

Para provar cerveja Lambic em Bruxelas: Lambik-0-droom na 3Fonteinen

*Dica de cervejaria com tap room para quem quer degustar algumas das melhores cervejas do tipo **lambic** da Bélgica.*



Anos que precisava postar sobre a cervejaria **3Fonteinen** – uma das que produz do tipo **lambic**, *geuze* e *kriek*, cervejas azedas tradicionais da região de *Bruxelas* – mas como tudo hoje funciona melhor do que antes, é uma dica mais que válida. Além

da visita a cervejaria para aprender um pouco sobre o método de fermentação espontânea, eles tem uma tap room onde é possível degustar de algumas cervejas excelentes.

O ambiente também conta com uma loja para comprar os produtos deles, mesas ao ar livre e até castelo inflável para as crianças que normalmente acompanham os pais (algo super normal por aqui). Ao final posto o endereço e horários de abertura, além do website (consulte para os eventos que acontecem com uma certa frequencia). Mas antes, entenda o que é exatamente uma **cerveja lambic**.



BIER / BEER

GEEN INGEVULDE
NO COMPLETE

GEEN BETALING - GEEN BIER
NO PAYMENT - NO BEER

ZENNE Y FRONTERA	€	VOL
Zenne y Frontera 92	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 93	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 94	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 95	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 96	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 97	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 98	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 99	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 100	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 101	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 102	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 103	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 104	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 105	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 106	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 107	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 108	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 109	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 110	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 111	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 112	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 113	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 114	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 115	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 116	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 117	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 118	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 119	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 120	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 121	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 122	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 123	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 124	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 125	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 126	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 127	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 128	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 129	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 130	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 131	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 132	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 133	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 134	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 135	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 136	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 137	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 138	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 139	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 140	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 141	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 142	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 143	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 144	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 145	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 146	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 147	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 148	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 149	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 150	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 151	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 152	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 153	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 154	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 155	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 156	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 157	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 158	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 159	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 160	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 161	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 162	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 163	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 164	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 165	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 166	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 167	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 168	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 169	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 170	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 171	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 172	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 173	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 174	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 175	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 176	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 177	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 178	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 179	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 180	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 181	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 182	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 183	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 184	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 185	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 186	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 187	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 188	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 189	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 190	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 191	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 192	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 193	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 194	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 195	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 196	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 197	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 198	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 199	€ 30	750 ml
Zenne y Frontera 200	€ 30	750 ml

SPELINGEN VAN HET LOT

Speling van het Lot X.vii (10.7)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot X.viii (10.8)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot XI.iii (11.3)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot XI.iv (11.4)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot XI.v (11.5)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot XI.vi (11.6)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot XIII.i (13.1)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot XIII.ii (13.2)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot XIV (14)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot XV.i (15.1)	€ 25	750 ml
Speling van het Lot XVI.ii (16.2)	€ 25	750 ml

SCHARBEEKSE KRIEK OOGST 2018

Schaarbeekse kriek - blend 89	€ 30	750 ml
Schaarbeekse kriek - blend 90	€ 30	750 ml
Schaarbeekse kriek - blend 99	€ 30	750 ml
Oude Armand & G...	€ 30	750 ml







fonteinen
LABORATOIRE | GEESTERIJ



Conheça a cerveja Lambic, tradicional da região de Bruxelas

A cerveja **lambic** é uma das expressões mais autênticas e singulares da tradição cervejeira belga. Produzida principalmente na região do vale do rio Senne, que abrange Bruxelas e arredores, ela se destaca por ser produzida com um método de fermentação espontânea, o que a diferencia de quase todas as outras cervejas do mundo.

Ao invés de utilizar leveduras cultivadas e controladas, a **lambic** é exposta ao ar livre em grandes recipientes abertos, chamados *coolships*. Nesse processo, microorganismos naturais presentes no ambiente – leveduras e bactérias selvagens específicas da região – colonizam o mosto e iniciam a fermentação. Essa influência microbiana local é tão particular que se costuma dizer que o terroir de Bruxelas está “engarrafado” em cada **lambic**.



Coolship da Cervejaria Cantillon em Bruxelas.

O envelhecimento também é fundamental: a **lambic** é geralmente maturada em barris de carvalho pelo período de 1 a 3 anos,

adquirindo complexidade, acidez marcante e aromas que vão do frutado ao terroso. A partir dela, surgem variações clássicas como a *gueuze* (mistura de **lambics** jovens e envelhecidas e refermentada na garrafa), a *kriek* (**lambic** com cerejas), além de outras.

A **lambic** é parte do patrimônio cultural vivo da Bélgica, refletindo séculos de tradição cervejeira. Degustá-la é experimentar não apenas uma cerveja, mas também a história, a geografia e a identidade de Bruxelas e região.

Lambik-0-droom 3Fonteinen



Endereço: Molenstraat 47, 1651 Lot – Bélgica

Horários de funcionamento:

- sexta-feira, das 14h as 20h30 (serve até 19h30)
- sábado, das 14h as 20h30 (serve até 19h30)

- domingo, das 13h as 19h30 (serve até 18h30)

Site: <https://www.lambikodroom.be/en/>

— — —

Para outras dicas sobre cerveja em Bruxelas, [acesse aqui](#).