

BRUGGHÚS

LAUGARDAGUR 16. MARS 2013

Kynningarblað

Bruggverksmiðjur

Heimabrygg

Gosbjór

Björkkokteilar

Vinsælustu bjórnir

Heimsmeistarinn **Brío** frá Íslandi

Bruggmeistarinn Sturlaugur Jón Björnsson eyðir flestum dögum í **brugghúsinu Borg**, sem er tilrauna- og vöruþróunarbrugghús Ölgerðarinnar. Hann átti stóran þátt í gerð bjórsins Brío sem hlotið hefur mörg alþjóðleg verðlaun.

Á þeim þremur árum sem brugghúsið Borg hefur verið starfrækt hafa bruggmeistararnir Sturlaugur Jón Björnsson og Valgeir Valgeirsson komið fram með sextán nýjar tegundir á markað. „Á fyrsta ári Borgar var bjórinn Brío skapaður. Við gerð hans voru nýju tækin slípuð til og prufukeyrð. Það er óneitanlega gaman að taka þátt í svona verkefni. Sjálfur hef ég mikla sköpunarþörf og er bjórgerðin bara hluti hennar,“ segir Sturlaugur, sem er menntaður í ölgerðarvísindum frá Bandaríkjunum.

Byrjað á Brío

Brío var fyrsta tegundin sem brugguð var á Borg og var þróaður í samstarfi við Ölstofuna. „Hugmyndin var að búa til bjór sem væri nokkuð hefðbundinn en samt með sérstöðu. Því var ákveðið að búa til þýskan pilsner. Kormákur og Skjöldur, sem eiga Ölstofuna, prufuðu bjórinn þar og komu svo reglulega til okkar í heimsókn og smökkuðu.“ Fyrst um sinn var Brío aðeins fáanlegur á krana á Ölstofunni en þegar vinsældir hans jukust var hann fluttur yfir í stóra brugghúsið og settur á flöskur og dósir. „Á þessum skamma tíma hefur hann svo unnið gullverðlaun í flokki þýskra pilsnerbjóra í World Beer Cup og hlaut heimsmeistaratitil í flokki pilsnerbjóra í World Beer Awards árið 2012.“

Blómabragð frá Bæjaralandi

Humlar eru klifurjurt sem er um tveggja metra há. Til eru margar tegundir sem hafa verið þróaðar og betrubættar öldum saman. „Humlarnir sem notaðir eru í Brío eru Mittelfrauhumlar frá Bæjaralandi, sem er einn af þessum fornu drykkjum sem ekki hefur þótt ástæða til að eiga við um langa hríð vegna gæða og sérstöðu.“ Í venjulegum bjór er humlabragð ekki áberandi en það finnst sem beiskubragð. „Brío er beiskari en hefðbundinn ljós lagerbjór en humlarnir geta líka gefið okkur bragð og lykt, eins og blómabragðið í Brío. Það fer hins vegar allt eftir því hvernig þeir eru notaðir í framleiðsluferlinu.“

Úlfur

Úlfur er önnur vel lukkuð tegund frá bruggmeisturunum á Borg, fyrsti India pale ale bjórinn sem framleiddur er á Íslandi. Hann var þriðji bjórinn sem framleiddur var á Borg og sérstakur fyrir margar sakir. „Úlfur var fyrsti bjórinn sem kom frá Borg á flöskum og vann líka til verðlauna á World Beer awards 2012 í flokki India pale ale.“ Slíkir bjórar urðu til á 18. öld þegar nýlendustefna Bretar var allsráðandi. Bjór var ofarlega á óskalista Bretar sem bjuggu á Indlandi en siglingin var of löng fyrir hefðbundinn bjór. George Hodgeson, eigandi Bow-brugghússins, leysti vandamálið með meira af humlum og alkóhóli í bjórnum, sem jók geymsluþol hans. „Fyrir vikið er beiskja India pale ale öflugri en bjóráhugamenn eiga að venjast en þessi bjórstíll náði engu að síður útbreiðslu og varð mjög vinsæll.“



Hér eru bruggmeistarar Ölgerðarinnar samankomnir í Brugghúsi Borgar. Sturlaugur er lengst til vinstri, þá Guðmundur Mar Magnússon og Valgeir Valgeirsson.

