

BRASSERIE DUPONT



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 (da confermare con attenzione perché altrimenti non li trovate!), 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 un fattoria in Canada. Per farlo rimanere in Belgio suo padre, Alfred Dupont, gli comprò invece la fattoria/birreria familiare Rimaux-Deridder: in questa azienda agricola di Tourpes (Hainaut) parecchi lavoratori coltivavano i campi d'estate e producevano il malto d'orzo d'inverno. Dal malto alla birra il passo fu breve e nel 1844 fu brastata la birra all'aroma di miele "Bière de Miel", che



divenne presto famosa. Le birre erano pronte per essere consumate nella stagione successiva, da cui il nome "Saison". Ancora oggi la Dupont è specializzata in questo genere di birre, seppure ormai ovviamente molto diverse dalle originali. 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.



Le sue birre hanno un carattere squisitamente "fatto a mano". Attualmente la birreria è gestita da Marc Rosier (il birraio) e sua sorella (microbiologa) che si occupano anche della fattoria, ancora in attività (negli uffici si vendono le uova prodotte nei propri allevamenti!) e sono interessati all'agricoltura sostenibile. Inoltre la Dupont produce formaggi, morbidi e semiduri, insaporiti con malto, luppolo e birra 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 birreria DUPONT ha oggi dieci dipendenti, una produzione annuale di 8000 ettolitri (il 39% di queste rifermentata in bottiglia) di cui oltre il 20% sono esportati: Stati Uniti, Canada, Giappone, Italia, Francia, Inghilterra.

La birreria usa una propria sorgente d'acqua, prelevata alla profondità di 65m. Per tutte le birre è usato solo malto pilsen, tranne che per la Moinette Brune, a cui vengono aggiunti quattro malti tostati. Il tocco di amaro è assicurato da due tipi di luppolo molto

aromatico: l'East Goldings del Regno Unito e lo Styrian Goldings sloveno. Nelle birre biologiche viene messo del luppolo Irlandese. Non vengono usate spezie: il gusto delle birre è dovuto solo alla proporzione dei luppoli usati ed al momento esatto della loro aggiunta. Nella sala di brassaggio ci sono due bollitori riscaldati a gas risalenti alla prima metà dell'ottocento e vi si svolge la filtrazione a freddo. Il brassaggio con queste antiche tecniche dura circa 11 ore, invece delle 8 che si raggiungerebbero con tecniche moderne. Successivamente si passa alla prima fermentazione, che dura da 5 a 7 giorni (secondo il tipo di birra) in recipienti dal fondo piatto. Poi la birra viene pompata in cisterne orizzontali in una cantina fresca, dove rimane per il processo di maturazione. Non vengono usati serbatoi cilindroconici che secondo la Dupont avrebbero un impatto negativo sul gusto e le tipiche caratteristiche di birre e birreria.



La Dupont produce anche una pils, filtrata e a bassa fermentazione, la Redor, che è fornita solo ai pub di proprietà della birreria. E' però specializzata nella produzione di birre ad alta fermentazione rifermentate in bottiglia: dopo la maturazione e la misurazione dello zucchero residuo, vengono aggiunti un secondo tipo di lievito vivo ed una certa quantità di zucchero, cosicché si sviluppi una giusta quantità di alcol e di gas CO2 che darà la giusta effervescenza alla birra. Per la birra al miele, il miele viene aggiunto sia nei bollitori che al momento 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. La birreria ha sviluppato in proprio il lievito (5 ceppi diversi) per avere speciali caratteristiche di gusto ed aroma. Il lievito viene riutilizzato per due anni prima di essere sostituito. Siccome il business principale della Dupont è la vendita diretta presso la birreria, non si sono mai preoccupati di sviluppare lieviti adatti ai lunghi trasporti. Per i non esperti l'aspetto torbido della birra è un po' sconcertante, ma non preoccupatevi: vale la pena superare la prima impressione! I sedimenti nelle birre della Dupont, che danno loro quell'evidente torbidezza, sono la prova del buon avanzamento della rifermentazione. 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	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®.
Moinette biologique	bionda	7,5	0,25 - 0,75 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)
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	

	Colore	ABV (%)	Formato
<u>Moinette Blonde</u>	bionda	8,5	0,25 - 0,33 - 0,75 - 1,50 - 30 l
<u>Moinette Brune</u>	scura	8,5	0,25 - 0,33 - 0,75 l
Bière de Beloeil	ambrata	8,5	0,75 l
Avec les bons vœux	bionda	9,5	0,75 - 1,50 - 30 l
<u>Saison Dupont</u>	bionda	6,5	0,25 - 0,33 - 0,75 - 30 l

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)



Bière De Beloeil

Bottiglia da 75 cl, Gradazione: 8,5°
Stile: [Belgian Strong Pale Ale](#)

La birra di Beloeil veniva prodotta in seguito ad un accordo con il vicino castello, che è un'attrazione turistica piuttosto conosciuta. Sembra che questo accordo si sia concluso e Dupont stia per tornare ad occuparsi solo delle sue birre di bandiera, come le Moinette e la Saison. Peccato perché questa collaborazione aveva portato a creare una birra ai massimi livelli.

Birra dal colore bronzo/arancione scuro, torbida. Con schiuma cremosa color bianco/ocra, piuttosto abbondante ed uniforme, che si riduce poi ad un velo sottile. Carbonazione medio-

alta.

Gli aromi sono probabilmente l'aspetto migliore della birra: non molto intensi all'inizio, aumentano man mano che la birra si scalda. Presenta aromi di lievito, tipicamente belga, malto e caramello ma anche dell'acidità citrica e sentori fruttati (frutti esotici), floreali, di erba fresca e spezie (pepe), dovuti probabilmente al luppolo, alcol e zucchero candito. C'è chi trova nell'aroma (e successivamente anche nel gusto) note di formaggi freschi.

Gusto asciutto, fortemente alcolico, con il malto inizialmente preponderante e succulento. Successivamente si aggiungono note fruttate. È lunga in bocca e lascia un forte e persistente gusto di lieviti, luppolo, sale, spezie (pepe). L'amaro è pronunziato, ma ci sono note acidule e leggermente zuccherate: un mix agro-dolce-amaro, che dura dal gusto al retrogusto, con una prevalenza dell'amaro rara da trovare in altre birre belghe (sembra quasi un tratto da Ale inglese) ma molto piacevole. Corpo medio con finale asciutto, dove si ritrovano note di caramello assieme ad una decisa amarezza.

Piuttosto astringente, parecchio frizzante e leggermente piccante sulla lingua (come quasi tutte le birre della Dupont), offre una sensazione di freschezza, quasi come una saison: rotonda e morbida, sicuramente leggera e facilmente bevibile per essere una birra da 8°. Migliora con l'invecchiamento.

