



*Belgian
Lager Beer*

ABInBev

Storia



Stella Artois nasce nel Natale 1926 e il suo nome rende omaggio alla **stella cometa** così come alla passione del suo creatore, **Sébastien Artois**.

Il suo colore dorato è la caratteristica delle migliori lager della tradizione belga e la versata in un **calice iconico** rende il rituale **Stella Artois** unico nel suo genere.

L'orzo maltato e i migliori luppoli europei come il SAAZ ne fanno una **lager premium** dal gusto distintivo che si sposa con i sapori della tavola per accostamenti culinari mai banali.

Una storia che affonda le sue radici nel 1366

1366

La scritta sul logo si riferisce alla più antica birreria della città di Lovanio esistente dal 1366 con il nome Den Hoorn.

1708

Il nome Artois fu però dato alla birreria solo nel 1708, quando Sebastian Artois acquistò il birrificio diventandone mastro birraio e così iniziò la sua storia di successo.

1926

Nel 1926 il birrificio Artois decise di denominare la sua birra "**Stella**" chiamata per tanti anni semplicemente "X" lanciandola sul mercato come birra natalizia rendendo omaggio alla **Stella** di Natale.

Ingredienti

Malto d'orzo, luppolo, grano non maltato, lievito e acqua.

ABV (Grado Alcolico): 5%

GRADO PLATO MEDIO: 11,35°

SATURAZIONE: 4,75 gr CO₂/l

FERMENTAZIONE: Bassa

TEMPERATURA di SERVIZIO: 4-6°C

TESTE DI SPILLATURA: Sankey



Il rituale di versamento belga

Con oltre 600 anni di esperienza nella produzione della birra che si ritrova in ogni calice, Stella Artois merita di essere versata in modo perfetto. Il nostro rituale di versamento in nove fasi è una affascinante danza tra il Calice e il Maestro Spillatore, il risultato è un'esperienza invitante dal sapore squisito.



1. LA PURIFICAZIONE

Un bagno di acqua fredda per raffreddare il calice e sostenere/accogliere il primo getto.



2. IL SACRIFICIO

Le prime gocce vengono sacrificate, un piccolo prezzo per garantire un gusto più fresco.



3. UNA PERFETTA ALCHIMIA

Il calice è tenuto a 45 gradi per la perfetta combinazione di schiuma e liquido.



4. LA CORONA

Raddrizzando delicatamente il calice, si forma un perfetto cappello di schiuma che ne sigilla la freschezza.



5. LA RIMOZIONE

Un'uscita liscia e fluida, mentre si chiude l'ugello.



6. LA SCHIUMA

La spatola taglia l'eccedenza della schiuma, rimuovendo le grandi bolle.



7. LA VALUTAZIONE

Tre centimetri di schiuma. Niente di più niente di meno.



8. LA PULIZIA

E infine un tuffo nell'acqua fredda per ottenere un calice brillante e una presentazione straordinaria.



9. IL RICONOSCIMENTO

Un ultimo sguardo per garantire e ammirare una Stella Artois perfettamente servita.



STORIA E FATTI SUL BRAND

La storia di Stella Artois ha inizio a **Leuven**, in **Belgio**, nel **1366**, data in cui viene fatta risalire l'inizio della tradizione birraia della città.

Un secolo più tardi viene fondato il birrificio Den Hoorn, di cui nel 1708 diventa mastro birraio **Sebastian Artois** che più tardi acquista lo stabilimento cambiandone il nome.

Il termine "Stella" ha invece un'origine più recente. Nel **Natale del 1926**, il birrificio decide di donare un lotto speciale di birra agli abitanti di Leuven e ad ognuna di quelle bottiglie viene dato il nome "Stella". Il successo è tale che, da allora e per sempre, quel nome è rimasto.

Più di 600 anni di tradizione in un calice.