BRÍÓ ÞÝÐIR GLEÐI Á ÍTÖLSKU

Brío er nefndur eftir fjöllistamanninum Steingrími Eyfjörð Guðmundssyni, sem lést fyrir aldur fram árið 2009. Hann var góður vinur þeirra Kormáks og Skjaldar sem eiga og reka Ölstofuna. „Hann var afskaplega skemmtilegur maður, mikill sagnameistari og tryggur viðskiptavinur Ölstofunnar,“ segir Kormákur. „Hann var kallaður Brío en brío er gamalt ítalskt orð yfir gleði. Brío er eiginlega sérstakur lífsstíll, en orðið lýsir þeim sem kunna að njóta lífsins og lystisemda þess en stilla öllum áhyggjum í hóf,“ segir Kormákur, sem tók þátt í þróun bjórsins frá upphafi í samstarfi við Brugghúsið Borg.



Breytti bjórmenningu á Íslandi

Bruggsmiðjan á Árskógssandi er þekktust fyrir bjórinn Kalda. Bruggsmiðjan var sú fyrsta sinnar tegundar á Íslandi og ruddi brautina fyrir fjölmargar aðrar litlar bruggsmiðjur. Umsvifin hafa aukist mikið frá því hún var stofnuð fyrir rúmlega sjö árum og ekki sér fyrir endann á síauknum vinsældum Kalda. Í sumar er von á nýjum sumarbjór sem verður hveitibjór.

Hjónin Agnes Anna Sigurðardóttir og Ólafur Ólafsson tóku mikla áhættu í desember árið 2005 þegar þau létu gamlan draum rætast og opnuðu litla bruggverksmiðju á Árskógssandi. Áhættan borgaði sig því vinsældir bjórsins Kalda eru fram- ar vonum. „Við byrjuðum með 170 þúsund lítra framleiðslugetu á ári, stækkuðum strax ári seinna upp í tæpa 300 þúsund lítra og getum bruggað í dag í kringum 550 þúsund lítra á ári,“ segir Agnes sem sér fram á enn meiri stækkun í framtíðinni. Starfsmenn eru í tíu í dag en eigendur eru þau hjónin auk nokkurra hluthafa.

Nafnið kom frá syninum

Bruggsmiðjan framleiðir fimm fastar tegundir allt árið um kring



og fjóra árstíðatengda bjóra, þorra- páska-, október- og jólabjór. „Svo erum við að undirbúa nýjan Sumarkalda,“ upplýsir Agnes. Innt eftir því hvaðan nafnið Kaldi er dregið segir hún það komið frá elsta syni þeirra hjóna. „Það er þrennt sem hann sá fyrir sér. Í fyrsta lagi kuldann á Íslandi og á Árskógssandi, síðan tenginguna við veðurfræðina og síðast en ekki síst fannst honum við óskaplega köld að ætla að veðsetja okkur langt upp fyrir höfuð til að fara að brugga bjór,“ segir Agnes og hlær.

Ruddu brautina

„Við vorum fyrsta mínibruggshúsið á Íslandi og enginn hafði rutt brautina áður,“ segir Agnes en með sanni má segja að Bruggsmiðjan hafi veitt öðrum innblástur enda hafa mörg önnur lítil brugghús sprottið upp. „Ég tel að við höfum breytt bjórmenningu á Íslandi mun meira en við gerðum okkur grein fyrir,“ segir hún og finnst ótrúlegt hvað fólk getur gert ef það ætlar sér það. „Ef þú hefur góðan fókus kemstu langt.“

Sonurinn orðinn bruggari

Sigurður Bragi Ólafsson, sonur þeirra Agnesar og Ólafs, starfar í fjölskyldufyrirtækinu sem bruggari. „Aðferðin sem við notum til að brugga bjórinn er lík þeirri að-



Í bruggsmiðjunni eru framleiddar fimm fastar tegundir árið um kring og fjórir árstíðatengdir bjórar.

