

UNA STORIA MILLENARIA ...



... UN FUTURO DA SCOPRIRE

IDROMELE

BEVANDA DEGLI DEI

Dal greco ὕδωρ, *hýdor* "acqua" e μέλι, *méli* "miele", l'**idromele** è prodotto dalla naturale fermentazione di un mosto di acqua e miele. È forse il fermentato

Più antico del mondo, prima ancora della birra, in quanto prima di essere coltivatore di grano e vite l'uomo fu raccoglitore di miele.

Nell'antichità era anche noto come "*la bevanda degli dèi*".

Non si hanno notizie certe sul periodo in cui l'uomo imparò a produrre l'idromele, ma si suppone che l'origine sia antichissima.

Conosciamo un idromele dell'antico Egitto, quello dell'antica Grecia, uno dell'Inghilterra Celtica e l'idromele della Scandinavia Vichinga.

L'idromele aveva una grande importanza nella cultura e nella mitologia antica; nella letteratura e nella tradizione viene rappresentata come la bevanda dei Re, capace di dare sapienza e poesia, la preferita del dio Odino.

Era inoltre tradizione, in molte parti d'Europa, che alle coppie appena sposate fosse dato abbastanza idromele per un mese, così da assicurare felicità e fertilità.

Alcuni pensano che da qui derivi il termine "luna di miele".

Il nostro Idromele viene prodotto artigianalmente solo da mieli italiani, lavorato in piccole quantità, e sapientemente affinato, così che ogni Bottiglia abbia una propria storia da raccontare.

Con una gradazione alcolica che varia dagli 11 ai 13 gradi a seconda del tipo di miele e di maturazione, e un bouquet di profumi e sapori con note mielose, fruttate e floreali, si consuma preferibilmente ad una temperatura di 9° e ben si accompagna con formaggi freschi, carni selvatiche e pasticceria secca.

Ottimo anche come vino da meditazione o da dessert.