

Brouwerij Alvine

Ingelmunster/Heule/Moen

De historische kijk op het beschermd erfgoed



Met de groenseskes van den Wache

In de kleine Westvlaamse gemeente Ingelmunster was er van in de oudheid heel wat biercultuur. Vooral de familie Van Honsebrouck was een der grondleggers van het gelijknamige plaatselijke brouwverleden.



In de schaduw van dit West-Vlaams brouwicoon besloten Davy Spiessens, Glenn en Jeffrey Castelein in 2002 met hun gezamenlijke kennis van de brouwcursus te experimenteren in het tuinhuisje van de Spiessens gelegen aan de Oostrozebekestraat 114 te Ingelmunster. Na enkele goed bevonden creaties besloten de drie hobbybrouwers in 2003 om hun droom als brouwerij waar te maken.



Het was eerst een naam vinden die de mensen aansprak en in het geheugen blijft hangen. Deze vonden ze in de Middel nederlandse literatuur bij de elfensprookjes en Grimm mythologie. De 'Alvinnes' (vrouwelijke Alven) maakten indruk. Het waren beeldschone gevleugelde vrouwen, maar evenzeer gevallen engelen die de mens te verleiden en ten val wou brengen.

Er was sprake dat deze kleine elfjes zich in en rond het kasteel van Ingelmunster de harten van iedereen probeerden in te palmen.

Deze mythische kracht probeerden het drietal te verwerken in hun recepten, hun bieren en activiteiten.

Op december 2004 kregen ze de vergunning van de 'Algemene Administratie van de Douane en Accijzen' (AADA) om officieel hun kwalitatieve bieren te brouwen. Daarom zat het HACCP-systeem hoog in het vaandel zodat de klant altijd zeker is van kwalitatief hoog product.

Met hun eerste bier 'Alvinne Blond' was het meteen raak. Door de grote vraag besloten ze om met de medewerking van brouwer Wim Saeyens in de ketels van brouwerij De Graal (Brakel) een grotere capaciteit te bereiken.



Bij Alvinne hebben ze tal van exclusieve en andere unieke vondsten gebrouwen. We gaan proberen de bijzonderste in het verhaal te vermengen.

De kleine brouwzaal (200 liter) te Ingelmunster waarvan alle onderdelen, als melkkoetanks, werden aangekocht bij de plaatselijk boeren.

'Alvinne' kreeg steeds meer bekendheid en brouwde in 2004 een exclusief bier dat in 2003 werd aangevraagd door de legendarische wijlen Chris Polland. Na enkele proefbrouwsels kwam de 'Podge Belgian Imperial Stout' de Britse contreien binnendringen. Het gamma werd uitgebreid naar Blond Extra, Bruine en Tripel.

Intussen kreeg 'Alvinne' de noemer Picobrouwerij toegewezen.

Dit betekende dat ze in kleine hoeveelheden mochten brouwen (max 4Hl/batch). Er werd al meteen uitgekeken naar uitbreiding om tot volwaardige 'Huisbrouwerij' te worden verheven.

Een nieuwe locatie (met onder meer afwasbare wanden en een epoxyvloer) werd gevonden in een pand van de Madam Roos Mestdagh aan de Mellestraat 138 in Heule.

Na de officiële intrede op 29 september 2007 werd de brouwcapaciteit opgedreven naar 450 hl per jaar (12 hl/week). Meteen kregen ze alle lof van iedere bierliefhebber en mede door het groeiende succes kregen hun bieren Internationale weerklank (Groot Brittannië en bij de Usanen).

Om verder te evolueren en de aandacht van de biergenieters te verstevigen werd het hele gamma gerestyled waardoor de bieren nog meer hun weg vonden naar de biemarkt.



De nieuwe brouwzaal leverde dan ook meer mogelijkheden. Bevriende hobbybrouwers, verenigingen en bierkroegen konden er ook terecht voor een brouwsel en/of afname van een door hen ontworpen bier maar ook voor afgeleide bieren (etiketbieren) uit het Alvinne arsenaal.

Bij deze laatste gelde geen minimum afname. Het kon zelfs vanaf één bak doch de koper moest zelf voor de etiks zorgen. Uiteraard moest de klant ook voor de verpakking zorgen.

Ook de toen al befaamde opkomst van de streekbiercafés profiteerden om hun eigen huisbier te laten brouwen en te promoten. Zo kwamen 't Kroegske Emelgem, Dickies Brugge en De Pado Tielt al met een degelijk, goedgekeurd recept op de proppen en het verzoek om een eigen huisbier werd steeds groter. De marketing kon met genoeg rekenen op meester Glenn Castelein die als geen ander geïnteresseerde brouwliedhebbers een leerrijke voordracht gaf.

In de nabijheid van de brouwzaal was er een degustatieruimte voorzien. Deze 'proefzolder' werd omgetoverd in de bovenste verdieping waar talrijke proefavonden en bevriende biermakers hun weg naar de smaak vonden. Het werden heerlijk en gezellige bonte bieravonden waarin het thema bier in al zijn mogelijkheden werd aangeboden door de brouwerij maar ook regelmatig door gastsprekers biervriendelijk ingepalmd.