ORIGINI



Leuven, Belgio

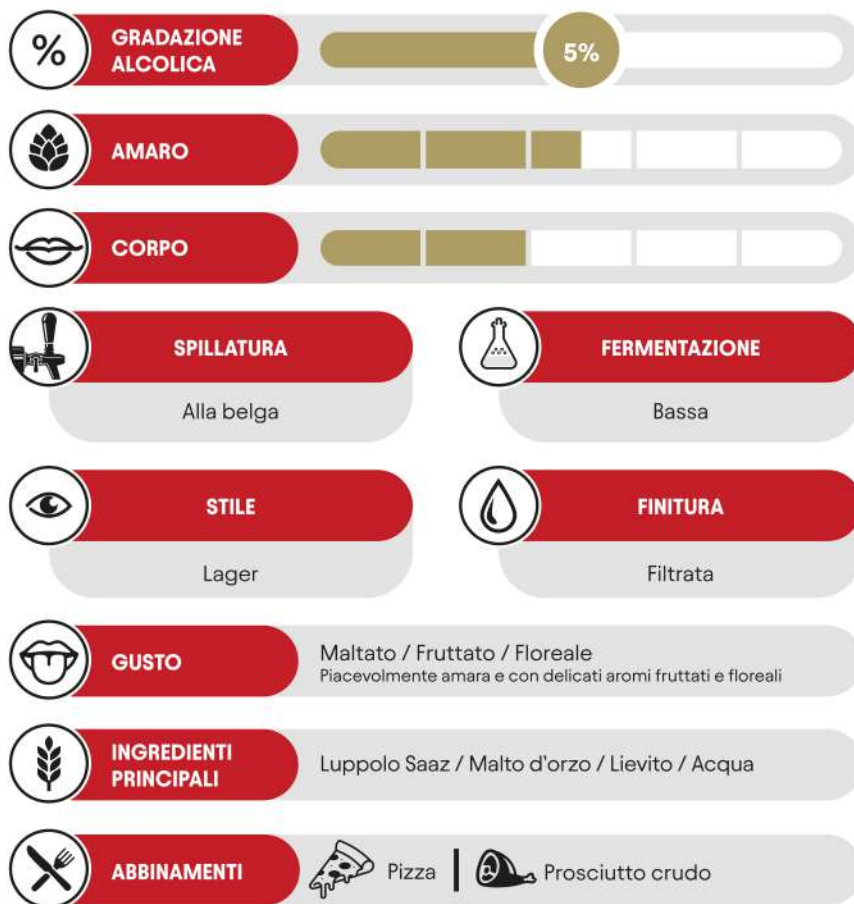
SERVIZIO

Iconico calice





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

L'ORIGINE DEL LOGO

Il **corno** sulla parte superiore del logo è presente sin dalla fondazione dell'azienda. Sembra che la sede che ha poi ospitato il birrificio Den Hoorn ("il corno" in lingua belga) fosse originariamente un ufficio postale. A quei tempi, i postini segnalavano il loro arrivo con un corno, cosa che spiegherebbe il primo nome dato al birrificio. La scritta "**Anno 1366**" si riferisce invece all'anno in cui viene fatta risalire la tradizione birraia della città di Leuven, quando i birrai cominciarono ad utilizzare il luppolo al posto del *gruit* (miscela di erbe usata per aromatizzare la birra).

DRAUGHT MASTER

Fondata su un patrimonio di **oltre 600 anni di tradizione birraia**, l'eredità di Stella Artois si riflette anche nell'unicità del suo **rituale in nove passaggi** (purificazione, sacrificio, alchimia, corona, rimozione, taglio, valutazione, pulizia, presentazione). Non è un caso che **dal 1997** il birrificio organizzi il **Draught Master**, competizione in cui i gestori di locali si sfidano eseguendo tutti e nove passaggi del rituale belga per ottenere la spillatura perfetta che consente di degustare al meglio Stella Artois.

IL CALICE

Stella Artois va servita nel suo iconico calice, **progettato per esaltare le qualità organolettiche della birra ed elevare così l'esperienza di degustazione**. Il **bordo dorato**, oltre a dare un tono pregiato, ne esalta il sapore; la **forma a tulipano** aiuta a creare l'imboccatura perfetta in grado di valorizzare gli aromi del luppolo; lo **stelo allungato** impedisce che il calore della mano riscaldi la birra all'interno e consente così di mantenere la giusta temperatura più a lungo.