CANTINE TRIVEA

Cantine Trivea nasce negli anni '50 da Nonna Maria e Nonno Alessandro che, nelle campagne del Monferrato, producevano vino e fornivano servizi enologici per conto terzi.
L' attività riprende vita oggi con la nipote Daniela e suo marito Davide con la produzione di Idromele, antica bevanda fermentata a base di miele già conosciuta al tempo dei Greci e dei Romani che oggi con tecniche enologiche moderne rinasce per proporvi un prodotto originale e autentico.
Cantine Trivea produce diverse tipologie di idromele utilizzando i migliori mieli di produttori locali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Idromele Ambrosia prodotto con miele millefiori al 100%, colore giallo chiaro e caratterizzato da profumi floreali e aromi di frutta matura, leggermente frizzante.

IDEALE

È adatto come aperitivo e a fine pasto. si abbina con taglieri di salumi e formaggi in particolare stagionati e erborinati ed è un ottimo accompagnamento per dolci, crostate e frutta secca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Idromele Castaneis prodotto con miele di castagno al 100%. Di colore ambrato e caratterizzato da intenso profumo di miele di castagno, al palato corposo leggermente tannico, con retrogusto amarognolo.
Tendenzialmente fermo, può presentare una leggera carbonazione.

IDEALE

Adatto sul fine pasto con formaggi stagionati ed erborinati, accompagnati da composte di frutta o miele. Ottimo come bevanda da meditazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Idromele Flores Milia prodotto con miele millefiori 100%. Di colore giallo chiaro, è caratterizzato da un fresco profumo erbaceo, con aromi di lievito di pane, al palato piacevolmente acido e fresco.

IDEALE

È adatto a tutto pasto, in particolare come accompagnamento a piatti di pesce, o con carni bianche.

L'idromele è la bevanda fermentata più antica in assoluto, prodotta anche dai Celti che la chiamano "mead", si consumava abbondantemente nei matrimoni perchè si riteneva che stimolasse la virilità e la fertilità.
Si beveva per un ciclo lunare intero dopo il matrimonio, il termine Luna di Miele sembra derivare proprio dal forte consumo di idromele da parte degli sposi durante quel periodo, per proteggere la sposa dal rapimento da parte del popolo delle fate (e rendere l'uomo più virile).

I Greci la chiamavano ambrosia, la bevanda per eccellenza degli Dei.
La parola stessa idromele dal greco hydor e méli ovvero acqua e miele ci dice come si produce la bevanda, ovvero dalla fermentazione del miele (privuso naturale che avviene in concomitanza di umidità e calore) mescolato con l'acqua.

I Celti l'idromele era una bevanda sacra inizialmente riservata solo ai sacerdoti e alle quattro cerimonie dei fuochi, perchè si riteneva che il miele fosse un cibo divino dono degli Dei che cadeva dal cielo sotto forma di pulviscolo.
Virgilio la diceva "dono della rugiada" che si depositava sui fiori e veniva raccolto dalle api.
Per i popoli nordici l'idromele è la bevanda dell'Altro Mondo, simbolo dell'immortalità.
Con essa si segnavano i riti di passaggio della vita: nascita, matrimonio e morte.

Oggi l'idromele è una bevanda che si sta riscoprendo con lavorazioni enologiche moderne, consumata dall'aperitivo fino a fine pasto, a seconda delle tipologie può essere una bevanda di accompagnamento su portate sia salate che dolci.

CANTINE TRIVEA

di Odisio Daniela
Via Santa Teresina 44, Romano Canavese, TO
tel.: 333.34.54.706
mail: amministrazione@cantinetrivea.it