In 2008 kwam de befaamde 'Morpheus gist' de geschiedenis van 'Alvinne' bepalen.

De bevriende Marc De Keukeleire (neef van de bekende hopprofessor) had tijdens zijn vakantiereis in het Franse Auvergne een gistcultuur uit de natuur geplukt en introduceerde deze cellenverzameling bij 'Alvinne'.

Hij selecteerde, isoleerde en cultiveerde met monnikengeduld tot hij deze de gewenste eigenschappen bekam.

Het was een cultuur van 2 biergisten (*saccharomyces cerevisiae*) en melkzuurbacteriën (*Lactobacillus*). Bij "gewone" bieren werden deze laatste dan geïnactiveerd.

De specialiteit is 'Flemish Sour Ales', een benaming die ze graag gebruiken omdat de historische officiële bierstijlen 'Vlaams Oud Bruin' of 'Vlaams Rood Bruin' de lading niet volledig dekken. De 'Morpheus gist', bepaalde in grote mate de smaak van het bier en dus hun eigenheid, authenticiteit en zorgde voor de typische unieke 'Alvinne touch' in de bieren en werd na enkele kleine experimenten gebruikt om alle bieren van 'Alvinne' een unieke boost te geven. Eenmalige bieren zoals collaboration brews met andere brouwerijen of kleinschalige maar unieke experimenten die bestemd zijn voor de beste Alvinne fans droegen in grote mate bij tot innovatie en zelfs optimalisering van het vaste assortiment.

In de brouwzaal worden enkel verse vruchten gebruikt. Geen puree of concentraten waardoor de bieren langer moeten rijpen. Van de fruitsoorten, die traditioneel aan bier toegevoegd worden zoals krieken en frambozen, tot de meer gewaagdere experimenten zoals kweeper of gerookte ananas.

Er werd ook geëxperimenteerd met verschillende dingen geplukt in het wild, uit eigen kweek of gekregen van bevriende bierliefhebbers: Duindoorn, Zilverbes, Blauwe Bosbes, Bosbes, Braambes, Sleedoorn Kruisbes, Jostabes, Rode Bosbes (wildgroei), Schaarbeekse Kriek, Chili, Kruipbraam (uit Zweden), Vlierboesem, Espelette Pepers, Eucalyptus, Vijgen, Druiven, Abrikozen, Asperges, Perzik, Ananas, Pruim, gerookte pruimen (China), Kweeper, Rozijn, Framboos, Rabarber, Shiso en Uyzu (Japan). Dit alles leidde tot een uniek, veelzijdig en kwalitatief gamma.

De deelneming aan bierfestivals kwam ter sprak en in 2007 kwam het idee, om de vele bezoekers, die reeds aanwezig zijn voor ZBF, met een eigen georganiseerd festivalletje (en enkele bevriende brouwers) de kans te geven om al te verzamelen en te genieten van de sfeer in de gezellige brouwzolder te Heule. Omdat het de dag voor ZBF was kreeg het de naam 'Pré-ZBF' en aangezien het zeer verschilt van de andere festivals in ons land en hun uitmuntende brouwreputatie kwamen vele bierliefhebbers een kijkje nemen en sprak men reeds van een herhaling van het evenement.



Op 21 december 2008 kwam de 'Alvinne Fellowship' zijn intrede doen. In de recepturen zijn er soms beperkte ingrediënten beschikbaar wat resulteerde in beperkte batches en dus zeer vlug uitverkocht waren. Deze beperkingen waren zeldzame en moeilijk te verkrijgen ingrediënten. Als lid van de 'Alvinne Fellowship' ontvang je zes exclusieve bieren, elk gebotteld in een fles van 75cl. Deze bieren worden gebrouwen in uiterst beperkte oplage en maken stuk voor stuk deel uit van onze meest experimentele en creatieve projecten.

De moeilijke productiemethode (zelfs plukken van fruit of bloesems), een mogelijks proefproject of moeilijkheden bij zoeken van origineel houten vat. De bier- en alvinne liefhebbers hadden meteen grote belangstelling voor deze unieke excentrieke brouwsels dat alles in mum van tijd zijn weg vond naar de kelders van deze bierliefhebbers.

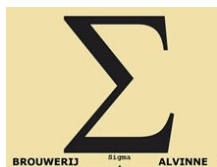
Om dit euvel te vermijden kwam het idee om aan een exclusie en beperkte troep Alvinne-volgers (fellows) deze gelimiteerde bieren (200/400 liter) eerst beschikbaar te stellen. Om bij deze vriendengroep te behoren kreeg je, voor een kleine bijdrage, de zekerheid 6 unieke en exclusieve bieren (75Cl). Het idee van deze broederschap is gebaseerd op 'The Rings Bilbo Balings' van hobbit J.R.R. Tolkien.

Ieder jaar zouden ze die eerste kans krijgen. Er worden dan soms enkele hevige Alvinne-fans uitgenodigd om samen een zeer origineel bier te brouwen. Als eerste kwam de '#8 Winter Solstice' waarbij in de mash (van pale-ale mout) enkele kersttakken werden toegevoegd. Toen de mash klaar was werd het wort aan de kook gebracht door de hete stenen van het vuur samen toe te voegen wat een uniek spektakel bracht..

