

BJÓRMENNING Á ÍSLANDI



Mikil gróska

Margt hefur breyst í bjórmenningu hér á landi undanfarin ár. Stofnaðir hafa verið hópar bjóráhugamanna, bæði karla og kvenna. **SÍÐA 8**

Útflutningur

Bjór er orðinn stór útflutningsvara og margar íslenskar tegundir eru eftirsóttar á erlendri grundu. Mikill metnaður er hjá bruggmeisturum þessa lands. **SÍÐA 5**

Páskabjór

Páskabjórinn rennur út úr Vínbúðum landsins. Mikil söluaukning er í sumum tegundum af íslenskum páskabjór. **SÍÐA 2**



Guðmundur Már Magnússon, bruggmeistari hjá Ölgerðinni, á heiðurinn af hinum vinsæla páskabjór, Páskagulli.

MYND/PJETUR

Páskagullið rennur út úr Vínbúðinni

Páskabjór hefur fest sig í sessi á bjórmarkaðnum hér á landi sem annars staðar. Margir bíða eftir að smakka á þessum árstíðabundnu bjórtegundum, eins og jóla- og páskabjór. Guðmundur Már Magnússon er bruggmeistari Ölgerðarinnar og höfundur Páskagulls.

Páskagull hefur verið einn allra vinsælasti páskabjór landsins undanfarin ár. Nú þegar hefur Ölgerðin selt um fjórðungi meira en allt árið í fyrra og þó er enn nokkur tími til páska. Þetta er sérstaklega unninn hveitibjór og einstakur hér á landi. Það er augljóst merki um vaxandi bjórmenningu að almenningur taki svo framsæknum bjórstíl opnum örmum, sú hefði varla verið niðurstaðan fyrir fáeinum árum.

Guðmundur, eða Gummi brugg eins og hann er kallaður, segir að hann hafi verið mörg ár í þróun. Þetta er glæný útfærsla af Páskagulli og ólík öðrum tegundum. „Páskagull er ósíaður hveitibjór að þýskri fyrirmynd, eða svokallaður „hefeweizen“ sem margir þekkja,“ segir Guðmundur. „Slíkir bjórar eru mjög vinsælir í Þýskalandi, sérstaklega í Bæjaralandi. Páskagullið hefur bragð sem minnir á sambland af banana og negul. Það gefur bjórnum þetta sérstaka bragð og er einkennandi fyrir það ger sem notað er,“ segir Guðmundur.

Öðruvísi bjór

„Páskagull er allt öðruvísi en

jólagull. Hveitibjór hefur meiri fyllingu en margir aðrir bjórar auk þess sem hann er örlítið gruggugur. Í fyrra vorum við með dökkan lagerbjór fyrir páska en þessi er léttur og ljós, hentar því vel með vorkomunni. Hann er 5,3% að styrkleika. Okkur hefur lengi langað til að gera svona þýskan bjór og þegar við duttum niður á þetta sérstaka ger var formúlan komin. Gerið gefur bjórnum akvedinn karakter. Maður finnur banana og negul þegar maður lyktar af honum en það kemur frá þessu sérstaka geri,“ segir Guðmundur enn fremur.

„Við höfum fengið einstaklega góðar viðtökur við þessum bjór. Þeir sem kunna að meta góðan bjór

hafa fagnað alvöru hveitibjór á Íslandi. Bjóráhugi fólks er alltaf að aukast hér á landi og mjög margir sem smakka allar nýjar

tegundir sem koma á markaðinn. Páskagullið er hægt að fá í Vínbúðinni og á mörgum veitingahúsum og börum,“ segir Guðmundur.

Hann segir að bjórinn gangi vel með mat. „Páskagull hentar til dæmis einstaklega vel með sushi og brauðréttum. Þá smellpassar hann alveg með saltkringlum. Síðan gæti hann alveg passað með reyktum mat eins og bordaður er á páskum. Það væri að minnsta kosti ekki galið að prófa. Svo er

hann auðvitað góður með pitsu.

Margir hafa óskað eftir því að hveitibjór verði í boði allt árið og við eigum eftir að skoða það. Hveitibjór er ekki með miklum humlum þannig að hann er ekki beiskur en matarmikill.“

Langt og mikið ferli

Guðmundur hefur starfað lengi hjá Ölgerðinni. Hann er efnafræðingur frá Háskóla Íslands og starfaði við gæðaeftirlit á gosdrykkjunum fyrstu árin eftir nám. Síðan hélt hann í framhaldsnám til Danmerkur þar sem hann lærði að verða bruggmeistari. Í starfinu felst meðal annars smökkun á bjór sem margir öfunda hann af. „Smökkun er hluti af starfinu en það er margt annað sem felst í því að auki. Ég ætlaði mér aldrei að vera bruggari en leiddist óvænt út í

„Nú þegar hefur Ölgerðin selt um fjórðungi meira en allt árið í fyrra og þó er enn nokkur tími til páska.“

þetta. Starfið er skemmtilegt, sérstaklega að próa nýjan bjór eins og Páskagullið. Það er langt ferli og maður fagnar þegar rétta bragðið er fundið,“ segir Guðmundur en hann á líka heiðurinn af Bola og Gull Lite svo eitt-hvað sé nefnt.

Páskagull er í nýjum umbúðum en þær voru hannaðar af listamanninum Garðari Péturssyni. Umbúðirnar fanga hátíðleika páskanna og vísar letur vörumerkisins til þyrnikórónu Krists. Sé grannt skoðað má enn fremur sjá geisla hins heilaga ljóss teygja sig yfir miðflöt umbúðanna.



Frábært ár að baki hjá Brío

Bjórinn Brío var þróaður sérstaklega af Borg Brugghúsi í samstarfi við Ölstofu Kormáks og Skjaldar. Hann fékkst eingöngu úr krana á Ölstofunni fyrstu mánuðina en var kominn í sína endanlegu mynd í lok maí 2010, eftir um það bil níu mánaða meðgöngu.

Hinar miklu vinsældir Brío urðu til þess að ákveðið var að setja Brío í sölu í Vínbúðum landsins og í flugstöð Leifs Eiríkssonar. Í framhaldinu fór Brío að skjóta upp kollinum á helstu bjórbörum bæjarins auk þess sem hann er fluttur á erlenda markaði í dag. „Þetta er búið að ganga ótrúlega vel, enda Brío gott dæmi um vöru sem selur sig algerlega sjálf,“ segir Kormákur Geirharðsson, Ölstofuvert og talsmaður Brío.

„Síðasta ár var einstaklega gott en þá voru framleiddar um 1,6 milljónir Brío bjóra og um fjórðungur af þeim er seldur erlendis. Drykkja á Brío hérlendis jókst um rúmlega helming í fyrra en útflutningur, sem er tiltölulega nýhafinn, fimmfaldaðist á sama tíma. Það er því óhætt að segja að við félagar lítum björtum augum til framtíðar, enda afkvæmið fimm ára í maí og lífið rétt að byrja,“ segir Kormákur.

Brautryðjandinn Brío

Brío er í grunninn svokallaður pilsner-bjór, ættaður frá borginni Pilsen í Bæheimi í vestanverðu Tékklandi. Í Brío er notað þýskt humlayrki sem gefur honum sérstöðu, Mittelfruh frá Hallertau í Bavaríu, en þessi humlar eru margrómaðir og ævaforinir og þekktir fyrir að gefa bjór einkenn-



Brío var þróaður í samstarfi við Ölstofu Kormáks og Skjaldar.

andi bragð og ljúfa lykt. Bjórinn er þurrhumlaður en það kallast sá bjór sem humlum hefur verið bætt út í seinna í vinnsluferlinu en gengur og gerist. Þannig næst mun ferskari humlakarakter en ella.

Flestir nútímaneytendur þekkja lítið til bragðs eða lyktar af humlum, þar sem þeir eru nú til dags mestmegnis notaðir í bjór til að gera hann beiskan. Þetta hefur þó verið að breytast ört upp á síðkastið og fer bjóráhugamönnum sífellt fjölgandi sem leita í humlaríka bjóra, og þá sérstaklega þurrhumlaða.

„Þegar við byrjuðum að selja Brío á Ölstofunni þótti bragðið framtíð og framsækni enda fáir kynnst bjór með góðum humlakarakter á þeim tíma. Menn voru hins vegar fljótir að komast á bragðið og nú er svo komið að stórt partur bjóráhugamanna er haldinn miklu humla-blæti. Blæti þetta



skýrist einkum af ásókn í þurrhumlaða bjóra á borð við IPA sem dæmi, og einnig Brío. Þegar Brío kemur í sölu eru fáir sem engir þurrhumlaðir bjórar á markaði á Íslandi og ég efast um að nokkur bjór hafi kynnt jafn marga Íslendinga fyrir lystisemdum humla eins og Brío. Það má því segja að Brío spili veigamikil hlutverk í þeim miklu breytingum sem orðið hafa á bjórmarkaðnum hérlendis undanfarnar misseri,“ segir Kormákur.

Fjöldi alþjóðlegra viðurkenninga

Brío hefur sankað að sér fjölda alþjóðlegra verðlauna þrátt fyrir ungan aldur. Meðal þeirra eru gullverðlaun í stærstu bjórkeppnum heims á borð við World Beer Cup og World Beer Awards. Í verðlaunasafnið bættist svo síðastliðið haust gullpeningur frá the Global Craft Beer Awards sem fram fór í Berlín en þar sigraði Brío í flokki pilsnerbjóra.

Úlfur Úlfur veisla fyrir bjóráhugafólk

Bjórinn Úlfur Úlfur nr. 17 er væntanlegur aftur á markað 1. apríl í takmörkuðu upplagi. Þetta er þriðja árið í röð sem Borg Brugghús sendir frá sér Úlf Úlf nr. 17. Þessi bjór er stútfullur af humlum og beiskju og er algjör veisla fyrir bjórnerda.

