



GUEUZERIE TILQUIN VERSION FUT	FUSTO 20 LT
GUEUZERIE TILQUIN A L'ANCIENNE	CL 37,5 / CL 75
QUETSCHÉ TILQUIN A L'ANCIENNE	CL 37,5 / CL 75
TILQUIN AU CARRE A L'ANCIENNE	CL 37,5 / CL 75

Pierre Tilquin, classe 1974, laurea in bio-ingegneria e dottorato di ricerca in statistica e genetica, con una passione smodata per la fermentazione spontanea. Ha lavorato 6 mesi per due dei maggiori produttori di lambic, Cantillon e 3 Fonteinen: Ho imparato tanto da questi due produttori, e visto le cose da differenti prospettive. » stata un'esperienza notevole, la mia idea è di prendere il meglio dei due mondi. Kuaska (Lorenzo Dabove) ci scherza su e dice che lo hanno cacciato, perché stava rubando tutti i segreti della fermentazione spontanea in tempi brevissimi. Il sogno: aprire una gueuzerie. Tecnicamente, Pierre Tilquin non produce birra, ma fa il tagliatore, ovvero assembla lambic di altri produttori, messi a maturare in botti di legno nei locali della sua Gueuzerie. Il progetto nasce nel 2009, quando i lambic dei birrifici Boon, Cantillon, Girardin e Lindemans iniziano la loro maturazione. Nel 2011 vede la nascita la Oude Gueuze l'Ancienne, gueuze da lambic di 1 e 2 anni. » Pierre Tilquin a decidere quando e quali lambic assemblare. Dovremo aspettare il 2012 per avere una old Oude Gueuze, da lambic di 1, 2 e 3 anni. Per quanto riguarda Cantillon, userò il suo lambic solo dopo 3 anni di maturazione, non prima e infatti sono l'unico a cui Cantillon concede il suo lambic. Il lambic di Boon posso usarlo dopo 1 anno, quello di Girardin and Lindemans dopo 1, 2 o 3.. Qualcuno avanza una critica per aver messo la sua gueuze in fusto, ma lui si difende: "Se avessi messo la mia gueuze in una nabucodonosor (bottiglia da 15 litri, ndr) nessuno avrebbe avuto da ridire nulla".