De dag werd afgesloten met een geweldig feest en verder proeven in de 'De Proefloft' boven op zolder.

Wegens grote belangstelling van het 'Pré-ZBF Festival' werden in 2010 opnieuw enkele bevriende brouwerijen naar Heule uitgenodigd om te pronken met hun biergamma. Opnieuw kwam veel bierlustigen opdagen.

Op 1 januari 2010 kwam Marc De Keukeleire als gistfluisteraar (Global R&D Performance Evaluation Expert at Diversey) de intussen uitgetreden Jeffrey Castelein toe als vervanger en derde vennoot in de rangen van 'Brouwerij Alvinne'. De crew werd nog aangevuld met Fred Magnus en Louic Bekaert.



Er werd meteen gestart met enkele exclusief gerijpte zure bieren onder de noemer 'Alvinne Sour Collection'. Een der eerste die werd gebrouwen was de donkerbruine 'Morpheus Dark' waarin 7 moutsoorten werden gebruikt.

Dan kwam er de Red Ale 'Morpheus Wild Undressed' gebrouwen met 2 biergisten (*Saccharomyces cerevisiae*) en melkzuurbacteriën (*Lactobacillus*) waarna gerijpt op roestvrijstalen tanks. Dit bier werd ook gebruikt als basis voor 'Morpheus Wild' en het fruitige 'Kerasus'.

De formule bleek een groot succes te worden en wegens de steeds stijgende vraag naar Alvinne bieren kwam er na een drietal jaren opnieuw een plaatsgebrek opduiken en moest men noodgedwongen uitkijken naar een nieuwe en iets grotere locatie.



Er moest worden uitgekeken, om de productie drastisch te verhogen, en de 5 hl brouwketel te vervangen door een van 20 hl.

Deze werd in het verre China aangeboden. Om zeker te zijn van de kwaliteit werd naar China afgereisd om dan met vertrouwen een brouwinstallatie met 6 gist/lagertanks voor jong bier en fruitlagering aan te kopen.

Wegens overrompeling van het Pré-ZBF Festival 2009 te Heule werd uitgekeken naar een grotere plaats om de vele bierliefhebbers te ontvangen. De nieuwe locatie werd gevonden in het historisch kasteel 'Ter Lakebosschen' te Ruddervoorde. In het bekende 'Rode Kasteel' werd een twee-daagse georganiseerd met op donderdag 4 maart 'Night of Whisky & Beer'. Op vrijdag mochten de vele bezoekers genieten van een 60-tal bieren aangeboden door de brouwerijen Alvinne, Struise Brouwers, De Leyerth en het Internationaal gezelschap van De Molen (NI), Thornbridge (Eng) en BrewDog (SCT).

De intussen redelijk bekend geworden Brouwerij Alvinne vond zich klaar om aan verschillende evenementen mee te doen

Voor het intussen wereldwijd bekende 'ACBF' zocht men in 2011 naar een iets originelere naam die de eigenheid van de inrichting meer cachet gaf.

Na brainstorming van o.a. Sabine Mans en Mark Van Pee kwam de naam 'Alvinne Craft Beer Festival (ACBF).

Voor de geldeenheid werd er beroep gedaan op het authentiek, 18^{de} eeuwse kasteel te Outryve (Avelgem). In de zaal van de vierkanthoeve stelden Belgische brouwerijen als 'Alvinne' en 'De Struise' zich op naast Internationale afvaardiging met uit de VS 'Stillwater' en de Duitse inbreng was 'Braustelle', 'Freigist' en 'Beck'. Er was ook aanwezigheid uit Denemarken met het legendarische 'Mikkeler' en 'Grassrooth'. Dan was er Italië met 'Revalation' en 'Birrificio del Ducato', Zwitserland bracht dan 'Brasserie des Frances-Montagne' mee en de Britse vrienden uit 'Thornbridge' maakten het festival compleet..

Deze overrompeling had dan invloed op de productie waardoor het noodzakelijk was om opnieuw een uitbreiding te realiseren en uitgekeken moest worden naar een plaats voor grotere brouwcapaciteit.

Er kwam bericht dat er een groot leegstaand gebouw in het oude industriepark Bekaert, aan het kanaal Kortrijk-Bossuit, te Moen (deelgemeente van Zwevegem) was. deze optie werd meteen aanvaard en aangekocht (2012). Hier konden de vrienden hun droom naar een echte brouwerij waarmaken.



De productie kon van 450 hl (op jaarbasis) opgedreven worden naar 2000 hl/jaar. Vanaf juli 2011 startte de productie daar in de nieuwe installatie en op 17 oktober vond de officiële opening onder grote belangstelling plaats.

Aan de Vaarstraat te Moen bereikte toen al een dertigtal bieren van allerlei ras de toonbank van de horeca. Vooral de oeroude traditie werd gehanteerd waardoor hun extreme creaties met geen enkele andere brouwerij te rijmen valt. Zo kwam ook het idee op houten vaten aan te kopen om een meer zurig bier te kunnen verwezenlijken.

