMMENT DÉGUSTER LE MIEL ?



Pour apprécier pleinement le goût du miel, n'hésitez pas à neutraliser préalablement votre palais avec une gorgée d'eau ou en croquant dans une pomme acide : cela permet de « remettre le palais à zéro » et d'éviter la saturation des papilles.

Pour sentir les arômes, vous pouvez faire tourner plusieurs fois en bouche le miel puis le lisser avec votre langue contre votre palais.

LE MIEL MET TOUS NOS SENS EN ÉVEIL !

COULEUR

Le miel provient des plantes à fleurs et des arbres. Sa couleur est le reflet de son origine florale. Selon le type de nectar que l'abeille récolte, la robe du miel peut varier du blanc translucide le plus léger au noir opaque le plus intense en passant par des teintes de jaune doré, roux, orange ou caramel.

PARFUM

Le parfum du miel est également lié à la composition florale d'origine. L'intensité des senteurs peut varier de légère à prononcée et peut s'atténuer au fil du temps.

TEXTURE

Il existe trois textures de miel : liquide, crémeuse et cristallisée. Tous les miels sont liquides lors de leur extraction et cristallisent au fil du temps : ils le font plus ou moins rapidement en fonction de leur teneur naturelle en glucose.

La cristallisation peut être plus ou moins fine. Lorsqu'elle est fine, à température ambiante, le miel a une texture crémeuse.

Lorsqu'elle est plus grossière, le miel est plus dur et qualifié de « cristallisé ».

Dans certains miels, comme le miel de romarin, vous pourrez également découvrir de petits cristaux croquants.

GOÛT

L'équilibre des saveurs (acide, amer, sucré, et plus rarement salé) est variable en fonction des miels.

ARÔMES

Les miels sont extrêmement riches en arômes, à l'image des vins. Les arômes du miel sont liés à son terroir : ils peuvent être plus ou moins forts et persistants. Un miel peut notamment être floral (parfum de jacinthe, rose, fleur d'oranger, violette...), végétal (thym, vanille, clou de girofle, foin...), boisé (champignon, résine de conifère...) ou fruité (agrumes, framboise, bergamote, noisette, amande...).

Une étude* a même défini près de 130 qualificatifs différents pour décrire les arômes des miels.



*source CARI