Club di **conversazione** **italiana** di Tournai

Visita del Birrificio artigianale *Dupont* a Tourpes nell'ambito della festa locale *"Tourpes en activité"*

Sabato 28 settembre 2019

Visita del Birrificio artigianale Dupont a Tourpes

Sabato 28 settembre 2019

Anche se il club aveva organizzato il carpooling in partenza dal parcheggio dell'Hall des Sports di Tournai la maggior parte dei soci aveva deciso di recarsi per conto suo sul sito del **Birrificio Dupont** a **Tourpes** (Leuze-en-Hainaut) dove ci aspettava la nostra guida in lingua italiana **Frédéric Dedeycker**. In totale, eravamo in **26** a seguirla e a percorrere il labirinto fatto di locali molto puliti con vasche gigantesche, serbatoi, tubi di tutti i generi, tini di fermentazione, cisterne, filtri, celle frigorifere, fusti, bottiglie, ecc.



Per chi non lo sapesse, ricordiamo che la visita del birrificio è già stata programmata per i soci del club il sabato 30 aprile 2005. Precisiamo che, all'epoca, la famiglia Dedeycker era già molto impegnata poiché la guida di quella visita non era altro che **Gérard Dedeycker**, padre di Frédéric, ancora oggi membro del club. Cinque soci hanno rivisitato il sito quasi 15 anni dopo la prima visita.

Un po' di storia

Le birrerie in Vallonia-Picardia non sono nuovi! Nel XVIII secolo, ogni località ne contava almeno una. Il Birrificio Dupont è un'antica fattoria la cui origine risale al 1759. Nel 1844 diventa la cascina-birreria Rimaux-Derrider, specializzata nella produ-zione di ***Birra di miele*** e di birra di tipo ***Saison***. Queste fattorie producevano d'inverno questo tipo di birra ed era consumata d'estate dai lavoratori stagionali che lavora-vano nei campi agricoli.

Nel 1920, Louis Dupont, agronomo, si trasferisce nella cascina Rimaux-Derrider comprata da suo padre Alfred. Così si perpetua la ricetta tradizionale della Saison che diventerà la **Saison Dupont**. A partire da quell'anno, il birrificio diventa una ditta familiare.

Nel 1945, Louis Dupont cede il Birrificio Dupont a suo nipote Sylva Rosier, ingegnere birraio. La figlia Claude e il figlio Marc Rosier si impegnano nell'impresa sviluppando il laboratorio di analisi del birrificio nonché negli anni '90 le birre biologiche: Moinette bio, Saison bio, Bière de Miel bio, Biolégère, Blanche du Hainaut bio.

Oggi i proprietari sono i figli e i nipoti di Sylva Rosier. Entrato nell'impresa in quanto ingegnere birraio nel 1990, **Olivier Dedeycker**, fratello della nostra guida **Frédéric Dedeycker**, subentra allo zio Marc Rosier a capo del birrificio nel 2002 e rappresenta la quarta genera-zione di questa famiglia di birrai.



Oggi, l'attività birraia conosce uno slancio incredibile e la birra belga è iscritta al **Patrimonio culturale immateriale dell'umanità**.

In fine, in parallelo con le attività birraie, nel 1995 si aggiunge la creazione di 5 formaggi diversi (pasta dura, semidura e molla) stagionati con la birra.

L'impresa esporta più di 40% dei 30.000 hl prodotti annualmente, in una ventina di paesi di cui la metà negli Stati Uniti, in Australia, in India e anche in Vietnam.

Fabbricata dal 1955, la **Moinette** è la birra più famosa del birrificio!

Processo di produzione della birra

Quali sono gli ingredienti di base della birra? Ce ne sono quattro: l'acqua, il malto d'orzo, il luppolo e il lievito.

1. **La maltatura: dall'orzo al malto**

   I chicchi d'orzo vengono immersi in acqua, lasciati germinare, e successivamente essiccati a temperature diverse in base al livello di tostatura desiderato. Solo ora si può chiamare malto d'orzo, pronto per essere usato dai maestri birrai per creare birre con un ampio spettro di colori.



2. **L'ammostamento: dal malto al mosto dolce**

   Il malto viene prima macinato e poi mescolato con acqua calda, in modo da trasformare l'amido in zuccheri e destrine. La miscela ottenuta si chiama **mosto dolce**, e le trebbie non trasformate diventano mangime per gli allevamenti locali.