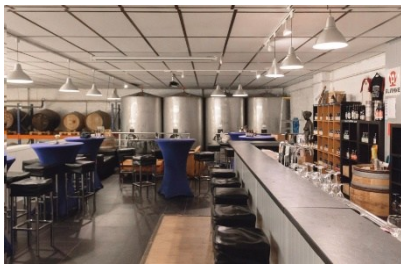
De in België relatief onbekende brouwerij leverde op tijd en stond hun bieren naar het buitenland.

Eerst kwam een samenwerking met het grote Usaanse distributienetwerk 'B. United Internationals inc' uit Long Beach (California) waar met het 'Zymatore Project' vooral de 'Barleywine' op het programma prijkt.

Door dit gebeuren vergaarden ze vooral op de Internationale biermarkt stilaan naam en faam.

Creaties als 'Alvinne' en 'Morpheus' waren in New-York en Canada gemakkelijker te vinden dan in België. Het duo Spiessens/Castelein specialiseerden zich vooral op de hype 'craftbieren' en exporteerden ongeveer 400 hl in 30 landen in Europa, Amerika, Australië en Azië.

De belofte om dit in hun bierland populairder te maken was een uitdaging.



Het populaire concept van Heule werd ook Moen in stelling gebracht. Naast de brouwerij kwam er een biershop en een proeflokaal waar om de 14-dagen de bieren van Alvinne konden worden geproefd en eventueel aangekocht. De officiële opening kwam er op zondag 17 oktober 2011.

Het was vooral brouwmeester Glenn Castelein die zijn taak als schoolmeester aanbracht om met zijn kennis en ondervinding geïnteresseerde bierkiefhebbers en toekomstige hobbybrouwers de kans gaf om met een zorgvuldig uitgekiende brouwcursus het vak aan te leren.

Na een gedegen theoretische inleiding kregen de cursisten de gelegenheid hun eigen bier te brouwen. Ter ondersteuning van de biercultuur worden ook voordrachten georganiseerd.

Talrijke mensen uit de regio namen die kans waar en sommigen onder hen een bierfirma op te richten o.m. Lupiline (Jan Vandenberghe/Veerle Bal), Het Alternatief (Piet Salomez)... Anderen creëerden hun eigen huisbier of ontwierpen, zoals de jonge laborant Jef Pirens die er zijn eigen recepturen van 'D'Oude Maalderij' probeerde te maximaliseren en Bierreporter William Roelens zijn lekker 'Maurootje' aanbood en men voor de bier- en tappashuis 'Pado' Tielt een speciale 'Halleschelle' lanceerde.

Vele anderen introduceerden er hun creaties. Alvinne werd een icoon in de bier- en brouwwereld.



Eind maart 2011 was er de traditionele 'ACBF', deze keer niet meer als voorbeleving van ZBF (die later werd georganiseerd) maar op eigen kracht en met naast de Belgen 'Alvinne' en 'De Struise' een groot deel Internationale aanwezigheid.

Uit het Verenigd Koninkrijk kwamen 'Twickelham Fine Ales', 'Redemption Brewery Co', 'Thornbridge' en 'Haukshead Brewery'. Voor Nederland 'De Molen', 'Marmer' en 'Emelisse. Amerikaanse inbreng van 'Evel Twin Brewing' en tenslotte het Deense 'Haandbryggeriet'.

Ter gelegenheid van Internationale vrouwendag werd bij Alvinne aandacht besteed aan de vrouwelijke kant van de brouwerij.



De vrouw aan de brouwketel is, met dank aan Roza Merckx (Liefmans), een goed ingeburgerde status in de nationale contreien.

Verder nog Sofie Vanrafelhem, bierbrouwster en wereldvermaarde biersommelier nam dan ook het initiatief om op de jaarlijkse 'Vrouwenbierdag' uit te pakken met een bier genaamd 'Eva'

Deze Belgische IPA werd met 2000 liter op zaterdag 25 augustus 2012 door gebrouwen door Flore Penninck, Lynn Castelein, Lotte Vermeulen, Saskia Faelens en Sofie Vanrafelghem. Dit fris vrouwenbiertje bevatte naast drie moutsoorten en de hopsoorten Hercules, Hallertau Mittelfrüh en Cascade.

Er kwam een exclusieve 'Vrouwenbierdag' met aanbieding van enkele aangename biercoctails (sterke drank gemengd met Alvinne-bieren). Als toemaatje bereidde bierchef Achim Vandenbussche van bierrestaurant 'Den Dyver' een heerlijk menu van 'mosselen in vocht van 'Eva'

Door het toenemend succes van het 'Eva' bier besloot initiatiefneemster en ontwerpster Sofie Vanrafelghem op 29 augustus 2013 nog eens dit pittig biertje te brouwen. Sofie nodigt opnieuw enkele vrouwen uit. Op het etiket staat dit vermeld: gebrouwen en gebotteld door Melissa, Sofie, Sylvie & Yoko. Deze aflevering werd gebrouwen met gerstenmout en de hopsoorten Hercules, East Kent Golding en Cascade.

Sindsdien zijn diverse batches de revue gepasseerd, telkens gebrouwen door verschillende vrouwen, die geloot of gekozen werden uit tal van kandidaten. Sinds 2014 werd het bier gebrouwen door één vrouw, door Gudrum Vandoorne in Brouwerij 't Gaverhopke te Stasegem, dit volgens een volledig nieuw recept.