„Úlfur Úlfur nr. 17 er bjór sem við setjum á markað einu sinni á ári í takmarkaðan tíma. Bjórinn kemur alltaf í Vínbúðina 1. apríl en nafnið á honum er dregið frá samnefndu ævintýri auk þess sem einfaldari IPA-bjór brugghússins nefnist Úlfur. Þetta er bjór sem kallast double India Pale ale (DIPA), sem gefur til kynna að hann er svipaður hinum vinsæla IPA-bjórstíl, bara um það bil helmingi „stærri“.

Þannig er Úlfur Úlfur 9% alkóhól að rúmmáli, stútfullur af humlum og beiskju og algjör veisla fyrir bjóráhugamenn,“ segir Valgeir Valgeirsson bruggmeistari sem ásamt Árna Theodóri Long á heiðurinn af Úlfi Úlfi.

„Úlfur Úlfur er byggður á vinsælasta bjórnum okkar í Borg sem nefnist Úlfur. Hann er í rauninni tvöföld útgáfa af þeim bjór. Við notum ókjörin öll af humlum í Úlfi Úlfi. IPA-bjórar eru sérstaklega viðkvæmir fyrir öldrun og

því hentar bjórinn vel í takmörkuðu upplagi á afmörkuðum tíma,“ segir Valgeir. „Þetta er bjór sem tapar gæðum sínum hratt og er á toppi gæða á fyrsta degi. Við viljum því að hann sé drukinn eins fljótt og mögulegt er.“

Mikil gróska

Valgeir segir mikla grósku í bjórmenningu á Íslandi og að margir bíði spennir eftir að smakka Úlf Úlf. „Það eru þó nokkuð margir bjórnerdar sem fylgjast vel með þegar nýjungar koma á markað. Þeir vita að Úlfur Úlfur er á leiðinni og hann selst jafnan hratt upp hjá okkur. Slatti fer einnig á kúta sem fer undir dælur á ýmsum börum og veitingahúsum.“

Þótt Úlfur Úlfur sé sterkur bjór og stútfullur af humlum og beiskju passar hann engu að síður með sumum mat. Valgeir hefur unnið mikið í svokallaðri pörum matar og bjórs og haldið námskeið; til dæmis um osta og bjór. „Ég get fullyrt að það má finna hina fullkomna pörum með mat og bjór. Þessi bjór er bæði sterkur og ágengur með mikinn kryddkarakter, sérstaklega má finna suðræna ávexti í honum, og hann passar einstaklega vel með sterkum gráðosti. Það er um að gera að



Valgeir Valgeirsson og Árni Theodór Long eru bruggmeistarar hjá Ölgerðinni og eiga heiðurinn af Úlfi Úlfi og mörgum fleirum frábærum björum.

MYND/STEFÁN

prófa ýmsar bjórtegundir með mat því það er svo skemmtilegt,“ segir Valgeir sem fer í gang með sumarbjórinn þegar Úlfur Úlfur er kominn á markað.

Margt fram undan

Það er ýmislegt fram undan á árinu hjá Borg sem stefnir í að verða það stærsta hjá brugghúsinu hingað til. Þar má meðal annars nefna bjór í stílnum „saison“ sem hefur verið í þróun undanfarna mánuði og er

meðal annars kryddaður með lífrænu blóðbergi og beitilyngi úr Aðaldal. Einnig verður boðið upp á sérútgáfu af hinni vinsælu Garúnu sem fengið hefur að liggja í þroskun á notuðum koniakstunnum í þó nokkra mánuði.

Borg Brugghús var stofnað árið 2010 og sendi frá sér sinn fyrsta bjór í maí sama ár. Á þessum tæpu fimm árum hefur brugghúsið sent frá sér í kringum 40 mismunandi bjóra en mikill hluti þeirra hefur

verið þeir fyrstu sinnar tegundar á Íslandi. Brugghúsið hefur hlotið fjölda alþjóðlegra verðlauna og viðurkenninga um heim allan fyrir bjórgerð sína. Hlutverk Borgar er að kynna íslenska bjóráhugamenn fyrir nýjum spennandi tegundum, kynna hversu góður kostur bjór er með hvers konar mat, um leið og gerðar eru tilraunir með íslenskt hráefni við framleiðsluna. Bjórar Borgar eru einnig seldir erlendis, bæði í Ameríku og Evrópu.



Hreiðar Þór Jónsson, markaðsstjóri hjá Vífilfelli, segir sterka hefð fyrir Viking bjór á Íslandi enda eigi vörumerkið sér áratugalanga sögu.

MYNDVERNIR

Víking Gylltur vinsælastur á Íslandi

Einn af hverjum þremur bjórum sem keyptir eru á Íslandi er Víking bjór. Hreiðar Þór Jónsson, markaðsstjóri hjá Vífilfelli hf, segir sterka hefð fyrir Víking á Íslandi enda eigi vörumerkið sér áratugalanga sögu. Íslenska vatnið geri einnig íslenskan bjór betri.

Saga Víking Ölgerðar nær allt aftur til ársins 1939 en hún var stofnuð á Siglufirði og hét þá Efnagerð Siglufjarðar. Árið 1950 flutti bruggverksmiðjan svo til Akureyrar og hefur verið þar síðan. Í dag er Víking vinsælasta bjórvörumerkið á Íslandi en einn af hverjum þremur bjórum sem drukkna eru á Íslandi er Víking-bjór," segir Hreiðar Þór Jónsson, markaðsstjóri hjá Vífilfelli hf.

Vinsælasti bjórinn á Íslandi

„Það er einfaldlega mikil hefð og tenging við Víking hjá Íslendingum. Víking Gylltur er vinsælasti bjórinn á landinu og helmingi stærri á markaðnum en næsti bjór á eftir í vínbúðinni, sem er Víking Lager," segir Hreiðar.

„Viking Classic hefur einnig sótt mikið í sig veðrið en við kynntum hann til sögunnar fyrir nokkrum árum. Hann er hástökkvarinn hjá okkur og bætir stöðugt við sig. Víking Classic er í dag einn vinsælasti bjórinn á veitingastöðunum og vex hratt í vínbúðunum einnig.“

Aukning í árstíðabundnum bjór

„Jólabjórinn og nú páska bjórinn okkar hafa átt gríðarlegum vinsældum að fagna undanfarin ár. Við sjáum til að mynda mikla aukningu milli ára í sölu á Víking páska bjórnum eða allt að 25% söluaukningu í vínbúðunum og sala á jólabjórnum jókst einnig á síðasta ári," segir Hreiðar.

Í víking um allan heim

Hreiðar segir Víking bjór eigi þó ekki einungis miklum vinsældum að fagna á Íslandi heldur rennur hann vel ofan í Ástralíu, Breta og Þjóðverja.

„Við flytjum út meðal annars til Ástralíu, Bretlands, Þýskalands og til Norðurlandanna. Við höfum einnig flutt Víking bjórinn út til Washington í Bandaríkjunum. Það hefur verið vöxtur í sölu milli ára erlendis og í sjálfu sér merkilegt að hægt sé að fá Víking, bjór frá Íslandi, hinum megin á hnettinum í Ástralíu," segir Hreiðar. Fyrirtækið sé þó hvergi nærri hætt í Víking.

„Við erum stöðugt að vinna í nýjum mörkuðum og þar er Asíumarkaður kominn lengst á veg. Við eigum von á að Víking muni fást í Asíu fljótlega á þessu ári.“

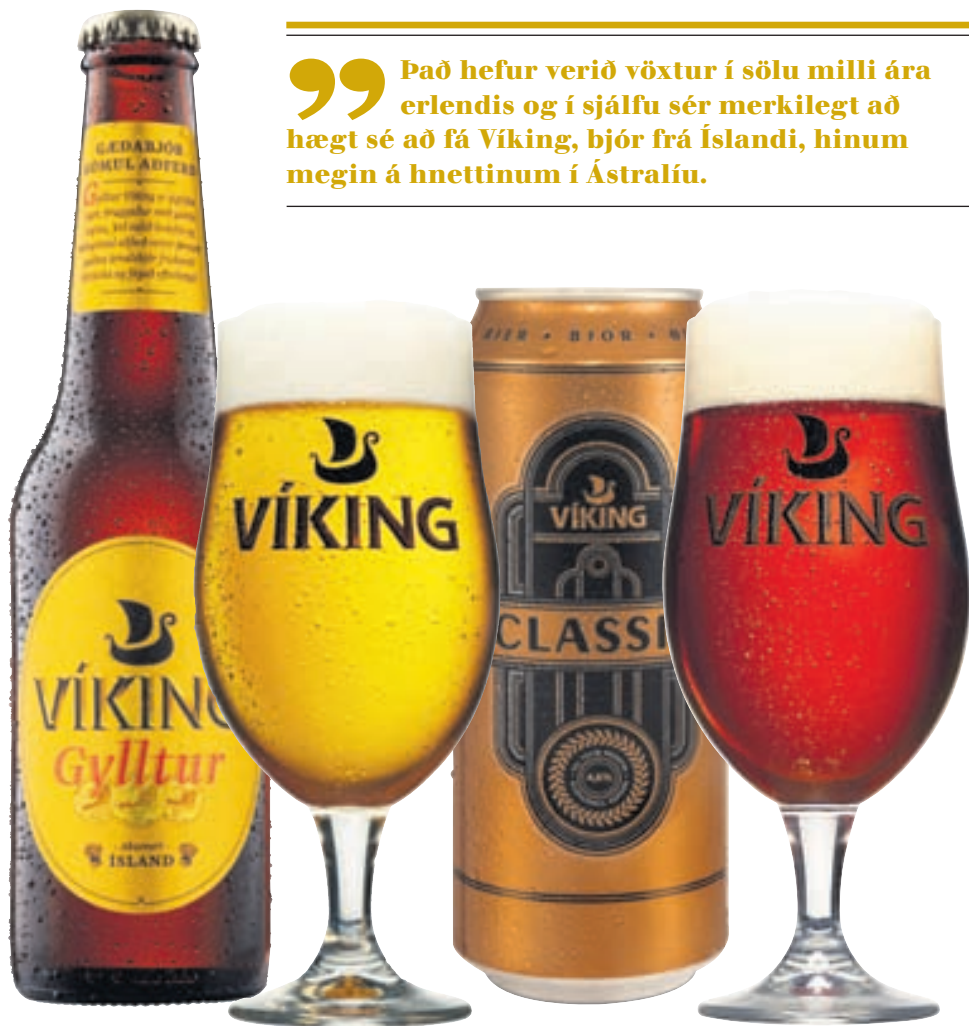
Íslenska vatnið

En hverju má þakka velgengni Víking?

