

Luís Martínez, cofundador y gerente de Bodegas Valhalla, y José Ramón González-Sicilia, cofundador y director de Producción

## “Queremos que todos puedan disfrutar de este manjar de los dioses”

Bodegas Valhalla es una iniciativa de jóvenes emprendedores afincados en Sevilla que, en plena crisis, decidieron crear y desarrollar un producto novedoso, que algunos consideran imaginario, propio de las novelas de fantasía. Luís Martínez, junto a su socio José Ramón González-Sicilia, comercializa el **hidromiel Valhalla** desde la bodega situada en el barrio de La Macarena.

**-Por el nombre, no parece un producto alcohólico. ¿Qué es exactamente el hidromiel y cómo se elaboran vinos licores con este producto?**

Nosotros hemos sido la primera empresa en producirlo en España bajo la normativa tanto de sanidad como fiscal; pero como bebida el hidromiel es la bebida alcohólica más antigua de la humanidad. El hidromiel es la fermentación de la miel, al igual que el vino es la fermentación de la uva. Se ha bebido en todo el mundo, desde la antigua Roma hasta la América precolombina, incluso se han hallado restos del 7000 a.C. en China. Nuestro hidromiel se elabora con miel de la sierra norte de Sevilla, recolectada por apicultores artesanos con técnicas tradicionales.

**-Además es una bebida con leyenda...**

La miel y todo lo que proceda de ella en multitud de religiones se considera algo divino y sólo es merecedor de ella y sus productos los dioses y sus elegidos, como héroes y reyes. La bebieron perso-



najes como Julio César o el legendario rey vikingo Ragnar Lodbrok. También aparece en muchos libros de fantasía, como en El señor de los anillos, Harry Potter o Juego de Tronos.

**-He leído que es una bebida de gran consumo en los países nórdicos. ¿En España, se conoce?**

Poco a poco se va conociendo, se está promocionando. Queremos que todos puedan disfrutar de este manjar de los dioses.

**-El diseño de las etiquetas nos transporta a tiempos pasados, incluso habéis sacado al mercado una bebida inspirada en Juego de Tronos...**

Si, la idea es que al beber una Valhalla te transporte a otra época, una época donde la historia y la fantasía se entrelazan. El Dorado del Rejo es una edición limitada que hemos hecho como homenaje al rodaje de Juego de Tronos en Sevilla, ya que en las novelas se bebe hidromiel la hicimos sólo con miel pura de azahar, que es la flor de Sevilla, es una delicia.

**-¿Qué propiedades tiene el hidromiel? ¿Qué beneficios aporta a la salud?**

Se le atribuye el carácter de “elixir de la vida” como medicina de amplio espectro. Revitaliza y da energía debido a su contenido de azúcares simples, de rápida asimilación. Contiene un alto porcentaje de vitaminas del complejo B, esenciales para el buen funcionamiento del sistema nervioso. Estas actúan promoviendo la síntesis de triptófano y tiroxina, y estas a su vez estimulan la producción de serotonina y norepinefrina, sustancias indispensables para evitar los estados depresivos.

### Regalo de Luna de Miel

Valhalla se comercializa en establecimientos de Sevilla, Madrid, Barcelona, Tarragona...y también desde su web valhalla.es. Su presencia en las redes sociales le ha reportado en poco tiempo más de 6.000 seguidores, cifra que aumenta diariamente. El hidromiel Valhalla también se comercializa en pequeño formato como regalo de bodas. Con esto, se retoma la antigua tradición de regalar hidromiel el día de la boda a los novios, para consumir durante la “Luna de Miel”, de donde proviene su nombre.

Por su alto porcentaje de vitaminas del grupo B, que son necesarias para producir testosterona, también se le atribuyen efectos afrodisíacos. Además, hidromiel de Valhalla contiene un alto porcentaje de cepas probióticas por lo que facilita la digestión y equilibra el apetito.

**-¿Y con qué se marida?**

El maridaje depende de la variedad, ya que van de secas a dulces. La más seca, la Clásica, con pescados entra muy bien. En el otro extremo la Doble Miel, que es dulce, con un queso fuerte, con un buen queso de cabra es una delicia. Pero como digo, cada variedad tiene su maridaje, en nuestra web aconsejamos los maridajes.