Het constante gebruik van hun 'Morpheusgist' brachten Davy en Glenn naar een andere bron van biermaken. Het experiment met de barleywine bracht hen op het idee om een nieuw soort uitgave aan te snijden.

Onder de vleugels van 'Flemisch Sour Ales' werden in Bolleville (Fr) enkele unieke Calvadosvaten, waarop het bier traag kon rijpen, aangekocht. Daarna werd het vatenkot aangevuld met houten wijnvaten die meestal afkomstig waren van uit de Franse wijnstreken als Sauternes, Banyuls-sur-mer, Monbazillac, Pommerol... en die ze meestal zelf gingen ophalen. In een later stadium kwamen naast Frankrijk ook wijnvaten uit Portugal en ook enkele Italiaanse foeders.

Als een der eerste was er de 'Morpheus Dark' een stevige (10.2%) donkerbruine gebrouwen met 7 moutsoorten.

Op het respectvolle Zythos Bierfestival in 2013 te Leuven plaatsten Brouwerij Alvinne en Brouwerij De Struise Brouwers aan de ingang (op de parking) van het legendarische bierfestival een verplaatsbare trailer met 30 verschillende taps van hun bieren en werden meteen de populairste deelnemers van ZBF. In dat zelfde jaar kwam 'Alvinne Undressed' na 8 maanden te hebben gerijpt met Belgische Noorderkrieken uit de foederzaal.

Om alles goed te laten verlopen en het bier de nodige rust te geven werd een afzonderlijk foederpark ingericht waarop een 5-tal vaten (waaronder 1 grotere van 40 hl). De zure fruitbieren bevatten enkel echt fruit! Geen siropen of concentraten. Sommige bieren bevatten zeldzame, unieke bessen die u wellicht nog nooit in bier geproefd hebt! Daarom waren de oplages beperkt en werden veel fruitbieren seizoensgebonden.

In 2015 werd in de brouw- en foederzaal vooral uitgekeken naar het huwelijk van de huisvrienden David Leroy en Sofie Vanrafelghem.

Naast de 'Sigma' een op Bordeaux wijnvat gerijpte 'Cuvée Freddy Framboos' kwam er met 'Wild West Barrel 58' (een blend tussen de Wild West en Cuvée Sophie).



Om het huwelijk van beide biericonen in de kijker te zetten bewerkte Glenn een mengsel van 'Cuvée Sophie' en 'Cuvée Freddy' met een fruitige Kerasus 2014 (Cherry Love) wat het een heel speciale uitvoering voor het huwelijksfeest bracht. De naam 'Freddy' komt van Glenn die om misverstand tussen brouwer Davy en vriend David te vergemakkelijken.



Het jaar 2015 is men, na drie jaar afwezigheid, op vraag van vele bierliefhebbers, begonnen met de nieuwe opstart van een vernieuwde uitvoering van 'ABFB'. Dit vond nu plaats in de befaamde 'Bierhalle Deconinck' te Vichte.

In de opgeruimde voorraadzaal mochten brouwers uit diverse landen hun waren aanbieden. Dit waren ondermeer de Belgische inbreng met 'Alvinne', 'De Struise', 'Dochter van de Korenaar' en 'Hof ten Dormaal'. Voor Nederland was er 'De Molen' en 'Kees'. Uit Amerika kwam 'Jister King' over. De Spaanse inbreng was er van 'Laugar' en 'Naparbeer'. Uit Noorwegen werd het 'Haanbryggeriet'.

Ook een Italiaanse inbreng door 'Toscalmatta' en 'Loverbeer'. Van Verenigd Koninkrijk werden 5 brouwerijen afgevaardigd: 'Beavertown', 'The Kernel', 'Redburch', 'Brodie's' en 'Alpha State'. Het unieke foodaanbod werd verzorgd door het wereldbekende Brusselse 'Bierresto NuetNiGenough'. Opnieuw een overrompeling van bierdeskundigen.

In 2016 realiseerden ze in Moen een 'Alvinne Oak Collection Wild West' waarbij onder meer een op vatgerijpte versie van 'Omega' werd gemassacreerd door in het wild groeiende sleedoornbessen. In dezelfde reeks kwam ook een 'Wild West Grape editie 2015'

De vriendschap tussen de familie Castelein met Stijn en Melissa van Bierhalle Deconinck Vichte resulteerden in eigen huismerken met achtereenvolgens Red King (6%), Black King (11%), Barley King (12%) en Bourbon King (12%).

Duitse brouwhelden Peter Esser (Braustelle, Keulen) en Sebastian Sauer (BierKompass.de) nodigden Alvinne eerder dit jaar uit voor hun bierfestival in Keulen.

Peter, Sebastian, Marc en Stephan gingen aan het blenden, de aanzet tot een nieuwe collaboratieblend. 'Caulfield' (de eerste Duitse Imperial Stout) van 'Freigeist BierKultuur (project van Peter en Sebastian, gebrouwen in 'Braustelle') en onze 'Mano Negra' (nieuwste versie) werden in verschillende verhoudingen geblend. Omdat 'Caulfield' nogal dominant was tov 'Negra', werd uiteindelijk voor een verhouding 15 % Caulfield – 85 % Mano Negra gekozen. Het nieuwe bier kreeg de naam 'Mano Cornuto' en werd gebotteld op 37,5 cl flessen.



