

Marca  
d.o.c.g.it



**Marcadoc.it : Turismo,  
Cultura e Informazione  
nella Provincia di Treviso**

Home

da vedere

da gustare

da bere

mappa

meteo

archivio

mappa sito

contattaci

Informazioni utili

→ Hotel

→ Bed & Breakfast

→ Ristoranti

→ Agriturismi

→ Cantine

→ Enogastronomia

→ **EVENTI**

Annunci Google **V V**

#### **Alcoltest €1 Etometro**

Palloncino personalizzato con circa 1 euro, a colori anche 100 pz  
[www.soffiaesai.it](http://www.soffiaesai.it)

#### **Vinitaly**

trovi subito ciò che vuoi bere nel luogo a te più vicino  
[www.wherewine.it](http://www.wherewine.it)

#### **Veuve Clicquot Living**

Apri a Milano il Temporary Lounge. Enogastronomia e design si uniscono  
[www.livingrose.it](http://www.livingrose.it)

#### **Ricette**

Ricette e consigli per una cena perfetta o un dolce goloso.  
[www.Cosmopolitan.it](http://www.Cosmopolitan.it)

#### **Apri un microbirrificio**

con la guida creaimpresa + cd-rom per il successo della tua attività  
[www.creampresa.it](http://www.creampresa.it)

Google™

 Cerca

Web  [www.marcadoc.it](http://www.marcadoc.it)

Annunci Google

**V V**

#### **Sagre in Piemonte**

a Canelli Cantine Storiche aperte Visita e degustazione gratuite  
[www.bosca.it](http://www.bosca.it)

#### **Etichette**

Scelta di etichette di ogni tipo Visualizza le nostre offerte!  
[Etichette.it.Ask.com](http://Etichette.it.Ask.com)

#### **Etichettatura**

Tutto per etichettatura e codifica Selezione Fornitori Info Preventivi  
[www.poolindustriale.it](http://www.poolindustriale.it)

#### **Apri un microbirrificio**

con la guida creaimpresa + cd-rom per il successo della tua attività  
[www.creampresa.it](http://www.creampresa.it)

#### **Turismo**

Progetti di Rutelli per il turismo Segui la campagna elettorale online  
[www.rutelliroma.it](http://www.rutelliroma.it)

## Arriva Birecco, la prima birra di prosecco



Dall'unione tra il prosecco di Conegliano e una birra premium tedesca, nasce Birecco la prima birra di prosecco. Una vera novità nel panorama del gusto data da un equilibrio sostanziale tra birra e vino dove le peculiarità dei due componenti non prevalgono mai una sull'altra creando una bevanda dalla spiccata personalità. L'idea di Birecco è nata l'anno scorso da una chiacchierata tra un viticoltore coneglianese ed un mastro birraio; la conversazione si è poi trasformata in sfida e dopo mesi di 'esperimenti' è nata la nuova bevanda che verrà presentata in anteprima sabato 19 e domenica 20 aprile in via XX Settembre a Conegliano (dalle 10 alle 20) in occasione del Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni.

BIRECCO è una bevanda molto gustosa e rinfrescante. Si adatta a moltissimi piatti della cucina moderna e classica ed è ottima anche da bere sola, in compagnia degli amici.

Il desiderio di amare la vita caratterizza da sempre tanto gli estimatori del vino che gli appassionati di birra. Il vino, che cattura i raggi del sole, è considerato il simbolo della verità; mentre la birra è un alimento di base. Le due pregiate bevande accompagnano da molti secoli gli uomini di tutte le età dal mattino fino alla sera.

Una recente ricerca di McGovern, professore presso l'Università di Pennsylvania, a Philadelphia, uno dei massimi esperti di chimica applicata all'archeologia, dimostra che già sulle rive del Tigri si beveva una sorta di "grog", una mescolanza arcaica di vino, birra e altri ingredienti naturali. Questo mix sarebbe stato consumato anche dagli Etruschi.

Storicamente vino e birra, soprattutto dopo la scoperta del luppolo come conservante naturale, sono stati grandi interpreti dello scontro-incontro tra culture diverse sin dalle invasioni barbariche, nel monachesimo e nei successivi scambi commerciali avvenuti e sono legati allo sviluppo sociale, culturale, religioso e politico dell'Europa. Nell'Europa dei mercanti il vino e la birra percorrevano le vie del commercio, le fiere e i mercati.