3. **La scelta dei luppoli e la bollitura: dal mosto dolce al mosto luppolato**

   Il mosto dolce viene fatto bollire per circa un'ora. Questa è la fase in cui sono aggiunti i luppoli, che scelti tra più di 300 varietà presenti in natura e che portano con sé i profumi dei loro paesi di origine: fiori, agrumi, frutta esotica, spezie o erbe. Si può introdurre la stessa varietà di luppolo in momenti diversi della bollitura: verso l'inizio per estrarre le note amare, verso la fine per trattenere gli aromi e i profumi più intensi.





4. **La fermentazione e la maturazione: dal mosto alla birra**

   Il mosto viene raffreddato e trasferito in grandi tini di fermentazione, dove il lievito trasformerà gli zuccheri in alcol e anidride carbonica. Una volta finita la fermentazione, la birra è lasciata a maturare a bassissima temperatura. Per esaltare i profumi di alcune birre, sono aggiunte anche in questa fase le varietà di luppoli più aromatiche.



5. **Il confezionamento: dalla maturazione alla confezione**

   Ad ogni tipologia di birra corrisponde un preciso formato, adatto alle occasioni più diverse: una cena a casa sperimentando nuovi abbinamenti, una serata al pub con gli amici, una festa all'aperto.



6. **La distribuzione: dal birrificio a tutto il mondo**

   Ogni birra deve ricevere l'approvazione dei mastri birrai prima di lasciare il birrificio: è una fase fondamentale in cui è valutata la qualità dei prodotti senza accettare compromessi. Dopo l'assaggio, le birre possono lasciare il birrificio per essere distribuite in tutto il paese ed esportate in tutto il mondo.



https://www.birrificioangeloporetti.it/it/il-processo-di-produzione-della-birra

Alcune regole riguardanti il servizio della birra

Ogni birra dispone del proprio bicchiere di degustazione più adatto al prodotto. I bicchieri vengono lavati senza detersivo e risciacquati con acqua fresca prima del servizio. Versare lentamente la birra inclinando il bicchiere a 45°, poi raddrizzarlo gradualmente per ottenere un "***bel collo***" di schiuma. Servire la birra alla giusta temperatura è fondamentale!

- la bionda → tra 9° e 10° C.
- la bianca → tra 6 e 8° C.

- l'ambrata → tra 9 e 10° C.
- la scura → tra 9 e 11° C.

Nel corso della visita abbiamo potuto scoprire che certi elementi delle attrezzature di produzione e delle tubature inox provenivano dal Veneto, in particolare dalla **TMCI Padovan** situata a Vittorio Veneto.



Dopo aver visto l'impressionante linea di imbottigliamento in funzione, attraversando il capannone contenente per poco tempo migliaia di casse di birre pronte per la spedizione in Belgio e in tutto il mondo, il presidente ha fatto un bel gioco di parole dicendo:

A Epernay (Reims) i Francesi hanno lo Champagne ***Moët & Chandon***
Noi, in Belgio, a Tourpes, abbiamo le birre Dupont ***Moinette & Saison***

Un'espressione che ha fatto ridere e che potrebbe diventare uno ***slogan cult***, almeno a Tourpes e nei dintorni!



Ringraziamo calorosamente la nostra bravissima guida **Frédéric Dedeycker** per tutte le spiegazioni sui procecedimenti di fabbricazione della birra. L'ha fatto con piacere, passione e competenza.

Ricordiamo che nella *vita vera* Frédéric è Graphic Designer (grafico). Si è aggiornato per proporre questa visita **in lingua italiana**! Ha studiato la nostra lingua ai corsi serali del Collège di Kain con Ilaria Dodero. Per concludere, il Club gli ha offerto un magnifico cestino preparato da Antonino Mazzarisi pieno di specialità italiane.



La visita del Birrificio Dupont si è fatta nell'ambito della festa del paese: ***Tourpes en activité***. In programma, tante attività artigianali e sportive, animazioni per bambini, visite del birrificio, stand di degustazione, vendita di prodotti locali, bande della zona, ecc.

Dopo la visita era prevista una passeggiata libera per scoprire le varie attività nel centro del paese. Per 1,00 € un trenino permetteva di raggiungere velocemente i vari siti. Di solito questa festa richiama tantissimi visitatori! Purtroppo, a causa dei capricci del nostro clima, i meno curiosi sono rimasti a casa. Nonostante questo, regnava un'atmosfera gioiosa nei diversi tendoni dove si potevano assaggiare i prodotti della ditta ***Dupont*** ascoltando i brani a volte rumorosi dei diversi gruppi musicali.

"Non c'è solo la birra nella vita, ma ... migliora tutto il resto"
Stephen Morris

Liliana valerio e Dominique Dogot