„Lykillinn að þessari velgengni er hæfur bruggmeistari, Baldur Kárasón, og svo hefur íslenska vatnið mikið að segja," segir Hreiðar.

„Baldur nær góðu samspili við íslenska vatnið í sínum uppskriftum og þess vegna hefur bjórinn fengið mjög góðar viðtökur um allan heim. Við erum stöðugt að vinna að þróun tegunda og má búast við nýjungum frá Víking jafnvel á næstu mánuðum en það sem er næst inn á markaðinn hjá okkur er Víking Sumarölið.“

„Það hefur verið vöxtur í sölu milli ára erlendis og í sjálfu sér merkilegt að hægt sé að fá Víking, bjór frá Íslandi, hinum megin á hnettinum í Ástralíu.“



Pils Organic kemur á óvart

Baldur Kárason bruggmeistari er maðurinn á bak við Víking bjórana. Hann setur saman uppskriftir og bragð og hefur kokkað upp, meðal annarra tegunda í sérþjóralínu Víking, bjórana Stout og Pils Organic en Pils Organic er eini íslenski lífræni bjórinn.

Sérþjóralína Víking var hugsuð til að auka fjölbreytnina með öðruvísi bjór. Með henni getum við prófað okkur áfram með nýja stíla og komið með nýjungar þar sem ekki er horft í hráefniskostnað. Fyrsti sérþjóralína var Stout, svo kom Pils Organic og þá Bock bjórnir. Pils Organic er sérstakur að því leyti að þetta er eini íslenski lífræni bjórinn," útskýrir Baldur Kárason, bruggmeistari hjá Víking.

„Hráefnið í Pils Organic er allt að fimmfalt dýrara en hráefni í annan bjór í sumum tilfellum. Þá förum við einnig í gegnum heilmikið ferli til að fá vottun og leyfi til að framleiða lífræna vöru og sérstök úttekt er gerð á hverju ári. Þá er tryggt að öll hráefni eru ræktuð á lífrænan hátt án tilbúins áburðar eða aukaefna," útskýrir Baldur.

Pils Organic er bruggaður að suðurþýskri fyrirmynd, með miklu magni af humlum og er, eins og Baldur orðar það, „rjóminn“ í lagerbjórflokki Víking.

„Í honum er mikið magn af aromatískum humlum sem gefa ilm og bragð en ekki biturleika," útskýrir Baldur. „Hann er bragðmeiri en venjulegur lagerbjór sem fólk þekkir, með meiri karakter en hentar við flest tækifæri og er góður með mat.“ Pils Organic er fyrst of fremst góður bjór sem vill svo til að er lífrænn sem kemur mörgum skemmtilega á óvart.



Baldur Kárason, bruggmeistari hjá Víking.

Baldur segir ferlið við að þróa og brugga nýjan bjór vera mislangt. Það fari eftir því hversu róttæk hugmyndin sé í byrjun og hvort hráefnið sem til þurfi sé vandfundið.

„Artic Berry bjórinn í Einstök línunni er til dæmis með krækiberjum og bláberjum og þá fékk

ég lánuð ber hjá ættingjum sem höfðu farið í berjamó til að gera fyrstu prufurnar," segir Baldur og viðurkennir að hafa gaman af starfi sínu sem bruggmeistari.

„Maður er alltaf að spá og spekulera og þetta getur verið mjög skemmtilegt ferli, sérstaklega þegar kemur að því að smakka til.“

Einstök slær í gegn

Einstök Ölgerð kynnti nýjan bjór til sögunnar í flokki sérþjóra árið 2011 sem hefur slegið hressilega í gegn. Á síðasta ári var Einstök tæplega helmingur af útfluttu magni áfengis frá Íslandi.

Einstök bjórlína er verkefni sem hófst fyrir þremur og hálfu ári. Vörumerkið eiga tveir Ameríkanar en bjórinn er íslenskur, þróaður og framleiddur hjá Vífilfelli á Akureyri. Ísland er okkar heimamarkaður en útflutningur hefur vaxið gríðarlega. Við flytjum út meirihluta framleiðslunnar, bæði til Ameríku og Evrópu," segir Guðjón Guðmundsson, framkvæmdastjóri Einstök Ölgerð ehf.

Kalifornía og Flórída eru sterkustu markaðirnir vestan hafs en Einstök bjórinn er einnig kominn til New York, New Jersey, Delaware og víðar og er þessar vikurnar að detta inn til Texas. Þá hefur Einstök fengist fengist í þrjú ár í Bretlandi og fór á síðasta ári inn á öll Norðurlöndin og er einnig kominn til Þýskalands og Eystrasaltlandanna.

„Einstök er sá áfengi drykkur sem mest er fluttur út frá Íslandi og var tæplega helmingur af útfluttu magni áfengis frá landinu í fyrra," segir Guðjón. „Einstök er ekki þessi hefðbundni lagerbjór heldur í flokki sérþjóra og tiltölulega ný vara. Bjórnir okkar hafa hlotið fjölda viðurkenninga, nú síðast frá Þýskalandi. Við erum því auðvitað ánægðir með þennan árangur.“

„Einstök fæst í Epcot-garðinum í Flórída og skemmtilegt frá því að segja að þar var Bud-light á krana

skipt út fyrir Einstök. Þá var Einstök eini jólabjórinn sem var til sölu í Hollywood Studios sem einnig er í eigu Disney. Þeir hjá Disney þekkja góða sögu þegar þeir heyra hana og féllu fyrir sögu Einstök," segir Guðjón.

En hvað er það sem gerir Einstök bjórana svona góða?

„Það er fyrst og fremst íslenska vatnið og snilligáfa Baldurs Kárasonar bruggmeistarara.“



„Einstök er sá áfengi drykkur sem mest er fluttur út frá Íslandi," Guðjón Guðmundsson, framkvæmdastjóri Einstök Ölgerð ehf.

Smökkuðu 90 bjóra á fjórum tímum

Bjarni Kristófer Kristjánsson og Broddi Reyr Hansen fóru á bjórhátíðina American Craft Beer Fest í Boston árið 2012. Þeir urðu margs vísari um hinar ýmsu bjórtegundir en jafnframt um það hvernig gott er að skipuleggja bjórhátíð. Þá vitneskju hafa þeir haft til hliðsjónar við skipulagningu eigin bjórhátíðar á Hólum í Hjaltadal sem haldin er fyrsta laugardag í júní, ár hvert.

Þeir Bjarni Kristófer Kristjánsson og Broddi Reyr Hansen, sem reka Bjórsetrið á Hólum í Hjaltadal ásamt Guðmundi Birni Eypórssyni, deila eðli málsins samkvæmt miklum bjór-áhuga. Þeir ferðast talsvert saman og reyna alltaf að tvinna eitthvað tengt bjór inn í ferðirnar. Þeir hafa í tvígang farið á sérstakar bjórhátíðir og þá í tengslum við fertugs-afmæli sín.

Til að slíkar hátíðir fari ekki úr böndunum þurfa skipuleggjendur að halda vel á spöðunum og setja skýrar reglur. Þeir Bjarni og Broddi hafa nýtt sér reynsluna úr ferðunum við skipulag eigin bjórhátíðar sem þeir halda á Hólum fyrsta laugardag í júní, ár hvert. Þeir sögðu blaðamanni upp og ofan af bjórhátíðinni American Craft Beer Fest sem þeir sóttu í Boston árið 2012.

„Þetta er árleg hátíð. Við tókum einn dag í hana en fórum líka að skoða brugghús auk þess að þræða svokallaða brew-bari sem brugga eigin bjór á staðnum. Við reyndum að leita uppi „local“ bjór sem fæst bara á tilteknum bar eða í tilteknu brugghúsi enda fórum við ekki til Boston til að drekka Budweiser eða annað álíka,“ segir Bjarni.

600 tegundir í boði

Á hátíðinni voru sextíu brugghús. Hvert um sig var með bás þar sem gefið var smakk í pínulitlum glös-um en hægt var að velja á milli 600 mismunandi bjóra. Að sögn Bjarna og Brodda var ógerningur að smakka alla. „Við vorum fjórir saman og náðum að smakka í kringum 90 gerðir,“ segir Bjarni. Þótt aðeins sé tekinn um einn sopi af hverjum segir það að sögn Bjarna og Brodda til sín þegar á líður og eru menn að endingu orðnir ansi skrautlegir. „Hátíðina sækja um 5.000 manns og þess vegna eru gerðar ýmsar ráðstafanir. Fyrir það fyrsta stendur hátíðin aðeins í fjóra tíma. Þá var klósettunum lokað korteri áður en hátíðinni lauk sem varð til þess að flestir voru komnir í spreng og urðu að yfirgefa svæðið,“ útskýrir Bjarni. „Hér heima þyrfti örugglega að



American Craft Beer-hátíðina sækja um 5.000 manns. Til þess að hlutirnir fari ekki úr böndunum stendur hún aðeins í fjóra tíma. Klósettunum er lokað korteri fyrir formleg lok hátíðarinnar. Þá eru flestir komnir í spreng og drífa sig út. Hér er Bjórsetursteymið, frá vinstri; Daniel Govoni, Broddi Reyr Hansen, Bjarni Kr. Kristjánsson og Guðmundur Björn Eypórsson.

kalla til lögreglu,“ bætir Broddi við og hlær.