Generalmente riesce difficile decidersi a favore di una sola di queste due "delizie". Melchiorre Gioia nel Nuovo Galateo afferma che troviamo nel IX secolo "l' uso di mischiare la birra col vino e berne dosi generose. Quest' uso s' era introdotto fin ne' monasteri e vi divenne legge. Il concilio d' Aix-Ia-Chapelle, al fine di prevenire gli abusi ai quali potrebbe in seguito dar luogo, regolò nell' 817 la quantità dell'uno e dell' altro liquore che si potrebbe dare ogni giorno alle persone d' ambo i sessi...."

In passato, in occasione di feste altolocate, la birra non trovava posto a tavola perché considerata inadeguata alla situazione e in particolare le signore prediligevano il vino o lo spumante, dato che la birra sembrava loro troppo amara. Inoltre, a causa della sua composizione e dell'effetto benefico degli ingredienti, la birra era considerata piuttosto una "medicina", "rimedio per tutti i mali". Già la badessa Hildegard von Bingen prescriveva la birra in caso di numerose malattie. Per questo si beveva prima il vino e poi la birra, naturalmente per amore della salute!

Con il crescente affermarsi della cultura della birra in Germania e l'emanazione della legge tedesca sulla genuinità della birra" (Reinheitsgebot) nel 1516, la birra divenne una bevanda nobile che attraeva sempre più persone a causa della sua buona digeribilità. Prima nelle feste a corte e poi nella vita quotidiana si iniziò a mescolare il nobile vino con la nobile birra, allo scopo di mantenersi sani e vitali.

I ristoratori abili negli affari erano soliti tessere le lodi di questa bevanda fresca e fruttata. Negli anni '50 del XX secolo questo mix, composto da parti uguali di spumante secco e birra (solitamente Pils), divenne una bevanda culto. Nei migliori ristoranti e bar l'uomo di mondo ordinava un "Herren-Gedeck" ("coperto dei signori"), apprezzato anche dalle signore, che tuttavia sceglievano uno spumante semisecco o dolce. Non si ponevano limiti alla creatività del rapporto di miscela. Ognuno si miselava la bevanda secondo i propri desideri.

Il Prosecco di Conegliano percorre già da tempo la via del commercio con i tedeschi. Nel 500 sulle colline di ConeglianoValdobbiadene c'era una fiorente viticoltura, ancora prima che arrivassero i Longobardi. Nel 1318 alcuni mercanti Tedeschi comprano a Conegliano 21 carichi di vino. Nel 1544 il Consiglio della Magnifica Comunità di Conegliano aprì una vertenza con il rettore veneziano Giacomo Gabrielli inviando ambasciatori a Venezia perché fossero rispettati gli antichi privilegi, sottolineando "di quanta importantia et momento sia vender li vini di monte di questo territorio quali per la maggior parte sono allevati e comprati da tedeschi con utile universale di questa terra".

BIRECCO è una bevanda molto gustosa e rinfrescante. Si adatta a moltissimi piatti della cucina moderna e classica ed è ottima anche da bere sola, in compagnia degli amici.

#### Degustazione:

**Schiuma** persistente con una corona uniforme ed omogenea  
**Colore** giallo paglierino limpido  
**Profumi** floreali con prevalenza di fiori bianchi come il glicine e un leggero sentore di mela golden  
**Sapore** frutta fresca , fine , pieno e sapido con retrogusto equilibrato tra le due componenti  
**Alcool** 9,5 %  
**Abbinamento** aperitivo , pasti veloci , pasti moderni

<a href="#">Home</a>	<a href="#">da vedere</a>	<a href="#">da gustare</a>	<a href="#">da bere</a>	<a href="#">mappa</a>	<a href="#">meteo</a>	<a href="#">archivio</a>	<a href="#">mappa sito</a>	<a href="#">contattaci</a>
----------------------	---------------------------	----------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------------	--------------------------	----------------------------	----------------------------

Copyright (C) 2008. Marcadoc.it. Tutti i diritti riservati.