Verres à bière Kölsch

Le *Internationale Eisenwarenmesse* est l'un des plus grands salons internationnaux de l'outillage et de la quincaillerie auxquels nous assistons tous les ans. Il se déroule à Cologne (Köln, en allemand) et attire plus de 2600 exposants provenant de 55 pays. On y trouve une gamme étonnante d'outils, d'articles de quincaillerie et de matériaux de construction.

Bien plus connue pour sa cathédrale à deux tours – le *Dom*, dont la construction a débuté en 1248 pour ne s'achever qu'en 1880 –, la ville de Cologne est également célèbre pour sa bière bien particulière, la Kölsch, qui est servie uniquement dans des verres Kölsch. Nous avons testé ces verres pendant plus de 20 ans; leur apparence est parfaite et ils ajoutent un plus indéniable à la dégustation de la bière.

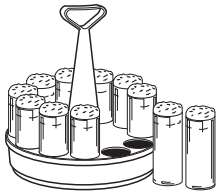
La bière

Kölsch désigne à la fois la langue parlée à Cologne et ses environs, et la bière qu'on y fabrique. Brassée uniquement dans la région de Cologne, la bière Kölsch doit être fabriquée conformément à la loi sur la pureté de la bière de 1516 – la *Reinheitsgebot* – loi édictée par le duc Guillaume IV de Bavière. Afin de garantir une bière saine, la loi stipule que les seuls ingrédients autorisés dans le brassage d'une bière fabriquée en Allemagne sont le houblon, le malt, la levure et l'eau.

Le verre

Les brasseries de Cologne s'inscrivent dans cette tradition séculaire en servant des tournées de bière Kölsch uniquement dans des verres de forme cylindrique et particulièrement minces. Offerts habituellement en deux formats, 200 ml et 500 ml (6,8 et 17 oz liq.), ils portent le nom de *stangen* qui signifie « tige » en allemand et qui fait référence à leur forme haute et étroite. Hauts, minces et étroits, ces verres sont à la bière ce que les flûtes sont au champagne. L'épaisseur de leur fond les rend à la fois stables et robustes; ils sont pourtant deux fois plus légers que des verres ordinaires de même volume.

Le savoir-faire Kölsch



Le *zappes* – le serveur de bière en fût – remplit chaque *stangen* de bière de fermentation haute, fraîche et jaune doré, contenue dans un fût en bois posé sur le comptoir du bar. Puisque ces verres étroits se remplissent rapidement, le robinet du fût est souvent laissé ouvert, permettant ainsi de passer d'un verre plein à un verre vide, sans interruption, pendant plusieurs minutes. Les serveurs, nommés *köbes*, portent un tablier bleu et distribuent les verres posés sur un plateau de forme bien particulière, appelé *kranz*, qui signifie « couronne ». Un serveur expérimenté peut porter (et servir) des douzaines de verres Kölsch en un seul voyage.

Protection supplémentaire

En 1985, tous les brasseurs de l'Association des brasseurs de Cologne ont signé la *Kölsch-Kovention* – entente qui dicte où et comment la bière Kölsch peut être servie et fabriquée.

En 1998, la bière Kölsh a reçu la certification de l'Union européenne pour les produits à indication géographique protégée (IGP), un peu comme le champagne et le chianti, afin de promouvoir et de protéger son authenticité culturelle.

Entretien

Nous vous recommandons de laver à la main ces verres délicats, en utilisant une brosse qui a un bout en coton. Il est possible de les laver au lave-vaisselle à la condition d'y apporter autant de soins que s'il s'agissait de cristal ou de porcelaine.

Remarque : *Utilisés de préférence pour servir de la bière Kölsch, ces verres conviennent à toutes les boissons fraîches que l'on sert habituellement dans un grand verre.*

Lee Valley TOOLS LTD.
www.leevalley.com
1090 Morrison Drive
Ottawa ON K2H 1C2
Canada
1 800 267-8761
814 Proctor Avenue
Ogdensburg NY 13669-2205
United States
1 800 267-8735
service@leevalley.com
© Lee Valley Tools Ltd. 2017