Lærðu margt

Þeir félagar reyndu að fara nokkuð skipulega í gegnum hátíðina. „Við fengum í hendurnar bækling með korti yfir hátíðarsvæðið þar sem öll brugghús voru kynnt. Þannig gátum við valið svolítið úr. Ég var til dæmis búinn að ákveða að smakka alla bláberja-bjórana á svæðinu og þræddi mig kerfisbundið í gegnum þá bása. Yfirleitt voru bruggararnir sjálfir á staðnum og var hægt að spyrja þá spjörunum úr sem mér finnst lyklatríði. Ég spurði út í aðferðir og hugsanleg vandkvæði við framleiðsluna og fór heim með gott

veganesti,“ segir Broddi sem hefur umsjón með brugginu á Bjórsetrinu. „Þarna vorum við búnir að halda bjórhátíðina okkar á Hólum einu sinni og gjörbreyttum í raun framkvæmdinni með hliðsjón af framkvæmd þessarar hátíðar,“ bætir Bjarni við.

Fjöldi kvenna á hátíðinni

En var eitthvað sem kom ykkur á óvart. „Það var kannski helst hvað það voru mikið af konum á hátíðinni. Við bjuggumst helst við snobbuðum karlahópum með nefið upp í loftið en þarna voru ekki síður kvennahópar. Bjór-áhugi í Bandaríkjunum fer mjög vaxandi, jafnt hjá konum sem körlum. Hann fer reyndar líka vaxandi

hjá konum hér heima sem er mjög ánægjulegt,“ segir Bjarni.

Það sem félögunum þótti hvað spaugilegast var að sjá fólk með hangandi saltkringlur, eða pretzels, um hálsinn. „Til að núllstillta bragðið er nefnilega gott að fá sér nokkra salta bita en það er hins vegar þínu lúðalegt að hafa þetta svona hangandi um hálsinn.“

En hvernig skyldi þessi mikli bjóráhugi hafa kviknað? „Árið 2006 ákvað ég að hætta að drekka bjór. Nokkrum mánuðum síðar komst ég að því að það hafði verið misráðið en ákvað hins vegar eftir það að drekka bara góðan bjór,“ útskýrir Bjarni. „Við Broddi höfum verið búsettir á Hólum í á annan áratug og er lítið annað við að vera hér en að

drekka bjór á kvöldin. Við ákváðum því árið 2007 að opna Bjórsetrið ásamt Guðmundi en við störfum allir við Háskólann á Hólum. Í dag eru meðlimir setursins um 50 talsins. Við erum með opið alla föstudaga og eftir hendinni en það hefur til dæmis verið vinsælt að koma til okkar í árhátíðar- og hvataferðir. Þá höfum við verið með bjórgerðarnámskeið og bjórkynningar ásamt fyrrnefndri bjórhátíð sem í ár verður haldin 6. júní. Við erum með um 60 til 70 bjórtegundir á boðstólum en auk þess bruggum við okkar eigin bjór sem boðið er upp á þegar hann er til. Við erum í raun eini brew-barinn á Íslandi og þar sem yfirbyggingin er engin færðu hvergi ódýrari bjór.“

SIGGI HLÖ ER Í LOFTINU

HAPPY HOUR ÍSLENSKU ÞJÓÐARINNAR

LAUGARDAG MILLI KL. 16:00 - 18:30

BYLGJAN989

#BYLGJAN



SÍÓNVARP



BYLGJAN.IS



ÚTVAÐIÐ



FM 98.9

HLUSTAÐU
HVAR SEM ER,
HVENÆR SEM ER

BYLGJAN
989



Leffe Blonde og Hoegaarden eiga sér dyggan aðdáendahóp

Róbert Ólafsson, eigandi Forréttabarsins, bætti Leffe Blonde og Hoegaarden við bjórflóruna fyrir nokkru en báðar tegundirnar eiga vel við rétti Forréttabarsins. Þessar tegundir fást óviða á krana en eiga sér dyggan aðdáendahóp.

Við tókum Leffe Blonde og Hoegaarden inn til að auka við flóruna hjá okkur en þeir eru báðir mjög góðir matarbjórar. Báðar tegundirnar hafa þegar aflað sér mikilla vinsælda og eru komnar með dyggan aðdáendahóp en þessa bjóra er ekki hægt að fá víða á dælu," segir Róbert Ólafsson, eigandi Forréttabarsins á Nýlendugötu 14.

„Bjórmenningin hefur líka þroskast á Íslandi á síðustu árum og Íslendingar þekkja Leffe og Hoegaarden frá Evrópu, Frakklandi og Belgíu þar sem til dæmis er að finna matarkrár undir nafninu Leffe, þar sem boðið er upp á fuglakjöt, reyktan mat, krækling og fiskisúpur og fleira í sama dúr og hér á Forréttabarnum. Ferðamenn eru líka stór hluti gesta í miðbænum í dag og þeim finnst mjög gaman að geta borðað íslenskan mat með þessum bjórum," segir Róbert.

„Hoegaarden er ljós hveitibjór og hentar mjög vel með sjávarréttum, kræklingi og kemur nánast í staðinn fyrir hvítvín. Við höfum til dæmis eldað kræklinginn í Hoegaarden sem er mjög gott. Hann er einnig mjög sumarlegur drykkur og við berum hann fram í glasi með appelsínusneið.

Leffe Blonde höfum við verið að para saman við hrossakjöt, sem er mjög vinsælt, en Leffe passar vel við kraftmikinn mat eins og reykt kjöt og hrátt kjöt.

Happy hour alla daga

Hjá okkur á Forréttabarnum er happy hour alla daga milli klukkan 16 og 20. Fólk getur þá fengið sér bjór á góðum prís inn í matartímann en við erum með fjölbreytt úrval af smáréttum og þar að auki samsetta fjögurra rétta matseðla þar sem bæði eru stórir og litlir réttir.“



Hoegaarden 4,9% alc/vol

- Hoegaarden er léttur í munni, með litla beiskju en skemmtilega krydd- og sítrustóna.
- Passar frábærlega með fiskréttum, sérstaklega sushi og skelfiski. Einnig fer hann ákaflega vel með sterkum indverskum mat og ekki skemmir fyrir ef kóríander er notaður í matargerðina.
- Uppruninn í smábænum Hoegaarden í Belgíu árið 1445.
- Úr Hoegaarden varð til bjórstillinn „belgískur hveitibjór“, sem er ólíkur þeim hefðbundnari þýska að því leyti að bjórinn er kryddaður með kóríander og appelsínuberki.
- Fæst í fríhöfninni, Vínbúðunum og á veitingastöðum.



Leffe Blonde 6,6% alc/vol

- Leffe Blonde er belgískt öl sem býr yfir miklum karakter. Sætir og kryddaðir malttónar ásamt léttri beiskju og ávaxtaríkum ilmi.
- Leffe Blonde passar frábærlega með góðri steik, hráskinku og grænmetisréttum.
- Dregur nafn sitt af klaustrinu Abbaye de Notre Dame de Leffe þar sem bruggun hófst árið 1240.
- Fæst í fríhöfninni, Vínbúðunum og á veitingastöðum.

Aldinbjórinn **Sólbort** slær nýjan tón

Þegar hágæða lagerbjór er blandað saman við ferska ávaxtadrykki getur útkoman ekki orðið annað en góð. Nýi aldinbjórinn frá Ölgerðinni heitir Sólbort og kemur í tveimur bragðtegundum, með sítrusbragði og brómberjabragði.

Nýi aldinbjórinn frá Ölgerðinni ber það skemmtilega nafn Sólbort og inniheldur blöndu af hágæða lagerbjór og ferskum ávaxtadrykki. Útkoman er bæði bragðgóð og frískandi að sögn Guðna Þórs Sigurjónssonar, vörubráðgjafa Ölgerðarinnar. „Nafn drykkjarins ber óneitanlega sumarlegan blæ en það festist víst við drykkinn snemma í ferlinu; séríslenskt nafn sem er létt og skemmtilegt rétt eins og Sólbort sjálfur.“

Ölgerðin hefur unnið að þróun bjórsins í rúm tvö ár og það má segja að hún marki ákveðin tíma-mót hjá fyrirtækinu að sögn Guðna. „Ölgerðin hefur auðvitað mikla reynslu af því að blanda saman malti og appelsíni eins og allir ættu að vita en sú þekking nýttist okkur við framleiðsluna á Sólborti. Bragðið kemur skemmtilega á óvart. Bjórinn er svolítið öðruvísi og bragðið er klárlega eitthvað alveg nýtt. Þeir sem hafa nú þegar smakkað Sólbort segja bragðið koma skemmtilega á óvart en það var einmitt tilgangurinn með honum.“

Bjórinn hentar vel sem fordrykkur sem og með fiski og skelfiskréttum, fersku salati og hvers konar smáréttum. „Lykillinn er að bera hann fram í glasi fylltu af klökum. Það er vafalaust nýtt fyrir marga en þannig verður drykkurinn enn ljúffengari og ferskari en ella.“

Nú er Sólbort loksins mættur á markaðinn og Ölgerðin er stolt af því að geta leyft Íslendingum að smakka eitthvað alveg nýtt að sögn Guðna. „Sólbort kemur í tvenns konar bragðtegundum; annars vegar með brómberjabragði og hins vegar með hinu sigilda sítrusbragði.“

Sólbort fæst nú í nokkrum vínbúðum á höfuðborgarsvæðinu; í Kringlunni, Heiðrónu og í Skeifunni. Hann fæst einnig í versluninni á Dalvegi og í Skútuvoði í Reykjavík og í verslun Vínbúðarinnar í Hafnarfirði. Auk þess fæst hann í Vínbúðinni á Akureyri.

