**Cartella Stampa – Birrificio Beltaine**

**Indice**

Storia del birrificio

Il nome Beltaine

Premi e Riconoscimenti

Le birre Beltaine

Il processo produttivo

**Storia del birrificio**

Il microbirrificio **Beltaine** nasce nel 2004 dalla sinergia tra Consorzio Castanicoltori di Granaglione, amministrazione comunale di Granaglione, Università di Bologna e Fondazione Cassa di risparmio di Bologna. Nel 2007 la gestione è stata affidata alla cooperativa sociale **Campeggio Monghidoro** che, con cura e professionalità, ha fatto conoscere la qualità dei prodotti Beltaine in tutta Italia. Il luogo scelto per il microbirrificio è stato l’ex **scuola** di Granaglione in V. Marconi 4, al cui interno si trovano le sale: cottura e filtraggio, fermentazione e maturazione in tini di acciaio, imbottigliamento ed etichettatura. All’interno dell’edificio, inoltre, un’ampia sala è riservata alla ***xiloteca*** (museo del legno) e alla degustazione delle birre.

Oggi il Birrificio, dopo dieci anni di attività, è gestito dalla **Beltaine Società Cooperativa**: **Marco**, mastrobirraio storico, prepara la birra Beltaine da dieci anni e ne conosce ogni segreto, **Piero e Simone** si occupano della distribuzione delle birre facendo conoscere l’Appennino in tutta Italia, **Matteo** coordina il progetto, la logistica e l’amministrazione con cura e passione.

**Il Nome Beltaine**

Il nome **Beltaine** trae la sua origine dalla tradizione **celtica** legata ai luoghi di Granaglione. Il nome *Beltaine* deriva dal gaelico e significa letteralmente “*I fuochi del Dio Bell*”, divinità celtica celebrata nella grande festa di primavera che cadeva il 1 maggio e simboleggiava l’inizio della bella stagione con la rinascita della natura.

Granaglione, terra di confine degli insediamenti celtici, era anche terra produttrice della bevanda tipica dei Celti: la birra, chiamata in gaelico “cervogia” da cui derivano la *cerveza* spagnola e la *cerveja* portoghese.

Il **logo** riportato in etichetta e sul tappo rappresenta il ***“nodo dell’amante”***, simbolo celtico che rappresenta la continuità della vita, l’infinito susseguirsi di nascita e morte, del giorno e della notte. Il **Nodo** è formato da una linea continua che rappresenta la fedeltà, l’eternità, l’unità. Interamente è composto da quattro trifogli, uno per ogni stagione dell’anno, ognuno dei quali rappresenta le tre forze della natura: la terra, l’aria e l’acqua. Il cerchio esterno che circonda il disegno simboleggia il sole.

**Premi e riconoscimenti**

Le birre hanno ricevuto vari **premi:**

**- 2006,** secondo posto per la *bianca Castagne e Frumento,* per il Campionato Italiano Birre Artigianali, ass. Degustatori Birra

* **2008** primo posto per la *birra Speciale alle castagne :* “miglior birra artigianale dell’anno”, categoria “birra alle castagne”, di Union Birrai.
* **2008** terzo posto per *birra invernale*, “miglior birra artigianale dell’anno”, categoria “birre alle castagne” di Unionbirrai
* **2010** terzo classificato per *birra Speciale alle castagne, Union Birrai – miglior birra artigianale dell’anno*

**Le Birre Beltaine**

Il Birrificio produce sei tipi di birra artigianale: **quattro alle castagne e due al farro** per una produzione annuale di circa 60.000 bottiglie. Le birre sono artigianali, non filtrate né pastorizzate, prodotte con ingredienti unici ed esclusivi: l’**acqua** arriva direttamente dalla sorgente (il birrificio è il primo utilizzatore dalla fonte verso la valle), le **castagne** provengono dal territorio di Granaglione e il **farro** dall’Appennino Bolognese. Al mosto sono aggiunte spezie (coriandolo, buccia d’arancia, ginepro a seconda della ricetta) e lieviti per attivare la fermentazione.

