

There are no translations available.



Tra i tifosi della birra all'antica più accaniti, poi, come non annoverare i celti? Nelle loro scorribande dalla Gallia alla Britannia e all'Irlanda, eccoli tracannare corni su corni di birra, prima e dopo la battaglia. Proprio l'Irlanda sembra addirittura nata sotto il segno della birra. Secondo le saghe, il paese conosce la libertà solo quando l'eroe Mag Meld riesce a strappare ai perfidi mostri Fornoriani il segreto della fabbricazione della birra, la bevanda che li rendeva immortali.

Come tutte le tecniche codificate da preservare (ed evolvere), non passa molto che la scienza del far birra trovi rifugio in convento. I monaci cominciano a mettere ordine nella produzione, dettando le norme igieniche e codificando le tecniche. E si deve a loro il primo utilizzo del luppolo come aromatizzante al posto della miriade di altre spezie, bacche, piante officinali o il "gruyt", insieme di vari aromi introdotto in occidente dai Crociati e apprezzato a lungo, specie in nord Europa.

Testo tratto dal sito [www.assobirra.it](http://www.assobirra.it)