„Sólbort er líka seldur á nokkrum vel völdum börum bæjarins, meðal annars Lebowski bar, B5, Austur, English Pub, American Bar, Stúdentakjallaranum og Íslenska barnum.“



Sólbort með sigilda sítrusbragði er ferskur dykkur.

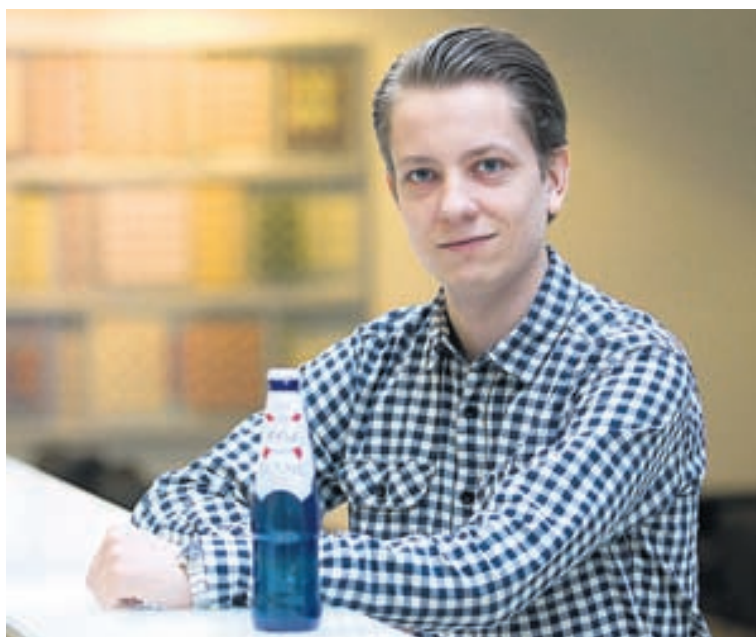


Brómberin gefa Sólborti framandi og hressandi bragð.

MYNDIR/ÚR EINKASAFNI

Bjór unninn úr kavíar humlanna

Hveitibjórinn Kronenbourg 1664 Blanc er annar vinsælasti hveitibjór heims. Hann er bruggaður úr Strisselspalt-humlum sem kallaðir eru kavíar humlanna. Bjórinn hefur því einkennandi ilm og ljúffengt sítrusbragð.



Bjórinn er framleiddur með Strisselspalt-humlum sem hafa verið kallaðir kavíar humlanna að sögn Jóhannesar Páls Sigurðarsonar, vörumerkjastjóra hjá Ölgerðinni.

Kronenbourg 1664 Blanc er ferskur og ávaxtaríkur hveitibjór með keim af sítrusávöxtum og kóríander. Bjórinn er framleiddur með Strisselspalt-humlum sem hafa verið kallaðir kavíar humlanna, en þeir gefa bjórnum hinn einkennandi ilm og sítrusbragð að sögn Jóhannesar Páls Sigurðarsonar, vörumerkjastjóra hjá Ölgerðinni. „Kronenbourg 1664 Blanc er í blárri útgáfu af hinni íkonísku Kronenbourg-flösku og er seldur í 28 löndum víða um heim. Hann er því annar stærsti hveitibjór í heiminum í dag.“

Eins og sjá má er flaskan sérstaklega þokkafull og tjáir vel franskan uppruna bjórsins ásamt listinni að njóta. Eða eins og Frakkarnir segja, „Art de vivre“. „Þessi bjór passar sérstaklega vel með flestu sjávarfangi og ýmsum krydduðum mat.“

Kronenbourg 1664 Blanc fer í sölu í verslunum Vínbúðanna í apríl.

Kronenbourg 1664 Blanc er ferskur og ávaxtaríkur hveitibjór sem passar mjög vel með flestu sjávarfangi og krydduðum mat.

MYND/PIETUR



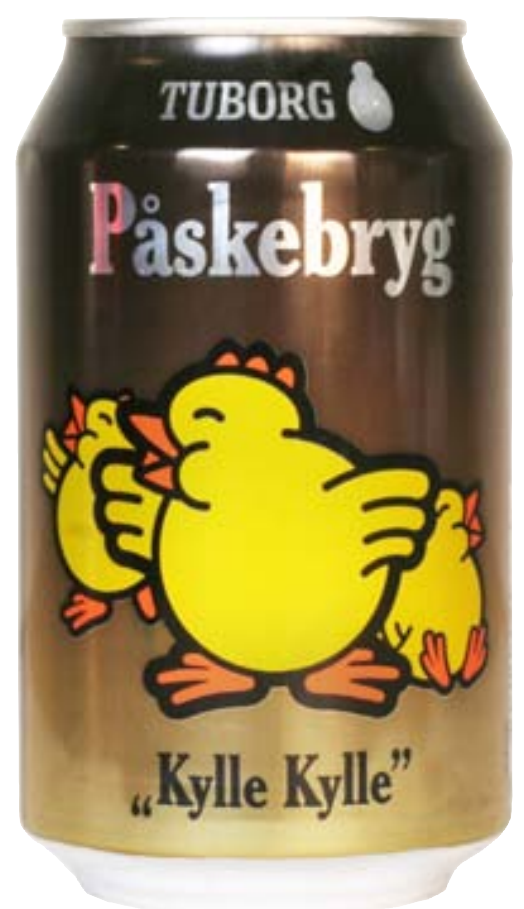
Líflegur bjór með þéttri fyllingu

Einn söluhæsti páskabjór ársins 2010 mætir aftur til leiks um páskana. Tuborg „Kylle Kylle“ einkennist af þéttri fyllingu og gefur léttan maltkeim.

Senn líður að páskaum og þá birtist páskabjórinn Tuborg „Kylle Kylle“ í hillum Vínbúðarinnar. Bjórinn er dökkur amber lager og er að sögn Jóhannesar Páls Sigurðarsonar, vörumerkjastjóra hjá Ölgerðinni, líflegur bjór með þéttri fyllingu sem heldur góðu jafnvægi milli sætu og beiskju og gefur auk þess léttan maltkeim. „Bjórinn er ljósrafgullinn að lit með hvíttri froðu og lyktar af kryddi með keim af blómum. Hann hefur ekki verið í sölu undanfarin ár en var þó einn söluhæsti páskabjórinn árið 2010, þegar hann var síðast í sölu. Landsmenn fagna því vafalaust komu hans aftur hillur vínbúðanna.“

Líkt og jólabjórinn Tuborg Julebryg frá sama fyrirtæki er „Kylle Kylle“ dökkur lager. „Jólabjórinn einkennist hins vegar af frekar af sætri ristaðri karamellu og lakkrís en páskabjórinn er minna sætur en léttkryddaður.“

Tuborg „Kylle kylle“ er fluttur inn í litlum dósnum frá Danmörku.



Besti bjórinn í hendi hverju sinni

Bjórmenning á Íslandi hefur breyst umtalsvert síðustu fimm árin og bjóráhugi landans stórukist. **Bjórskólinn** fagnar fimm ára afmæli um þessar mundir en í upphafi átti verkefnið að vera lítið og löðurmannlegt. Það hefur hins vegar undið upp á sig.

Í Bjórskóla Ölgerðarinnar er hægt að fara á eitt skemmtilegasta námskeið sem völ er á og þar er valið á kennurum, sem eru einstakir í sinni röð, vandað. Þeir miðla þekkingu sinni af einlægri ástríðu og vita alveg ótrúlega mikið um bjór – og líka margt annað. Líklega eru þeir með vinsælustu kennurum landsins og tala tölurnar sínu máli hvað það varðar. Ef reiknað er með því að í hverju ár séu 8.760 klukkustundir, og hvert námskeið tekur 3,5 klukkustundir og um tólf þúsund nemendur hafi útskrifast frá skólanum, sem samtals hafa setið í 42.000 námsstundir hjá Bjórskólanum, þá jafngildir það 4,8 árum af samfelldri bjórfræðslu.

Verkefni sem vatt upp á sig

Um þessar mundir er fimm ára afmæli Bjórskólans fagnað en Höskuldur Sæmundsson er einn af þeim sem komu að stofnun hans og hefur kennt við hann frá upphafi. „Ég var í námi í Bandaríkjunum í fimm ár og komst þá í tæri við þessa „craft-brugghúsa-stemningu“ sem hefur verið að ryðja sér til rúms hér á landi. Þar áttaði ég mig á að bjór væri eitthvað meira en ljós lagerbjór og byrjaði að prófa mig áfram með bjór. Ég er grúskari í eðli mínu þannig að ég fór að grúska í bjórnum og „the rest is history“ eins og sagt er á góðri íslensku,“ segir Höskuldur, en hann er höfundur bókarinnar Bjór, sem kom út fyrir jólin, ásamt Stefáni Pálssyni.

Höskuldur segir verkefnið, sem átti að vera lítið og löðurmannlegt í upphafi, eða um tvö kvöld í mánuði, hafa undið ærlega upp á sig. „Metið er 24 Bjórskólar í einum mánuði hjá okkur þannig að upphafsplönnin sýndu einfaldlega stórkostlegt vanmat á

bjóráhuga Íslendinga. Núna erum við fjórir sem sinnum þessu, um þrisvar til fjórum sinnum í mánuði hver. Það er ég, Sveinn Waage, fyrrverandi fyndnasti maður landsins og markaðsgúrú, Stefán Pálsson, spurningahöfundur með meiru, og Atli Þór Albertsson, leikari og markaðssérfræðingur, sem kennum.“

Alvörunámskeið með skemmtun

Bjórskólinn er ríflega þriggja klukkustunda langt námskeið með tveimur hléum þar sem nemendur fá að heyra um sögu bjórsins, úr hverju hann er gerður, bruggferlið og mismunandi bjórstíla. Smakkaðar eru yfir átta tegundir af bjór sem þykja vera með þeim bestu í sínum stíl. Lögð er áhersla á að kynna stíla sem lengi vel voru ekki í boði á Íslandi eða framleiddir hér og svo eru bæði Borg Brugghús og Egils brugghúsið skoðuð. „Bjórskólinn leitar út fyrir það sem framleitt er í Ölgerðinni og sækir því bjór í Vínbúðina til þess að krækja í sýnishorn af bjórstílum. Við komuna fá allir bjór af krana og geta menn fengið ábót eftir þörfum. Það kemur mörgum á óvart hvað við leggjum mikið upp úr fræðslugildinu og að þetta sé alvöru námskeið með skemmtun í bland en ekki öfugt. Ég man þó í fljótu bragði ekki eftir að einhver hafi gengið óglaður út, kannski hefur einhverjum verið óglatt en enginn verið óglaður,“ segir Höskuldur og hlær.