Le **castagne** vengono raccolte tra ottobre e novembre per poi essere portate nel *Caniccio* per l'essiccamento (che può avvenire a fumo o ad aria calda neutra). Una volta essiccate le castagne vengono sbucciate attraverso un’antica macchina a rulli e poi passate alla cella frigorifero, dove avviene la conservazione.



La **birra alle castagne e frumento,** 5,2 ° alcolici, di colore limone leggermente velato. Schiuma bianca persistente, olfatto profumato con note di fruttato, sapore leggermente acidulo e citrico, amaro molto limitato. Birra decisamente rinfrescante adatta al consumo estivo.

Ottima con salumi delicate, formaggi teneri e con dolci secchi di marmellata o miele.



La **birra speciale alle castagne** di colore ambrato, 6° alcolici, schiuma compatta e persistente, aroma speziato con note di pepato e agrumato. All’assaggio si individuano sapori di farina fresca e delicata, un leggero amaro ed un corpo deciso e strutturato. Si abbina piacevolmente con pasta alle verdure, carni bianche e formaggi semi stagionati.



La **birra doppio malto castagne affumicate e ginepro,** di colore leggermente ramato, 7° alcolici, schiuma bianca, sentore speziato, sapore e struttura pronunciati. Dal sapore unico e indimenticabile, ideale con piatti sostanziosi, carni rosse, salumi e formaggi stagionati.



In formato magnum da 1,5 litri è **la birra invernale**a 9,3° alcolici, una birra scura con riflessi rubino, di forte carattere che si ispira alle Noel belghe. Dalla schiuma compatta e persistente, presenta profumi e sapori di malti scuri (tostato e liquirizia), frutta secca (pera e nespola), mallo di noce, cacao e ginepro ed una caratteristica affumicatura. La birra si caratterizza per un corpo pieno e strutturato con lunga persistenza gustativa. Ottima con dolci secchi e cioccolato fondente. Birra con tanto da raccontare e che ti farà raccontare tanto.

**Black Betty**: in formato magnum da 25 cl litri è **la birra invernale**a 9,3° alcolici, una birra scura con riflessi rubino, di forte carattere che si ispira alle Noel belghe. Dalla schiuma compatta e persistente, presenta profumi e sapori di malti scuri (tostato e liquirizia), frutta secca (pera e nespola), mallo di noce, cacao e ginepro ed una caratteristica affumicatura. La birra si caratterizza per un corpo pieno e strutturato con lunga persistenza gustativa. Ottima con dolci secchi e cioccolato fondente. Grazie al concept da 25 cl è ideale da bere tutti i giorni dell’anno.





La **Aurum** birra al farro, dal colore opalescente e dorato con riflessi ramati, 5,6° alcolici, Birra dissetante, presenta una schiuma bianca, compatta e persistente. Aroma delicato, acidulo, con note di erbaceo, fieno, camomilla, paglia e crosta di pane. Nel degustarla si scoprono sapori di frutta e un leggero amaro. Unica come aperitivo, perfetta con formaggi freschi e piatti leggeri.



La **Lugh Cuprum** birra doppio malto al farro dal colore ramato, 5,6° alcolici. Presenta una schiuma bianca, compatta e persistente. Aroma intenso, morbido con note di erbaceo e agrume. Il gusto si presenta amaro persistente, con sapore di crosta di pane bianco, paglia e fieno. Adatta a cibi sostanziosi, contorni di verdure e formaggi mezzani.

**Il processo produttivo**

Il **processo produttivo** inizia con la macinatura**,** realizzata tramite un mulino a martelli, che viene fatta nello stesso giorno in cui è prodotta la birra (ciò conferisce grande fragranza, genuinità mantenendo tutti gli aromi). La produzione del mosto di birra (**cotta)** è divisa in tre fasi: **ammostamento**, **filtrazione** e **bollitura**. Una volta che il mosto è pronto, viene trasferito in un fermentatore e si provvede all’inoculo di ceppi selezionati di lieviti per avviare il processo di **fermentazione**. La birra, a fine fermentazione, è imbottigliata con l’aggiunta di zucchero, seguendo il metodo **tradizionale belga** della rifermentazione in bottiglia, garantendo così il massimo della fragranza e della vitalità. Dopo un periodo di affinamento in bottiglia la birra può finalmente essere **bevuta**.