ferð sem lög gilda um í Þýskalandi og Tékklandi,“ upplýsir hann en í Kalda er enginn viðbættur sykur eða rotvarnarefni, auk þess sem hann er ógerilsneyddur. „Við bruggum einungis úr vatni og byggi. Við bætum síðan við humlum, sem eru kryddið og gefa beiskju, ilm og bragð. Síðan bætum við geri út í til að mynda áfengi og kolsýru,“ segir hann og útskýrir að til að gerilsneyða bjór þurfi að hita hann mikið og þar með tapist lifandi gerlar sem oft séu góðir í bjór.

Sigurður Bragi er aðeins 21 árs en hefur víðtæka þekkingu og reynslu af bjór. Stefan var þó ekki alltaf að verða bruggmeistari. „Ég hef unnið hér í sumarfríum frá stofnun og þegar ég kynntist bjórgerðinni vaknaði áhugi og ástríða,“ segir Sigurður Bragi sem byrjaði á því að læra af bruggmeistara Bruggsmiðjunnar, hinum tékkneska David Masa. Nýverið kláraði hann bóklegt nám frá bandarískum skóla og á næsta ári mun hann klára verklegt nám í Þýskalandi.

Spenntir fyrir nýjungum

Fyrsti bjór eftir uppskrift Sigurðar var Októberkaldi. „Ég fylgdi okkar stíl og gerði ekki alltof miklar breytingar,“ segir Sigurður Bragi, sem hlakkar til að taka á við fleiri nýjungar. „Í sumar kemur út Sumarkaldi sem verður hveitibjór. Við erum byrjaðir að leika okkur og gera prufur. Við bruggararnir erum mjög spenntir fyrir að færa okkur aðeins út fyrir þægindarammann,“ segir Sigurður ánægður.

Bjórgerð frá grunni

Vínkjallarinn er musteri vísu og þekkingar þegar kemur að úrvals heimabruggi. Þar fást afbragðs vínþrúgur, fyrsta flokks hráefni til bjórgerðar og öll tæki til brugggerðar.

Heimabruggaður bjór og vín er einstök bragðupplifun þegar vel tekst til,“ segir Bernhard Svendsen, eigandi Vínkjallarans. „Það er því til mikils að vinna fyrir bjór- og vínáhugamenn að brugga sinn bjór sjálfir.“

Bernhard hefur í Vínkjallarannum staðið fyrir vinsælum námskeiðum í bjór- og víngerð og á næstunni hyggst hann endurtaka leikinn og vonandi með reglulegu millibili.

„Eftir hrun tók bjór- og víngerð til heimabruks mikinn kipp og við finnum mikinn áhuga fólks á að gera eigin bjór. Hægt er að brugga bjór úr tilbúnu maltsírópi og þurr-malti (bjórkit) sem er tiltölulega einfalt, fljótlegt og gott en áhugi á bjórgerð kemst á enn hærra plan ef farið er alla leið og notað korn, humlar og valin ger. Þegar notaðar eru uppskriftir er nefnilega hægt að laga hvaða bjór sem er.“

Bernhard segir mun skemmtilegra að brugga bjór frá grunni með korni í stað þess að notast eingöngu við tilbúna bjórpakka. „Að laga góðan bjór er þriggja til fjögurra tíma nákvæmnisvinna þar sem í mörg horn er að líta. Afraksturinn skilar sér í mun betri afurð og afar ljúffengum bjór,“ upplýsir Bernhard.

Að sögn Bernhards hafa áhuga-klúbbar um bjórgerð sprottið upp hérlendis á undanförunum árum.



Bernhard Svendsen í Vínkjallarannum þar sem bæði eru haldin fróðleg og skemmtileg námskeið í bjór- og víngerð og allur efniviður og tækjabúnaður fæst. MYND/VALLI

„Bjórgerð verður æ vinsælla áhugamál og í Danmörku, Englandi, Kanada og Bandaríkjunum hefur hún aukist mjög á síðustu misserum. Það er þó ekki vegna lélegs úrvals eða verðsins heldur þykir heimabruggaður bjór jafn góður. Hitt er ekkert launungarmál að þeir sem kaupa dýra bjóra í búðum fá sömu gæði fyrir margfalt lægra verð með því að brugga sjálfir,“ segir Bernhard.