Voor de 'Fellowship' van 2018-19 brouwde Glenn samen met zijn pas gestarte brouwhulp Ricardo Murgioni negen verschillende exclusieve bieren uitgebracht allen geïnspireerd op 'The Fellowship of the Ring' (for the Elfen-Kings).

In 2018 kwam de jonge Struise' brouwer Jorre Van Hemmens hulp aan Glenn bieden in de brouwzaal.

Op 28 mei 2018 werd voor 'A Long-Expecid Party' lingonberries en blueberries toegevoegd aan een 'Chateau Carbonnieux'-rode wijnvat (Pessac-Leognon/Bordeaux) om 9 maanden te rijpen op dit, voor het eerst gebruikte, Hongaarse eikenhouten vat.

Voor 'The Shadow of the Part' werden zilverbessen, duindoorn en geforceerde rabarber geplukt en deze in mei toegevoegd aan een 'Chateau Mouline' rode wijn (Bordeaux/Medoc) vat. Dit bier rijpte 20 maanden in dit gebruikte Franse eikenhouten vat.

Het derde in de reeks: 'Three is Compagny' werd vooral gesmaakt wanneer moerbeien, kruisbessen en Muscat-blauwe druiven samenkwamen in een uitstekend vat 'Chain Reaction'.

In juli werd fruit t uit eigen tuin toegevoegd aan een vat zoete witte wijn (Sauternes) van 'Chateau Doisy Vedrines'. 'Chain Reaction' werd 18 maanden gerijpt op een tweede gebruikte Franse eikenhouten vat.

'Lauwrelin' 2016' werd met kerstboomtakken samen met Schaarbeekse krieken aan een 'Domaine Noelat Michel' rode wijn (Bourgogne/ Vosne Romanée) vat. Deze 'Cuvée Sofie' heeft 28 maanden gerijpt op dit voor het eerst gebruikte Hongaarse eikenhouten vat.



Naar aanleiding van de nieuwe Brouwcursus 2018 werden de bierliefhebbers uitgenodigd naar het Proefverdiep om 'De dag van de hobbybrouwer' mee te maken.

Deze bierlijke organisatie wilde iedereen laten kennismaken met de passie voor het brouwen.

Ongeveer een honderdtal hadden het al voorgedaan en konden misschien, net als hun voorgangers Brouwerijen Dany, De Leite en Maenhout zelf een brouwzaal in te richten.

De 'Laurelin 2017' kreeg de zelfde ingrediënten als zijn voorganger maar dan toegevoegd aan een vat 'Domaine Harmand Geoffroy 2017' rode wijn (Bourgogne/Gevrey-Chambertin) vat. Deze Cuvée Sofie heeft 16 maanden gerijpt op dit voor de derde keer gebruikte Hongaarse eikenhouten.

'Athejas', een gelijknamige geneeskundig kruid uit Midden-Azië dat samen met 'Shiro', een muntachtig Japans kruid werd toegevoegd aan een vat 'Chateau Carbonnieux' rode wijn (Pessac-Leognon/Bordeaux) dit met de hulp van hun Japanse importeur. De 'Wild West' rijpte 9 maanden verder in een nieuw Hongaarse eikenhouten vat.

Het idee voor 'Honey Cake' kwam van een honingkoek, een in twee keer gebakken koek gemaakt door de Beornings, die ook imkers waren. De koeken bleven lang vers. Zo werd dit bier gemaakt met honing en vijgen die ze in de brouwerij rookten. De vijgen werden geweekt in een 'Brandy'vat met 'Sour'ire de Montagne', die eerder in een foeder was gerijpt.



De nummer 8 werd '1 Yuliii Soltice'. De datum 1 juli komt in het Shire kalenderjaar overeen met bij ons 21 december. Op deze datum brouwen bij Alvinne dan ook dit experimenteel brouwsel dat in een eikenhouten vat werd gemaïsch, waarbij een kerstboomtak werd gebruikt waarna een kampvuur werd gemaakt om de stenen te verwarmen

Om het wort aan de kook te brengen en afgekoeld werd tijdens de lange nacht, geënt met Litouwse Simonaitis-boerderijgist, gefermenteerd in een eikenhouten vat. Als laatste voor 'Fellowship 2018/19' was er 'Nine for Mortal Men Doomed to Die' waarbij 'Cuvée d'Erpigny' 20 maanden werd gerijpt op een Chateau Moline' rode wijnvat (Bordeaux/Medoc) en werd ge-icebockt.

Dit werd dan gemengd met een blend van 'Cuvée de Mortagne' en 'Cuvée d'Erpigny' die 10 maanden rijpte in een Amerikaans eikenhouten 'Chateau des Combes' rode wijnvat (Bordeaux St-Emilion).

Negen ringen voor negen mannen om te sterven, negen bieren voor negen mannen om van te genieten. 'Cuvée d'Erpigny' werd 20 maanden gerijpt op een rood wijnvat van 'Château Moline' (Bordeaux/Médoc) en werd met ijs bedekt. Dit werd dan gemengd met een blend van 'Cuvée de Mortagne' en 'Cuvée d'Erpigny', 10 maanden gerijpt in een Amerikaans eikenhouten rood wijnvat van 'Château des Combes' (Bordeaux St-Emilion).