Breiða út fagnaðarerindið

Höskuldur á erfitt með að svara því hver uppáhaldsbjór hans sé. „Ég hef alltaf sagt í grúni að uppáhaldsbjórinn sé sá sem er í hendi hverju sinni. Annars fer ég í hringi með þetta,



Höskuldur er einn fjögurra kennara sem sjá um opin námskeið Bjórskólans alla fimmtudaga, en hópar geta mætt aðra daga vikunnar eftir samkomulagi.

MYND/STEFÁN

Metið er 24 Bjórskólar í einum mánuði hjá okkur þannig að upphafsplönnin sýndu einfaldlega stórkostlegt vanmat á bjóráhuga Íslendinga.

núna þegar kalt er úti finnst mér gaman að fá mér dekkri bjóra en svo lýsast þeir með vorinu,“ segir hann og brosir.

Ríflega tólf þúsund nemendur hafa útskrifast úr Bjórskólanum og segir Höskuldur suma hafa komið oftast en einu sinni. „Fólk kemur til

dæmis fyrst með vinnunni og svo með vinum, eða öfugt. Það eru margir sem telja að fleiri þurfi að njóta gospelsins, sem er jákvætt.“

Íslendingar fróðari um bjór

Á þessum fimm árum sem liðin eru frá stofnun Bjórskólans hefur bjórmenning á Íslandi gjörbreyst samkvæmt Höskuldi. „Íslendingar vita miklu meira um bjór en áður. Námskeiðið hjá okkur hefur þróast samkvæmt því, það þarf ekki að fara alveg í grunnatriðin eins og í upphafi. Fólk er löngu hætt að tala um mun á ljósum og dökkum bjór og farið að ræða um mismunandi humla, gerjunarhitastig og fleira, það hefur verið gaman að upplifa þessa þróun á ekki nema fimm árum.“

Það er allt leyfilegt í bjórgerðinni

Bjór er búinn til úr nokkrum hráefnum sem er nánast endalaust hægt að raða saman. Það er því aðeins ímyndunarafl fólks sem heftir bjórgerð. Á **Skúla Craft Bar** er fjölbreytt úrval handverksbjórs bæði frá innlendum og erlendum framleiðendum á tólf dælum.

Skúli Craft Bar var opnaður undir lok síðasta árs og er „alvöru“ bjórbar í hjarta miðborgarinnar, nánar tiltekkið við Fógetagarðinn. Staðurinn dregur nafn sitt að sjálfsgöðu frá Skúla fógeta sem vaktar barinn göfuglega á stalli fyrir utan. Freyr Rúnarsson er einn af eigendum staðarins og sérstakur bjórmeistari hans. Hann er einn af upphafsmönnum íslensku bjórbyltingarinnar og hefur frætt íslenskan almenning um gæðabjór í þó nokkur ár. Freyr hefur meðal annars haldið úti síðum á borð við „Bjórspeki“ og „Bjórþokin“ auk þess að hafa tekið þátt í allmörgum dómnefndum og umræðum um bjór á opinberum vettvangi. „Á Skúla Craft Bar leggjum við áherslu á sælkerabjór af bestu sort frá bæði innlendum og erlendum framleiðendum. Við erum yfirleitt með að minnsta kosti fimm til sex bjóra á krana frá erlendum framleiðendum. Þá er það gæða handverksbjór en ekki þessi venjulegi lager. Við reynum að skipta tegundum út mjög reglulega, fáum inn einn kút af hverri tegund og þegar hann klárast þá kemur eitthvað nýtt undir,“ segir Freyr.

Borg gerir stórkostlegan bjór

Freyr segir að þeir séu einnig með aðra fimm til sex krana sem hingað til hafi að mestu farið undir Borg brugghús. „Það er af því að Borg er einfaldlega að gera virkilega spennandi bjór. Það skemmtilega við þá er að þeir eru alltaf að gera tilraunir, þeir koma með eitthvað nýtt og spennandi sem kemur í litlu magni en kemur svo kannski ekki aftur. Við reynum alltaf að kippa þessum tilraunum þeirra inn og erum til dæmis núna með bjór sem heitir einfaldlega Tilraunalögun. Þeir ætla að leyfa þjóðinni að smakka þessa Tilraunalögun og sjá svo til. Ef hún fær góð viðbrögð þá halda þeir

kannski áfram með hana, ef ekki þá gera þeir eitthvað nýtt.“

Freyr útskýrir að Borg sé alltaf með nokkrar bjórtegundir í gangi hverju sinni og að stöðugt sé bætt við. „Fyrsti bjórinn frá þeim hét einfaldlega Brío Nr. 1. Nú eru þeir komnir upp í Nr. 31 og fara sumar tegundirnar í fasta sölu en aðrar ekki. Svo gera þeir alltaf árs-tíðabundnar tegundir fyrir jólin, þórrann, páskana, 1. apríl, sumarið, gay pride og októberfest sem dæmi. Við reynum að vera með flesta Borg-bjóra á krana hjá okkur, það er að segja ef þeir standast kröfur okkar að sjálfsgöðu, og erum duglegir að taka það ferskasta inn hverju sinni.“

Leitar að besta bjór heims

Engin takmörk eru fyrir því hvernig bjór er hægt að búa til samkvæmt Frey. Hann segir að það eina sem geti stoppað fólk í bjórgerð sé hugmyndaflugið. „Litlu örbrugghúsin eru hætt að hugsa innan rammans og eru farin að gera eitthvað nýtt og ögrandi. Ég hef persónulega verið að leita að besta bjór í heimi síðastliðin tuttugu ár, en hef komist að því að það er ekki hægt. Þegar ég er búinn að finna frábæran bjór reyni ég bara að finna einhvern annan betri. Ég hef oft verið spurður að því hver sé uppáhaldsbjórinn minn en ég get ekki svarað því, það fer eftir stemningu hverju sinni, árstíð og í hvernig gir maður er.“

Freyr byrjaði að brugga sjálfur fyrir nokkrum árum. „Þannig kemst maður inn í hugarheim bruggmeistaranna og skilur betur hvernig þeir leika sér með hráefnið. Ég er lífræðingur og læknir og hef því gaman af vísindum og finnst gaman að geta leikið mér í tilraunum í heimabrugginu. Ég hef prófað ýmislegt – þegar ég gerði fyrsta jólabjórinn minn þá notaði ég negul, vanillustangir, mandar-



Freyr er einn eigenda Skúla Craft Bar og bjórsérfræðingur mikill. Hann bruggar sjálfur og hefur gert ýmsar tilraunir, til dæmis hefur hann búið til eldfjallabjór.

MYND/PIJETUR

Bjór er ekki bara eitthvert sull sem er þambað yfir fótboltanum heldur er rosalega mikil vidd í þessu.

ínur og klippti greni frá nágrannanum og sauð það saman. Það kom reyndar ekkert sérstaklega vel út,“ segir hann og hlær. „Fyrir ári prófaði ég svo að sjóða ösku úr Eyjafjalla-

jökli með í bjórinn til að geta kallað hann eldfjallabjór. Askan breytti ekki miklu en þetta kom ágætlega út. Þetta eru menn líka að gera úti í hinum stóra heimi. Við vorum til dæmis með einn bjór á krana á Skúla sem er gerður úr dýrasta kaffi í heimi. Í hann var notað kaffi úr baunum sem höfðu farið í gegnum meltningarveg kattardýra í Brasília. Það er allt í boði í bjórnum og það viljum við sýna fólki á Skúla Craft Bar,“ segir Freyr og brosir. „En án gríns þá trúi ég að til sé bjór fyrir alla, það þarf bara að finna hann og það er það sem við á Skúla erum meðal annars að reyna að aðstoða fólk við með alls kyns smakpökum og fræðslu.“

Um hundrað konur á stofnfundi

Félag íslenskra bjóráhugakvenna var stofnað síðastliðið haust. Konur fjölmenntu á fundinn enda hefur bjórmeningin átt auknu fylgi að fagna, bæði meðal karla og kvenna. Á dagskrá er páskabjórsmakk með ýmsum fróðleik og skemmtilegheitum.

Vinkonurnar og bjórunnendurnir Unnur Tryggvadóttir Flóvenz og Elín Oddný Sigurðardóttir stóðu fyrir stofnun Félags íslenskra bjóráhugakvenna á Microbar í október á síðasta ári. Tilgangurinn var að þær gætu deilt áhuga sínum með kynsysturum. Það kom þeim þægilega á óvart hve margar konur voru á sömu línu og þær sjálfar. „Það komu mun fleiri á stofnfundinn en við áttum von á, líklega hafa það verið hátt í hundrað konur,“ segir Unnur en mikil gleði ríkti þetta kvöld. „Við drukkum bjór, lásu upp stefnuýfirlýsingu félagsins og höfðum þetta skemmtilega óformlegt,“ segir hún en engin eiginleg stjórn var kosin heldur munu þær Unnur og Elín Oddný halda utan um starfsemi og skipuleggja uppákomur.