Í Vínkjallarannum fæst bjór- og víngerðarefni í úrvali, ásamt tækjum og tólum til verksins. Humlar, korn og ger til bjórgerðar kemur frá Danmörku, Belgíu og Bretlandi og sífellt bætist við ríkulegt framboð heillandi vínþrúga frá öllum heimshornum.

Þess má geta að í Vínkjallarannum starfar einnig pólskur starfsmaður sem eykur enn á þjónustu fyrir pólskumælandi viðskiptavini.

Piwo domowe i wino domowe, wszystko do wyrobu piwa i wina domowego - brewkity, chmiel, słody, drożdże oraz wiele innych produktów.

Czynny: od poniedziałku do piątku w godz. 11.00–18.00 Serdecznie zapraszamy

Vínkjallarinn er í Suðurhrauni 2b í Garðabæ. Opið frá 11 til 18 alla virka daga. Sjá nánar á www.vinkjallarinn.is.

Eina kráin í Reykjavík með ósíaðan Kalda á krana



Kaldi
bar / café

Laugavegur 20b, 101 Reykjavík

LÉTTÓL



Baldur Kárason, bruggmeistari hjá Vífilfelli, er stöðugt í vöruþróun og finnst spennandi að búa til nýjar tegundir af bjór.
MYND/AUBUNN

Bruggar vinsælasta bjórinn á Íslandi

Baldur Kárason hjá Vífilfelli er bruggmeistarinn á bak við Víking bjór, Thule og fleiri vinsælar tegundir. Hann er stöðugt að þróa nýja bjóra, enda hefur bragðsmekkur landans þróast mikið undanfarin ár.

Baldur er fyrsti íslenski bruggmeistari á Íslandi eftir að bjórinn var leyfður árið 1989. Hann starfaði sem matvælafræðingur hjá Vífilfelli en hélt síðan í nám í bruggun og eimun við Heriot Watt-háskólann í Edinborg í Skotlandi og tók við sem bruggmeistari árið 1993. Vífilfell hefur komið með tólf nýja bjóra á markað á undanföllum tveimur árum og Baldur á heidurinn af þeim öllum. „Stór hluti af starfi mínu er að þróa nýjar tegundir af bjór. Þegar ég fæ hugmynd að bjór legg ég hana undir markaðsdeild til að kanna grundvöllinn, til dæmis einhverja ákveðna bragðgerð sem forvitnilegt væri að prófa. Ef við sjáum markaðstækifæri er hafist handa og þá velti ég þróuninni fyrir mér, meðal annars hversu sterkur bjórinn ætti að vera. Uppskriftin verður fyrst til á blaði en síðan tekur við prufubrugg áður en smakið hefst. Smakið er síðan gríðarlega mikilvægt,“ útskýrir Baldur. Þegar hann er spurður um uppáhaldsbjórinn, svarar hann: „Ja, við eigum vinsælustu bjórana á markaðnum. Þeir hafa gengið vel og þá sérstaklega Víking Gylltur, Thule, Víking lager og Víking Lite. Síðan hefur Víking jólabjórinn slegið í gegn,“ segir Baldur sem um þessar mundir er að koma páskabjórnum á markað. „Við erum með tvær gerðir af páskabjór og nú í fyrsta skipti í dósum og PáskaBock sem er sterkari og bragðmeiri bjór.“

Löng saga

Saga Vífilfells sem bjórframleiðanda á rætur að rekja til Siglufjarðar árið 1939. Verksmiðjan flutti síðan til Akureyrar um 1950. Vífilfell hefur verið mjög öflugt í vöruþróun á undanföllum árum þar sem farnar eru ótroðnar slóðir. Stout er til dæmis fyrsti íslenski stout bjórinn, Pils Organic er eini vottaði lífræni bjórinn framleiddur á Íslandi. JólaBock og PáskaBock hafa fengið gríðarlegt lof frá gagnrýndum. Nýjustu bjórnir komu á markað í janúar, Þorraþræll, sem var fyrsti íslenski bitter bjórinn, og EiniberjaBock, sem er fyrsti íslenski bjórinn kryddaður með einiberjum. Vífilfell leggur gríðarlega mikið upp úr faglegum vinnubrögðum og er með tvær rannsóknarstofur sem sinna eftirliti með framleiðslunni.“

