

Het Stella Artois Schenkritueel

Als je al meer dan 600 jaar bezig bent met het maken van het perfecte bier, word je erg kieskeurig over hoe het geserveerd wordt. Volgens ons mag een barman zijn bier nooit te snel tappen. Het serveren van een Stella Artois gebeurt in negen essentiële stappen. Zo smaakt hij altijd perfect.



I DE ZUIVERING

De smaak en het aroma van het bier komen helemaal tot hun recht dankzij het typische Stella Artois-glas. Om het bierglas op dezelfde temperatuur als het koude bier te brengen, spoelt de barman het glas grondig met koud water.



II HET OFFER

De barman opent de tapkraan in één vlotte beweging en laat het eerste schuim wegvloeien. Dit 'offer' mag niet in het glas belanden, want elke druppel Stella Artois moet recht uit het vat komen en koud zijn.



III DE KOLKENDE ALCHEMIE

De tapper moet het glas onder een hoek van 45 graden houden. Wanneer het bier vervolgens in het glas stroomt, kolk het en krijg je de perfecte hoeveelheid schuim.



IV DE KRAAG

De schuimkraag ontstaat door het glas steeds minder schuin te houden en tegelijkertijd te laten zakken. Een perfecte schuimkraag is uiterst belangrijk: zo komt het bier niet in contact met lucht en behoudt het zijn heerlijke smaak.



V HET WEGHALEN

Vervolgens sluit de barman de kraan en haalt het glas snel vanonder de tap. Op die manier vallen de laatste druppels niet in het glas. Die druppels oxideren door contact met de lucht en zouden dus het glas Stella Artois bederven.



VI DE ONTHOOFDING

Het schuim dat boven de glasrand komt, verwijdert de barman voorzichtig met een schuimspaan of afschuimer. Hij doet dat eveneens onder een hoek van 45 graden. Zo voorkomt hij dat grotere bellen de schuimkraag doen inzakken.



VII HET OORDEEL

De ideale schuimkraag is ongeveer twee vingers dik (3 cm). Hij fungeert als een beschermende 'afsluitdop' die de koolzuur belletjes in het bier niet laat ontsnappen.



VIII DE LAATSTE REINIGING

Daarna spoelt de barman de voet en zijkanen van het glas schoon. Zo blijft het glas prettig om vast te houden.



IX DE PRESENTATIE

Ten slotte wordt het glas op een kartonnen viltje gezet met het logo naar de bierdrinker. Ziedaar: de perfecte Stella Artois!

Bien tirer une Stella Artois, tout un rituel !

Quand on a passé plus de 600 ans à créer la bière parfaite, on ne tolère pas qu'elle soit servie n'importe comment. En l'occurrence, aucun péché n'est plus grave que la hâte. Bien tirer une Stella Artois requiert neuf étapes, aussi cruciales les unes que les autres. Pour que la bière s'offre sous son meilleur goût.



I LA PURIFICATION

Le calice de la Stella Artois a été conçu pour magnifier le goût et l'arôme de la bière. Un barman digne de ce nom prendra soin de rincer abondamment le verre à l'eau froide, de sorte qu'il ait la même température que la bière.



II LE SACRIFICE

Le barman ouvrira la pompe d'un geste prompt et laissera s'écouler la première mousse. Celle-ci ne devra en aucun cas souiller le calice, car chaque goutte de Stella Artois doit provenir en direct du tonneau et être parfaitement fraîche.



III PRÉMICES DE L'ALCHIMIE LIQUIDE.

Le calice sera maintenu suivant un angle de 45°. Ainsi, lorsque la bière touchera le verre et commencera à tourbillonner sur ses bords, on obtiendra la quantité de mousse adéquate.



IV LE COL

On façonnera le col en redressant le verre et en le faisant redescendre. La mousse est capitale : grâce à elle, la bière n'entre pas en contact avec l'air et conserve tout son goût.



V LE RETRAIT

Le barman refermera la pompe d'un geste décidé en retirant rapidement le verre. Ainsi, aucune goutte ne s'ajoutera au contenu. En effet, ces gouttes s'oxydent au contact de l'air n'ont pas leur place dans un verre de Stella Artois.



VI LA DÉCAPITATION

Le barman fera disparaître la couche de mousse dépassant du verre à l'aide d'un outil adéquat maintenu à 45°. Ce geste aura pour effet d'éliminer les plus grosses bulles qui accélèrent la disparition du col.



VII LE JUGEMENT

Le barman n'oubliera jamais qu'un bon col mesure environ deux doigts (3 cm) d'épaisseur. Ce col agit comme un "bouchon" qui empêche les bulles d'acide carbonique de s'échapper.



VIII LA DERNIÈRE ABLUTION

Avant de servir, le barman rincera le fond et les côtés du verre, de sorte que l'extérieur du calice soit propre et agréable à tenir en main.



IX L'OFFRANDE

Enfin, la Stella Artois sera servie sur un sous-bock, le logo du calice orienté vers l'heureux dégustateur. Telle est l'icône d'un verre parfait de Stella Artois.