Félagið stóð fyrir jólabjórsmakki fyrir

jólin, þorrabjórsmakki á þorranum og þann 26. mars er á dagskrá páskabjórsmakk. „Mætingin hefur verið fín og við fáum alltaf einhverja fróða til að segja okkur frá bjórunum.“

Fróðar bjóráhugakonur

Unnur segir greinilega hafa verið þörf á félaginu. En af hverju þarf sér bjóráhugafélag fyrir konur? „Bjórmeningin hefur hingað til verið dálítið karllæg. Bjór þykir karladrykkur og mjög fáar konur finnast innan annarra bjóráhugafélaga. Ég veit ekki hvort það er einhver feimni sem ræður þessu því áhugi kvenna virðist til staðar. Í það minnsta grípa konur þetta tækifæri fegins hendi að geta drukkið, fræðst og talað um bjór við aðrar konur með sama áhugamál,“ svarar Unnur. Hún segir fjölmargar konur innan hópsins nánast alvitrar um bjór, þær séu víðlesnar og uppspretta fróðleiks.



Bjóráhugakonan Unnur Tryggvadóttir Flóvenz er ein af upphafskonum Félags íslenskra bjóráhugakvenna.

Langar á bjórhátíð

Unnur er innt eftir því hvernig bjóráhugi hennar kviknaði. „Minn kviknaði líklega fyrir alvöru þegar ég var í heimsókn hjá systur minni í Þýskalandi. Ég fór á lókal klúbb í Heidelberg þar sem ég drakk besta bjór í heimi og þar með var neistinn kviknaður. Á svipuðum tíma var verið að opna Microbar hér

heima og bjórmeningin í algleymingi.“

Unnur segist helst fá útrás fyrir bjóráhuga sinn með því að smakka bjór og njóta. „Ég er ekki týpan sem sökkvir sér í lestur bóka um bjór. Ég smakka og hlusta enda mikið af fólki í kringum mig sem veit mikið um bjór og ég fræðist með því að hlusta á það segja frá.“ En hvað er næst á dagskrá?

„Bjórhátíð verður haldin á Hólum í Hjaltadal í sumar og það hefur vaknað hugmynd innan félagsins um að skipuleggja ferð þangað. Það er þó ekki komið lengra en það. Við munum spila það eftir eyranu og eftirspurninni,“ segir Unnur og býður allar bjóráhugakonur velkomnar í félagið. „Þær sem vilja skrá sig geta gert það í gegnum Facebook-síðuna okkar.“








OPIÐ DAGLEGA FRÁ KL 12:00

HAPPY HOUR ALLA DAGA FRÁ KL 16:00-19:00

Ingólfsstræti 3 101 Reykjavík 552 0070 facebook.com/dendanskekro



LA TRAPPE BLONDE er mildur 6,5 rauðgylltur bjór. Blond gefur hentuga kolsýru og hefur skemmtilegan ávaxtaríkan ilm, með blómum, malti og geri. Flæðir svo yfir hunang og krydd ásamt með ávöxtunum og maltinu og endar svo á smá humalbeiskju. Mjög frískandi, ögn sætt yfirbragð en þurr eftirbragð.



LA TRAPPE DUBBEL er dökkbrúnn bjór sem er tilvalinn til að drekka með mat. Hann er flöskugerjaður og er í núverandi útgáfu 7%. Gefur fallega froðu og ágætis kolsýru, en dempast fljótlega að öllu jöfnu. Ilmur af malti, geri, lakkrís, kandís, dökkum ávöxtum og ferskum appelsínubörk. Bjórinn hefur góða sætu með ögn þurri og sýruríkri endingu.



LA TRAPPE TRIPEL ER fallega djúpappelsínugulur/bronslitur bjór, seiðandi gosaður, örlítið skýjaður og gefur manni fallega dúnkennða froðu. Lyktin af bjórum í Tripel-stíl er einstök. La Trappe Tripel býður upp á góðan keim af geri, appelsínunum, perum, kóríander og öðrum kryddum, fíkjum og karamellu. Frábær fylling.



LA TRAPPE QUADRUPEL er dökkbrúnn bjór með djúpum rauðleitum blæ og ljósbrúnni froðu. Lyktin er nær aldrei eins, en hægt er að stóla á að finna karamellaðan maltilm, kryddaða gertóna, kaffi, súkkulaði, döðlur og eplagertóna. Bragðið er álíka maltað en gefur ekki jafn mikið af geri. Karamella, súkkulaði, lakkrís, dökkir ávextir, súr kirsuber og kryddað eftirbragð.



LA TRAPPE WITTE er útgáfa Konginshoeven á belgískum hveitibjór. Hann er fölgulur og þokkalega skýjaður. Kolsýra og froða í ætt við stíl, það er girnileg, nokkuð þykk froða sem fer fljótlega og góð kolsýra. Bjórinn er fallegur og lítur út fyrir að vera svalandi. Lyktar af sitrus, kryddi, appelsínu, gömlu hveiti, laufi og smá banana.



LA TRAPPE BOCKBIER er dökkbrúnn bjór með rauðum blæ. Falleg, brún froða fæst og frískandi kolsýra. Í lykt eru nokkuð klassísk einkenni eins og malt, karamella og vottur af spíra. Það gerir hann skemmtilegri að ilmur af kakódufti, dökkum ávöxtum eins og fíkjum og kryddi finnst einnig. Í sætari kantínunum, með frískandi kolsýru.



LA TRAPPE QUADRUPEL OAK-AGED er sjaldan með sömu eik þegar hann fer á tunnur og því mjög misjafn eftir lögunum. En það má stóla á að fá slatta af eik, vanillu og hálfgerðum rommkúlum með eikinni. Þetta gerir hann enn eftirsóknarverðari eftir mat.



KONA BJÓR VÍNTRÍÓ La Trappe Puur gengur vel í alla, fersk, humlað, létt trappískt öl. Bruggað úr fyrsta flokks lífrænum hráefnu.

Aldarlöng saga La Trappe bjóranna

La Trappe bjórar hafa verið og eru enn bruggaðir af munkum í klaustrum þeirra. La Trappe merkið var tekið upp árið 1991.

La Trappe klaustrin eiga sér langa sögu og hafa Trappista munkarnir framleitt bjór í fleiri hundruð ár. „Saga þessara bjóra er löng og mikil en ef aðeins er horft á síðustu áratugi þá var vörumerkið La Trappe tekið upp árið 1991, segir Daði Hafsteins, bruggari og bjóráhugamaður. „Koninghoeven nafnið sem notað var áður var þó enn notað í Bandaríkjunum til 2010, gerstofninn var endurþróaður og fyrsti árstíðarbjórinn kom fram á sjónarsviðið. Það var Quadrupel sem við þekkjum nú sem einn af þeirra aðalbjórum. Enkel kom ári síðar, árið 1993. Sá var þróaður með Westmalle Extra sem fyrirmynd. Enkel stóð í tæp sjö ár þegar honum var skipt út fyrir

La Trappe Blond þann fyrsta janúar árið 2000.“

Þann 9. september 2005 voru bjórar Koningshoeven upprunavottaðir á ný. „Þetta er þó ekki það eina sem hefur gerst frá aldamótum en Koningshoeven hefur verið langduglegast af Trappistaklaustrunum að bjóða upp á nýja bjóra og nýjungar,“ segir Daði.

„Árið 2001 var fyrsti hveitibjór Trappistabrugghúsanna kynntur. La Trappe Witte er byggður á bjór sem bruggaður var um miðja síðustu öld en er þó vel uppfærð uppskrift. Witte var upprunalega sumarbjór en sökum eftirspurnar er hann bruggaður allt árið.

Árið 2004 var bock-bjór aftur fánleg-

ur frá Koningshoeven. Eins og í Þýskalandi er hefð fyrir bock-bjórum í Hollandi. Koningshoeven átti uppskrift að bock-bjór í handraðanum og ákveðið var að endurvekja hefðina, uppfæra uppskriftina og bjóða upp á góðan haustbjór. La Trappe Bockbier bættist því við línuna og er hann enn bara bruggaður á haustin en fánlegur allt árið La Trappe Bockbier fékk verðlaun sem besti bock-bjórinn í Hollandi árið 2010. Árið 2009 var byrjað að þroska La Trappe Quadrupel í eikartunnum. Þann fyrsta júní 2010 kom fyrsta töppun af La Trappe Quadrupel Oak Aged, þegar bjórinn hafði setið á tunnum í tólf mánuði.“ Hér á landi fást eftirfarandi bjórar frá La Trappe.



Klaustrið ræður öllum uppskriftum og stýrir gæðaskoðunum á La Trappe bjórum.

Gæða Craft bjórar frá USA

Kona og Redhook eru rótgróin brugghús sem hafa tekið höndum saman undir nafninu Craft Brew Alliance ásamt Portland brugghúsinu Widmer Brothers Brewing með það að sjónarmiði að viðhalda einstakri hefð, sögu og nafni þessara brugghúsa.

Kona brugghúsið var stofnað af feðgunum Cameron Healy og Spoon Khalsa og eru aðalstöðvar þess í Kailua-Kona á Havái. Nýlega var þriggja milljónasta flaska brugghússins framleidd.

„Feðgarnir höfðu þann draum að gera ferska, heimagerða bjóra sem einkenndust af ástríðu og gæðum. Ást þeirra á Havái og löngun þeirra til að vernda náttúruna fékk þá til að uppfylla drauminn á eyjunni stóru og munu höfuðstöðvar brugghússins verða staðsettar áfram þar sem þær voru settar upp fyrst, á Kailua-Kona á Havái,“ segir Maarten Kruijtzter, forseti CraftCanTravel, sem er útflutningsaðili fyrir

bæði Kona og Redhook brugghúsin.