Bragðið skiptir máli

Baldur segir starfið mjög skemmtilegt og gantast með að hann taki sér frí frá drykkjunni um helgar. „Menn myndu ekki endast lengi í þessu starfi ef þeir væru alltaf fullir en smökkunin er afar mikilvæg. Bragðið ræður ferðinni,“ segir Baldur. Hann segir að bragðsmekkur Íslendinga hafi breyst mikið síðustu tíu árin. „Í upphafi var nær eingöngu horft í áfengisprósenta en minna í bragð. Upp úr aldamótunum fór maður að sjá breytingu og sú þróun varð á heimsvísu. Árstíðabundnir bjórar komu sterkir inn og ýmsir sér-bjórar. Í dag er mikill áhugi á slíkum bjórum og fólk er miklu opnara fyrir að prófa nýjar tegundir. Sá áhugi kemur með breyttum lífsstíl, fólk er farið að huga meira að uppruna vörunnar. Íslenski bjórinn er gerður úr íslensku vatni sem er það besta í heimi og það skiptir miklu máli í framleiðslunni. Við erum óbundnir af hefðum og óhræddir að prófa eitthvað nýtt, til dæmis ýmsar kryddtegundir sem eru mjög spennandi.“

Hitaeningasnaður

Baldur segir að bjór sé ekki fitandi sé hann drukinn í hófi. „Það er mun frekar naslið sem fólk borðar stundum með honum sem er fitandi,“ segir hann. „Bjórinn er hitaeningasnaður en þær aukast eftir áfengisstyrkleika. Bjórinn er heldur ekki óhollur í hófi því í honum eru B-vítamín, ýmis steinefni og andoxunarefni sem koma úr humlum.“ Baldur segir neysluna mun jafnari en áður. „Áður fyrr var hún bara um helgar en nú er neyslan jafnari og veðrið getur skipt þar máli. Fólk er ekki lengur litið hornauga þótt það sitji með bjór í miðri viku.“

Útflutningur

Baldur og Vífilfell vinna með Bandaríkjamönnum í að markaðs-

setja íslenskan bjór erlendis. Verkefnið byrjaði sem vatnsútflutningsverkefni en snerist yfir í útflutning á bjór þegar eigendurnir höfðu smakkað Víking bjór í ferð sinni um Ísland. Nú eru fluttir tugir gáma af bjór frá Vífilfelli til Bretlands og Bandaríkjanna á hverju ári. Þarna koma því miklar útflutningstekjur til landsins. Þessir bjórar eru Einstök White Ale, Einstök Pale Ale, Einstök Toasted Porter og síðan jólabjórinn Einstök Doppelbock. Allir þessir bjórar eru til sölu á Íslandi.





Björkokkteilar slá í gegn

Nýjasta æðið á börum á Englandi eru björkokkteilar. Samkvæmt netmiðli Daily Mail á fólk að gleyma því sem mamma kenndi um að blanda ekki saman drykkjum og prófa björkokkteil. Þetta nýja æði kemur frá Bandaríkjunum og hefur slegið í gegn á börum sem bjóða upp á kokkteilana, eins og Tap East, Hawksmoor og Meat Liquor í London, North Bar í Leeds og Love, Liquor and Burn í Manchester. Þessir nýju kokkteilar þykja hafa brúað bilið milli drykkjarvenja karla og kvenna. Karlar þamba bjór á breskum krám en konur sötra hvítvín eða kokkteila. Bæði karlar og konur drekka björkokkteila.