Wegens teveel 'Morpheus' gist overal aanwezig in en rond de brouwzaal te Moen werden, onder toezicht van Glenn Castelein, in september 2020, Na een afwezigheid van enkele jaren, bij Pirlot in Zandhoven de oude Alvinne drie koningebieren Gaspar, Melchior en Balthazar opnieuw gebrouwen.



Intussen is de foederzaal al door een honderdtal vaten en een grote foeder van 75 hl gegroeid waar in de roestvrijstalen zuren kunnen worden omgevormd tot barrel aged of andere mogelijkheden.

In 2021, de komst van de non-alcoholbieren, brouwde met te Moen als een der eersten een alcohol arm bier.

Een gedurfde, pittige IPA van alper 2.5%.

Voor het Fellowship 2021 werden een aantal sessies gepland met als aanbod 'Berliner Ryene', 'Omega', 'Phi' en 'Sigma'. Later volgden bijeenkomsten met 'Morpheus Saison', 'Cuvée Sofie' (Rabarber), 'Wild West-Framboos', 'Cuvée Freddy', 'Cuvée Freddy-Framboos' aangeboden. Het derde experiment was 'Cuvée Leonardo' op 'Syprus' barrel. Bij de vierde creatie werd bij 'Pepin Calvados' geblend met de 'Cuvée Sofie' in een Carvavelos barrel. Dan kwam 'Glauwring' een 'Sour'ire de Montagne' die zijn smaak kreeg door een Spaanse 'Brandy & Smoked Mango'.

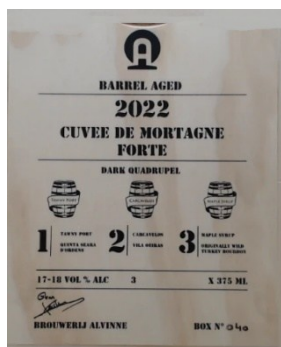
Mede door al deze uitzonderlijke bieren kreeg Brouwerij Alvinne' in 2021 het kroontje van 'Beste Belgische brouwerij' in het pretentieuze 'Beer Award Degitaal Festival'. Een erkenning waarbij niet enkel de Belgische maar ook buiten-en inlandse bierkenners hun stem mochten uitbrengen.

Begin 2022 werd blijft getekend als de eerste Belgische 'Raw Ale' die door Alvinne werd gebrouwen, dit in overleg met het Pajotse vrienden Erwin Vanmol en Jan Perneels uit Eizingen. Deze brouwmethode vond zijn oorsprong bij de Vikings, die op hun boot tijdens het brouwen de wort niet kookten maar opwarmden waardoor een fris zoet-zuur bier ontstond

Ook in 2022 kwam ter gelegenheid van het Antwerps 'Billies Craft Beer Fest' een 'Rock-a-Billie' (17%) uit de Alvinne ketels gevloeid. Dit was een samenwerking met Cidermakerij 'De Mederie' van Alvinnebrouwer Jorre Vanhemmens.

Een blend van 'Treebeard' gerijpt op 'Pineau de Charentes Barrel' De mede van dadels werd gerijpt op een bourbon en geturfde whisky vat.

Deze werd gebotteld zonder koolzuur! In dat zelfde jaar werden een groot aantal verschillende 'sour' bieren de brouwerij uitgestuurd.



Onze, maar vooral de Nederlandse bierwereld, werd opgeschrikt door een reeks excentrieke bieren. Het begon met 'Land van Mortagne', een zware (12.8%) lichtbruine quadrupel/gerstewijn die een langdurig verblijf kreeg in een houten wijnvat en als 'Cuvée de Mortagne' de brouwerij verliet. Deze gerijpte versie kreeg de naam 'Cuvée de Mortagne Pedro Ximenez' na ongeveer 1 jaar in een sherry foeders te hebben verbleven.

Op 9 mei 2022 werd voor de 'Fellows' een 'Tap Take Over' gelanceerd met als exclusiviteit 'Cuvée de Mortagne Forté' op vat (18%). Voor de gelegenheid kwamen 3 verschillende versies foeders aan te pas: 'Quinta Seara D'Ordens', 'Carcavelos Vila Oeiras' en Maple Syrup Originaly 'Wild Turkey' Bourbon.

De aanbieding voor de fellows in 2023 was ene 'The Brancing Pony' een blend van de 'Cuvée Theo' en 'Sofie aged' in Margaux barrel.

Voor de al meer dan 500 Alvinne vrienden die door Stephan (Smedje) Desmedt werden in kaart gebracht kwamen in juli opnieuw enkele exceptionele ales uit met 'Smokey Island' (een samenwerking met Gili Drinks, beroemd om hun gingerelixir). 'Phi' rijpte een paar maanden op een kilchoman-vat met geturfde whisky. Gemengd met wat verse gembersap, honing en ananas.