Markmið Kona brugghúss er að bjóða upp á gæða handverksbjór sem framleiddur er af frábæru teymi einstaklinga sem finnst gæði skipta miklu máli og vilja vinna í umhverfi þar sem heiðarleiki, velvild og agi eru einkunnarorðin. Allar uppskriftir Kona eru búnar til af bruggmestara fyrirtækisins sem hefur yfirumsjón með allri framleiðslu. „Kona kynnti Pacific Golden Ale (sem nú er kallaður Big Wave Golden Ale) og Fire Rock Pale Ale fyrir íbúum Havái í flöskum og á krana þann 14. febrúar árið 1995. Síðan hafa um tíu tegundir bæst við þær tegundir sem eru framleiddar reglulega í verksmiðjunum Kona.“

Náttúruvernd er starfsmönnum Kona brugghúss mjög mikilvæg. Þeir endurvinna allt sem hægt er að endurvinna, flokka rusl og styrkja náttúruverndarsinna. Mikilvægur þáttur í framleiðslu Kona er að reka fyrirtækið með hagsmunum náttúrunnar að leiðarljósi og minnka kolefnisspor þess eins og kostur er.

Redhook brugghúsið var stofnað 1981 af Paul Shipman og Gordon Bowker í krafti og anda nífunda áratugarins í Seattle. Gordon Bowker er líka þekktur sem einn af stofnendum Starbucks sem má segja að allir þekkjja. Þó að craft-hugtakið hafi ekki verið til á þeim tíma var Redhook eitt af fyrstu „craft“ brugghúsum Bandaríkjanna. Það byrjaði smátt í Ballard-hverfi Seattle-borgar en er



Maarten Kruijtzter, forseti CraftCanTravel

nú í Woodinville í Washington og Portsmouth og er orðið eitt þekktasta „craft“ brugghúsið í landinu. „Þótt Redhook hafi vaxið úr grasi frá því fyrir þrjátíu árum er eitt sem hefur ekki breyst og það er að þeir brugga enn þá bjór eins og ESB, Long Hammer IPA, Audible Ale og aðra árstíðabundna bjóra. Það sem er mikilvægast í þessu er að starfsmenn Redhook hafa alltaf gaman af því sem þeir eru að gera,“ segir Maarten.

Hér á landi fást Winterhook, Long Hammer IPA og ESB frá Redhook og Fire Rock Pale Ale og Big Wave frá Kona.

Redhook ESB blekkir svolítið með bitter í nafninu sínu, en þessi kopar/gulllitaði bjór nær ekki einu sinni 30 í beiskjustigum. Vel maltaður og ávaxtaríkur í bæði ilmi og bragði. Hófsöm beiskjan og þægileg kolsýran gera þennan bjór afar matarvænan og kjörinn með góðum BBQ-borgara. Einn af þessum þægilegu setubjórum sem eru líka mjög bragðgóðir.



Redhook Long Hammer IPA gæti verið eplasafi þegar þú hellir honum í glas. En þegar þú þegar finnuruðu ljúfa angan af humlum, blómlegum, barnmálum, viði og jafnvel smá ferskju. Í munni er hann þokkalega beittur, enn fremur með sinni háu kolsýru, en svipaða formúlu má finna í bragði og lykt í þessum hóflega beiska IPA.



Kona Fire Rock Pale Ale er girnilega appelsínu-bronslitað bandarískt öl. Þrátt fyrir litla froðu er hann tiltölulega vel kolsýrður. Eins og flest amerískt öl er hann þokkalega humlaður og tekur á móti þér angan af sitrónuberki og blómlegum humlum en þó meira í bragði. Með því má finna þokkalega augljósan, ögn rístaðan maltilm, sem er einnig í bragði, ekkert svo ólíkt brauði. Þægileg beiskja situr svo eftir í lokin. Einfaldur, en bragðgóður.



Kona Big Wave er í amerísku ljósöla-fjölskyldunni, sem er oft vanmetinn still. Ögn skýjaður með smá frískandi kolsýru. Þegar þú þegar tekur á móti þér mikið af blómlegum humlum, en þegar þú þegar betur kemur frískandi blanda af hveiti, malti og jafnvel smá ávaxtakokteill sem gerir hann ögn sætan.



GOTT MEÐ BJÓRNUM

Pegar dreypst er á bjór er gott að gæða sér á gómsætu snakki með. Bjór kallar á eitthvað salt og hér eru tvær hugmyndir að smáréttum sem passa vel með ölinu.

Bakaðar sætar kartöfluskífur

1 kg sætar kartöflur, skornar þunnt
3 msk. ólífuolía
Sjávarsalt
Örlítið af cayenne-pipar
Svartur pipar
Hitið ofninn í 200°C.

Setjið kartöflur, olíu, 1 msk. salt og cayenne-pipar í skál, piprið eftir smekk. Blandið. Raðið sneiðunum á bökunarpappír í ofnskúffu, bakið þær í um það bil 15 mínútur á hvorri hlið eða þar til þær eru stökkar. Látið þær kólna í fimm mínútur. Saltið eftir smekk.



Grillaður beikonvafinn aspas

250 g aspas
14 þunnar sneiðar ítalskt beikon (pancetta)
Ólífuolía
Salt og pipar

Vefjið hvern aspas þétt inn í beikon-sneið. Setjið á disk og hellið smávegis olíu yfir. Saltið og piprið eftir smekk. Grillið á miðlungs hita, snúið oft þar til beikonið og aspasinn er mjúkt, um átta mínútur alls.

ORKURÍKUR DRYKKUR

Hvert gramm áfengis inniheldur 7 hitaeiningar (kkal). Það þýðir að öllu jöfnu að því áfengari sem drykkurinn er því orkuríkari er hann. Flestar bjórtegundir sem seldar eru á Íslandi innihalda á bilinu 4-6% alkóhóls. Bjór með 3,8% alkóhól af rúmmáli inniheldur 35 kkal í hverjum 100 g. Í sama magni af 4,5% bjór eru 39 kkal, 5,0% bjór inniheldur 45 kkal og í 5,6% bjór eru 46 kkal í 100 g. Þetta þýðir að drekki manneskja fjóra stóra bjóra (samtafs tvo lítra) innbyrðir hún á bilinu 700 til 920 hitaeiningar, sem slagar vel upp í helming af daglegri orkupörf meðalmanneskju.

Heimild:
Visindavefurinn.is



BJÓRINN BANAÐUR Á ÍSLANDI

Það eru ekki nema 26 ár síðan sala bjórs var leyfð aftur á Íslandi og ekki ólíklegt að þeim sem eru nýkomnir með aldur til áfengiskaupa þyki það undarleg tilhugsun.

Árið 1915 gekk í gildi algjört áfengisbann hér á landi til ársins 1922 þegar sala léttvins var leyfð í tengslum við viðskiptasamning milli Íslands og Spánverja. Tuttugu árum síðar var bannið fellt úr gildi utan þess að sala bjórs var ekki leyfð.

Við vinnslu lagafrumvarpsins 1934 var í fyrstu gert ráð fyrir að

framleiðsla á áfengu öli yrði leyfð, en samtök bindindismanna voru mótfallin því. Að öðru leyti átti framleiðsla áfengis að vera bönnuð. Hermann Jónasson, þáverandi forsætisráðherra, var mótfallinn innflutningi á bjór þar sem hann myndi kosta landið gjaldeyri.

Ýmis rök voru færð með bjórbanni, til dæmis að bjórdrykkja myndi leiða til áfengisfíknar ungs fólks og að þar sem bjór væri ódýrari en sterkt vín gæti það leitt til aukinnar drykkju meðal verkafólks og annarra

láglaunahópa í þjóðfélaginu.

Á stríðsárunum fékk Ölgerðin undanþágu til framleiðslu bjórs fyrir breska setuliðið sem nefndist Polar Ale. Þegar bandaríska varnarliðið á Keflavíkurflugvelli kom landsins framleiddi Ölgerðin og seldi því, með sérstakri undanþágu, bjórinn Export Beer.

Sana hf. á Akureyri hóf framleiðslu bjórs árið 1966 til útflutnings sem hét Thule Export og árið 1984 setti fyrirtækið Viking Beer á markað. Sá bjór var að mestu fluttur út en líka



seldur til erlendra sendiráða hér á landi, auk þess sem hann var seldur í friðhöfninni á Keflavíkurflugvelli til neyslu á staðnum.

PLAYERS
K Ó P A V O G I

Smáréttir

Kjúklingavængir með gráðostasósu 1.090
Djúpsteiktir jalepenobelgir í salsa 790
Nachos með ostasósu 490
Franskar kartöflur 490

Samlokur

Steikarsamloka players

Nautakjöt, laukur, sveppir og bernaïse 1.490
Grísarsamloka í bbque með lauk og papriku 1.290
Samloka með skinku og osti að hætti kokksins 1.090

Hamborgarar

Players borgari

Beikon, ostur, sveppir, laukur og bernaïse 1.490
Grillaður ostborgari að hætti kokksins 1.190
Piparostaborgari með dijonmajones 1.290

Fjölskylduveisla

4 hamborgarar, franskar og gos 3.490

Salöt

Kjúklingasalat að hætti players 1.490
Ferskt salat, það ferskasta á hverjum degi 1.090

Það fylgja franskar og kokteilsósa með öllum réttum

Tökum að okkur veislur allar stærðir

Boltinn í beinni

Erum með veislusali með og án veitinga take away

Pizza

Venice

pepperoni, jalapeno, rjómaostur, Ananas, hvítlaukur, sveppir

Milano

pepperoni, skinka, ananas, sveppir

Genova

skinka, pepperoni, sveppir, bl.ólífur, hvítlaukur, grænn pipar, parmesan

Pisa

pepperoni, beikonkurl, piparostur, rjómaostur, svartur pipar

Toscana

skinka, paprika, ananas

Bologna

nautahakk, sveppir, paprika, pipar

Allar pizzur 16 tommu kr. 1.390 - TAKE AWAY

Brönz
allar helgar frá klukkan 11.30

Búðarkór 1, Kópavogi, sími 571 9400