Í björkokkteila er oftast notaður bjór með maltbragði. Í bjórinum er bætt gini, tekíla, líkjör, sítrónusafa, hunangi eða sírópi og ýmsum öðrum bragðtegundum. Einn af vinsælustu björkokkteilum í New York er með tekíla, ananasmauki, sítrónusafa, sterkri chili-sósu, Mexico-sírópi og Negra Modelo-bjór sem er vinsæll í Mexíkó. Hlutföll eru ekki gefin upp. Þá er einnig vinsælt að setja Guinness-bjór til háls í glas og fylla síðan upp með góðu kampavíni.

Í sumum borgum Bretlands merkir orðið „shandy“ áfengan drykk. Margir Bretar tala um shandy lemonade sem er bjór blandaður sóðavatni með sítrónubragði eða sider. Bandaríkjamenn gera grín að því þegar Engendingur kemur á bar í New York og biður um shandy lemonade því þá fær hann afgreiddan límónudrykk án áfengis. Í nokkrum öðrum löndum, eins og Kanada og Ástralíu, er sami drykkur kallaður black shandy.



Vinsælustu bjórar heims

Vefsíðan www.thedrinksbusiness.com greindi frá því síðla árs 2012 hverjar væru tíu söluhæstu bjórtegundir ársins 2011. Nöfnin á listanum koma líklega mörgum á óvart. Sumar, eins og Budweiser, Heineken og Corona, eru kunnuglegar, aðrar eru lítt þekktar í Evrópu.

1. Snow Beer. Kínverski bjórinum Snow Beer er vinsælasti bjór veraldar en fæst óvída annars staðar en í Kína. Líklega eru þó tölurnar villandi að einhverju leyti þar sem undir nafni Snow Beer eru seldar nokkrar tegundir sem allar eru inni í lokasölutölunni. Ef sölutölur allra Budweiser-bjórtegundanna væru teknar saman væru þær líklega mun hærri en Snow bjórsins.

2. Bud Light. Bud Light er söluhæsti bjórinum í Bandaríkjunum en er líka vinsæll um allan heim.

3. Budweiser. Sölutölur Budweiser hækkuðu um tuttugu prósent árið 2011. Ástæðan er árangursrík útrás á erlenda markaði.

4. Corona Extra. Ljóst öl sem framleitt er af Cervecería Modelo í Mexíkó. Yfirleitt er bjórinum borinn fram með límónusneid í flöskuhálsinum.

5. Skol. Afar vinsæll bjór í Brasilíu og á auknum vinsældum að fagna í Afríku og Suður-Ameríku. Er ekki enn vinsæll í Evrópu, Bandaríkjunum eða Kína.

6. Heineken. Hollenski Heineken-bjórinum er Íslendingum að góðu kunnur. Hann hefur náð vinsældum víða en aukin sala í Afríku og Rússlandi hefur komið honum ofar á vinsældalista bjóra í heiminum.

7. Coors Light. Bandaríski bjórinum Coors Light er afar vinsæll í heimalandinu. Árið 2008 varð hann opinber bjór NASCAR-kappakstursins. Þegar bjórinum er kældur niður í fjórar gráður breytast hvít fjöllin á merkimiðanum í blá fjöll.

8. Miller Lite. Bandarískur bjór og sá fjórði vinsælasti þar í landi.

9. Brahma. Brasilískur bjór. Stjörnur á borð við Jennifer Lopez hafa leikið í sjónvarpsauglýsingum fyrir bjórtegundina.

10. Asahi Super Dry. Japanskur bjór sem er sá vinsælasti í Japan en er einnig í náðinni í Evrópu.

Frískandi og bragðmikill gosbjór

Volcanic Energy-gosbjórinum hefur notið mikilla vinsælda frá því hann var fyrst settur á markað árið 2011. Hann fæst nú í fjórum bragðtegundum og er seldur í stærri flöskum og með herra áfengisinnihaldi en flestir aðrir gosbjórar hérlandis.

