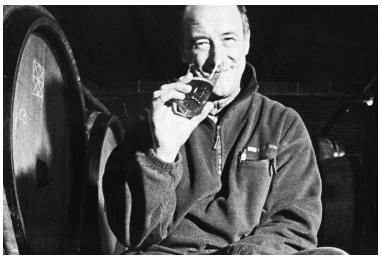
BELGIO

3 Fonteinen

ARMAND DEBELDER



FONDAZIONE: 1997

La storia di 3 Fonteinen comincia nel 1953 quando Gaston Debelder insieme alla moglie Raymonde Dedoncker fonda l'omonima brasserie a Beersel, alle porte di Bruxelles. All'interno di questo locale, ad accompagnare i piatti della cucina regionale, sono servite le gueuze autoprodotte da Gaston, che ha imparato l'arte dell'assemblaggio dallo zio Arthur, masterblender di grande esperienza.

Armand Debelder, figlio di Gaston, nasce in questo contesto, e dopo aver rilevato il ristorante insieme al fratello Guido, nel 1997, nonostante il consumo di birre acide fosse ai minimi storici, decide di scommettere sul futuro delle gueuze dando vita al Birrificio 3 Fonteinen e cominciando a produrre le proprie lambic. Armand non solo vince la sua scommessa, ma non si lascia abbattere neanche nel 2009, quando un guasto all'impianto provoca la perdita di tutto lo stock di geuze.

A partire dal 2015, 3 Fonteinen si trasferisce nella nuova sede di produzione a Lot, sulle rive dello Zenne e dallo scorso anno impiega esclusivamente cereali coltivati nel Pajotelland grazie a una joint venture intrapresa da Armand e quindici agricoltori con l'intento di promuovere l'economia locale e di recuperare antiche varietà di cereali fiamminghi. Oggi 3 Fonteinen rappresenta una delle aziende simbolo nel panorama delle birre acide grazie a una lunga storia di passione e savoir faire che incarna alla perfezione lo spirito più vero di questa tipologia di birre e la filosofia Triple "A".

VINI DI QUESTO PRODUTTORE

3 FONTEINEN

Oude Gueze

3 FONTEINEN

Oude Gueze Cuvée Armand & Gaston

3 FONTEINEN

Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston - Astuccio

3 FONTEINEN

Oude Kriek

3 FONTEINEN

Framboos Oogst

3 FONTEINEN

Grape Lambic Riesling

3 FONTEINEN

Grape Lambic Spätburgunder

3 FONTEINEN

Grape Lambic Muscaris

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it