

Dupont Brasserie - Tourpes-Leuze, Belgium



La facciata dell'edificio principale



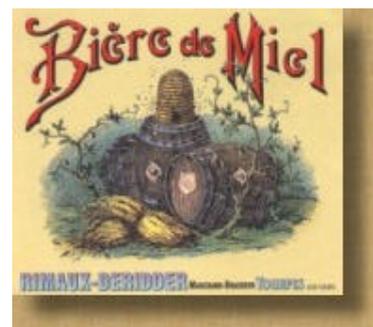
La Dupont è considerata la migliore delle birrerie Valloni, così come la sua Moinette una delle migliori birre e la Saison Dupont l'ultima delle vere Saison, stile che sta scomparendo. La visita guidata agli impianti di Tourpes, che è gratuita su appuntamento, è interessante e decisamente consigliabile, vista l'ottima accoglienza (si degusta in abbondanza..)

Storia



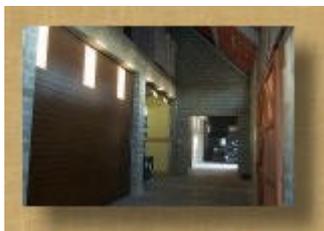
Nel 1920 Louis Dupont, un ingegnere agricolo, fu tentato dall'idea di acquistare una fattoria in Canada. Per farlo rimanere in Belgio suo padre, Alfred Dupont, gli comprò invece la fattoria/birreria familiare Rimaux-Deridder, fondata nel 1844 a Tourpes e ben conosciuta per la sua birra all'aroma di miele "Bière de Miel". Dal 1920 in poi la birreria Dupont è rimasta indipendente, producendo birre speciali di alta qualità ed anche birre innovative, pur mantenendo vivi i tradizionali processi produttivi.

La birreria DUPONT ha una produzione annuale di 6500 ettolitri di cui oltre il 20% sono esportati: Stati Uniti, Canada, Giappone, Italia, Francia, Inghilterra.



Inoltre la Dupont produce formaggi, morbidi e semiduri, insaporiti con la Moinette, e pane, secondo il metodo tradizionale dell'abbassamento di temperatura: l'impasto è inserito nel forno caldo e la temperatura viene poi lasciata decrescere spontaneamente finché il pane è pronto.

La Dupont è specializzata nella produzione di birre ad alta fermentazione e le nostre birre sono rifermentate in bottiglia: i lieviti vivi, aggiunti durante l'imbottigliamento, sono all'origine di questa rifermentazione all'interno delle bottiglie chiuse che trasforma lo zucchero residuo in alcool ed anidride carbonica. I sedimenti nelle birre della Dupont, che danno loro quell'evidente torbidità, sono la prova del buon avanzamento della rifermentazione. Questo processo ha luogo nelle camere calde dove le bottiglie sono tenute alla temperatura di 23° per due mesi al fine di agevolare l'azione dei lieviti. Una volta in cantina, se tenute alla giusta temperatura (tra i 12 ed i 14 gradi) il processo di rifermentazione può continuare per diversi anni, migliorando costantemente la qualità delle birre.



	Colore	ABV (%)	Formato
Moinette Blonde	blond	8,5	0,25 - 0,33 - 0,75 - 1,50 - 30 l
Moinette Brune	dark	8,5	0,25 - 0,33 - 0,75 l
Bière de Beloeil	amber	8,5	0,75 l
Avec les bons vœux	blond	9,5	0,75 - 1,50 - 30 l
Saison Dupont	blond	6,5	0,25 - 0,33 - 0,75 - 30 l



Parte della produzione è etichettata come "organica", con l'utilizzo esclusivo di ingredienti base rigorosamente certificati come "biologici", accompagnati da un certificato che ne permette la tracciabilità dal produttore al consumatore. L'uso di additivi chimici è strettamente proibito in tutte le fasi della produzione, secondo le norme CEE n°2092/91 del 24/06/1991 riguardanti la produzione organica e l'etichettatura dei prodotti agricoli ed alimentari. I prodotti sono sempre attentamente controllati

dall'ECOCERT, società di verifica riconosciuta del Ministero dell'Agricoltura belga, e recano il marchio BIOGARANTIE®.

	Colore	ABV (%)	Formato
Moinette biologique	bionda	7,5	0,25 - 0,75 l
Saison Dupont bio	Bionda	5,5	0,25 - 0,75 l
Bière de Miel bio	Ambrata	8	0,25 - 0,75 l
Blanche du Hainaut bio	Bionda	5,5	0,25 l
Biolégère	Bionda	3,5	0,25 l

C'è poi la Cervesia, una ale di 8% alc/vol prodotta nel massimo rispetto delle tradizioni secondo l'antica ricetta Gallica (cioè praticamente senza luppolo: quello che sembra luppolo in realtà è dovuto a molte spezie, tra cui la più importante, come per altre birre della Dupont, è il "grano del paradiso", che ha un sapore tra il coriandolo e il pepe nero, misto quasi a salvia/timo quando bollito per un po') per il Museo dell'età del ferro del sito archeologico di Aubechies (che dista circa 2km dalla birreria)

Note di degustazione – Fortemente erbacea con un accentuato citrico e sensazioni di molto luppolo, dato invece dalle 14 spezie utilizzate. Colore oro/rame, schiuma bianca e leggera. Aroma pieno, di spezie, pepe e menta verde. Dolce, sembra quasi sciroppo per la tosse o zenzero. Si sente forte l'alcolico. E' uno strano miscuglio di aromi e sapori che arrivano al gusto tutti assieme. A molti può sembrare squilibrata ma per altri è un'esperienza veramente interessante e molto piacevole.