De 'Sun & Sour' een Vlaams zuur bier in collab met 'Kompaan Dutch Craft Beer Company'. Een evenwaardige 'Sun & fun' (een Grisette gebrouwen met 20% Emmer. pilsnoot en hopbellen van de brouwerij Hof ten Dormaal). Verwondering bij een 'Cuveé Andy' (een West-Vlaamse IPA gerijpt de unieke 'Friendship' foeder met hop van 'Forrest Farm' uit Warneton).

In mei 2024 kwam er opnieuw een verrassing met 4 blends van 'Alvinne Cuvée du Montagne' en een Barrel Aged brouwerij Van De Meester (Lendeledede). Ze werden oud in vaten van Genever Filliers, Rum, Tokaj (Hongaarse wijn) en Calvados.

Intussen kwam de editie Fellowship 2024 eraan en er werden een zestal unieke exemplaren klaar gerijpt. 'LauReLin 21' (Cuvée Sofie met 100% Schaarbeekse krieken op vat 'Chateaux du Pape'); 'NumenOr' (Moonry tripel op Mendocine barrel); 'FooL of Took' (Sofie '22 op Noscotel Cebastel vat); 'NimLoth' (WildWest '21 met Amerikaanse bosbes op wijnvat); 'A Pille of Stone' (Cuvée Theo met sleeppruim op Margaux vat) en tenslotte Khazad (Sour'ine 21' op een Aquavit barrel).

Glenn die als alleenstaande brouwmeester alles met eigen werkkraft het brouwgegeven in stand hield bereidde zich, naast de traditionele bieren, zorgvuldig voor op een nieuwe bijeenkomst



De start van het jaar 2025 begon op 3 mei met een nieuwe lading voor het 'Alvinne Fellowship'. Als eerste was er 'Narya' (een mengsel van Italiaanse en Belgische druiven gebarreld op vat 'Margeaux'. De volgende aanbieding was de 'Barley Wine' een epische samenvoeging van 'Theo' met rijping 20 maanden op 'Aquavit' met 'Souterain' van 3 jaar op Madeiravat).

Het derde deel was de 'Théodeu' die met rode bessen op een Margeaux vat doorbracht. Bier 4 iwas een smaakbom, vanwege de 'Sourire de Mortagne' met drie jaar veroudering op Madeira vat. Voor de vijfde aanbieding zorgde een 'Lambas quadrupel' waarbij een 'Martagne Sherry' ingeënt werd met een drie jaar oude porto. Als laatste kregen de exclusieve vrienden de 'Green Dragon' (een 'Phi' met 2 jaar rusten in een Wild Turkey vat.)



In het befaamde foederkot bij Alvinne kreeg foederbewaker Glendalf het gezelschap van de opvolging. Lenneth Spiessens, zoon van zus Lynn Castelein. Die laat onder goedkeuring van nonkel Glenn, haar zoon inwijden in de kunst en belevenis bij brouwerij Alvinne met als eerste job orde scheppen in de foederzaal en de voorbereiding voor een verre reis van de Alvinnekes.

Brouwerij Alvinne gaat verder een mooie toekomst tegemoet. onder zijn deskundige toezicht is de bierige bij Glenn Castelein die reeds bezig was met voor 2025-26 voorbereiding van een 50-tal uitzonderlijke uitgaven met een nog meer Internationale benadering van het 'Alvinne Fellowship'. Iedere bierliefhebber weet door dit prachtig verhaal dat Brouwerij Alvinne onze Vlaamse stijlen nieuw leven heeft ingeblazen en werkelijk alle mogelijkheden tot innovatie benutte. Ze maakten gebruik van eeuwenoude gemengde gistingstechniek, en hebben zowel bieren die op roestvast stalen tanks rijpen, als op houten wijnvaten en foeders.

Ieder jaar werden er basisbieren een lange tijd op verschillende houten vaten geborgen waardoor een uniek aanbod van diverse smaken ontstaat. Basisbieren zijn de Cuvée's 'Wild West'; 'Sofie'; 'Freddy'; 'Theo' en de 'Montagne'. Uit deze unieke en kwaliteitsvolle brouwsel werden de vele excentrieke voortgebracht. De bierwereld is en hopelijk nog lang trots op deze uitzonderlijk brouwerij.



De trots die de bierliefhebbers zal voor eeuwig en drie dagen in iedereen die van een uitzonderlijk bier houdt in het geheugen blijven rond spoken want in juli 2026 kwam het treurig nieuws dat bij de legendarische brouwerij Alvinne de brouwketels voorgoed zwijgen. Wegens de alom bekende omstandigheden van onder meer inflatie, minder drankverbruik waardoor minder omzet en dat vooral in de afdeling export deed brouwmeester Glenn Castelein van brouwerij Alvinne het krootje van de fles halen.

De bedoeling is tom nog tot eind dit jaar of begin 2027 verder de brouwen. Dit zal afhangen van de verkoop van het pand. De economische realiteit heeft opnieuw een slachtoffer gemaakt. Het hele verhaal van picobrouwerij tot heden kan je nalezen of eventueel downloaden via de site van Pascal Mortier. **op [Freddy 'Wacho' Debels | Alles over bier](#) (Ctrl - klik)**

Brouwerij Alvine, Glenn Castelein en crew bedankt voor wat je ons en de bier- en brouwwereld hebt geschonken.