Fyrirtækið Eldfjallabrug á Akureyri er fyrsta íslenska fyrirtækið sem framleiðir alcapops-drykki sem gjarnan eru kallaðir gosbjórar. Eldfjallabrug hóf starfsemi árið 2010 með það að markmiði að hleypa ferskum vindum inn á markað sem lítið hefur verið sinnt hérlandis. Ári síðar setti fyrirtækið á markað þrjá gosbjóra undir heitinu Volcanic Energy. Nokkrum mánuðum síðar kom fjórði drykkurinn á markað og í dag fást drykkirnir með ananasbragði, appelsínubragði, límónubragði og mangóbragði. Alfred Pálsson, framkvæmdastjóri Eldfjallabruggs, segir viðtökurnar hafa verið mjög góðar og í raun hafa farið fram úr vonum. „Við erum um þessar mundir að þróa tvær nýjar tegundir sem væntanlega verða kynntar í vor. Um leið erum við að þróa nýjar tegundir sterkra drykkja, svo sem vodka og gin, auk þess sem við stefnum líka á sölu óáfengra drykkja í framtíðinni.“

Upphaflega voru þeir tveir félagarnir sem settu fyrirtækið á fót. Ragnar Tryggvason starfaði með þeim félögum vorið 2010 en varð eigandi árið 2011. Hann gegnir mjög mikilvægu hlutverki að sögn Alfreds. „Ragnar er með áralanga reynslu af starfsemi brugghúsa í Austur-Evrópu og hefur mjög yfirgrípsmikla þekkingu á framleiðslu áfengra drykkja. Hann er í raun heilinn á bak við drykkina og þróar þá flesta að stærstum hluta.“

Gosbjórinum er framleiddur í Brugghúsmiðjunni á Árskógssandi sem meðal annars framleiðir bjórinum Kalda. Alfred segir forsvarsmenn Brugghúsmiðjunnar hafa veitt þeim ómetanlegan stuðning í fyrstu skrefum framleiðslunnar sem hafi gagnast þeim mikið.

Volcanic Energy-gosbjórinum er kominn

„Við eigum tryggan viðskiptavinahóp hér á Norðurlandi en líka á höfuðborgarsvæðinu.“

Í svokallaða kjarnasölu sem þýðir að hann fæst í öllum stærri verslunum Vínbúðarinnar. „Salan hefur farið vel af stað. Við erum að keppa við risa á markaðnum, eins og Smirnoff og Bacardi, en náðum strax 10% markaðshlutdeild fyrsta árið sem er afskaplega góður árangur og hlutdeild okkar fer bara vaxandi. Við eigum tryggan viðskiptavinahóp hér á Norðurlandi en líka á höfuðborgarsvæðinu sem er auðvitað stærsti markaðurinn.“

Það sem einkennir Volcanic Energy-gosbjórinum er að hann kemur í stærri flöskum og með herra áfengisinnihaldi en flestir aðrir gosbjórar. Alfred segir að með hækkanði áfengisgjaldi undanfarin ár hafi aðrir framleiðendur minnkað flöskurnar og áfengisinnihaldið. „Við bjóðum upp á 330 ml flöskur með 4,5% styrkleika en flestir aðrir framleiðendur bjóða upp á 275 ml flöskur með einungis 4% áfengisinnihaldi. Á meðan aðrir framleiðendur breyttu þessu hélt verðið óbreytt til neytenda en við bjóðum upp á stærri og sterkari drykki en bjóðum samt upp á lægsta verðið.“

Góður árangur hefur hvatt þá féлага til að horfa út fyrir landsteinana og er sú vinna þegar hafin. Alfred verst allra fregna en segir þá hluti mögulega skýrast í sumar.

Allar nánari upplýsingar um Volcanic Energy-gosdrykkina má finna á www.volcanic.is og inn á Facebook-síðunni Volcanic Energy.



„Við erum um þessar mundir að þróa tvær nýjar tegundir sem væntanlega verða kynntar í vor,“ segir Alfred Pálsson, framkvæmdastjóri Eldfjallabruggs.



Ragnar Tryggvason, tækni- og vöruþróunarstjóri Eldfjallabruggs.



MYND/HEIDA
Volcanic Energy-gosbjórinum fæst nú í fjórum bragðtegundum.

MYND/ÚR
EINKASAFNI