

Brugghús

30. MARS 2017

Kynningar: Vífilfell, Ölgerðin og Ölvisholt





Baldur bruggmeistari, Hilmar og Hreiðar lyfta glösum fyrir framan bruggtanka í Ægisgarði. Þangað geta gestir komið og kynnt sér framleiðsluna.

MYND/GVA

Tilraunabrugghús Víking

Ægisgarður nefnist nýtt brugghús Víkinga sem opnað hefur verið við Eyjaslóð 5. Áður hafði allur bjór verið bruggaður á Akureyri. Í Ægisgarði verða Viking Craft Selection bjórnir bruggaðir.

Upphaflega hugsunin var að búa til hálfgerf félagsheimili fyrir Viking brugghús í Reykjavík. „Bruggverksmiðjan okkar er á Akureyri en okkur vantaði stað hér í borginni til að taka á móti fólki. Hlutirnir eru fljótir að breytast og allt í einu var félagsheimilið orðið að brugghúsi. Í Ægisgarði verðum við með nokkurs konar tilraunaeldhúsi fyrir Viking. Við getum bruggað minni upplög af sér-björum, sem væru jafnvel í boði í stuttan tíma. Baldur Kárasón, bruggmeistarinn okkar, fær að leika sér hér með nýja bjóra. Auk þess verða Viking Craft Selection bjórnir okkar bruggaðir í Ægisgarði,“ útskýrir Hilmar.

Þess má geta að hönnunin á Craft Selection björunum fékk verðlaun á uppskeruhátíð Félags íslenskra teiknara fyrir bestu umbúðir og sömuleiðis á ÍMARK-hátíðinni. Umbúðirnar hafa vakið mikla athygli bæði hér heima og erlendis.

Eins og flestir vita var sala og framleiðsla á sterkum bjór leyfð á Íslandi 1. mars 1989. Viking brugghús hefur undir forystu Baldurs bruggmeistara, framleitt verðlaunabjóra og átt sóluhæsta bjórinn í Vínbúðunum. Viking Gylltur hefur verið margverðlaunaður í gegnum tíðina. Í dag eru framleiddar átján gerðir af Viking.

„Viking á sér langa sögu á Íslandi, eiginlega allt aftur til ársins 1939 og hefur ávallt verið frumkvöðull á markaðnum,“ segir Hreiðar Þór Jónsson, markaðsstjóri CCEP. „Við höfum fetað ótroðnar slóðir í gegnum tíðina og gerum það enn. Það sýnir nýja Craft línan okkar. Allir bjórnir í Craft línunni eru að einhverju leyti frumkvöðlar, til dæmis fyrsti íslenski stoutinn, fyrsti lifræni bjórinn og fyrsti rauði IPA bjórinn. „Við erum til dæmis eina brugghúsið sem er með lifræna vottun og allir bjórnir frá Viking eru vegan. Við viljum halda áfram að þróa þetta brautryðjendastarf okkar og fáum gott tækifæri til þess hér,“ segir Hreiðar.

„Baldur hefur verið að þróa bjór með íslenskum jurtum sem hafa vakið athygli. Hann hefur prófað sig áfram með reykt bygg, einiber, hvannarót, greninálar og fleira úr íslenskri náttúru. Það gerir bjórinn séríslenskan. Síðan er auðvitað íslenskt vatn meginuppistaðan í björnum,“ segir Hilmar Geirsson, vörumerkjastjóri Viking brugghúss.

Gestir eru velkomnir í Ægisgarð. Þar er hægt að skoða bruggverksmiðjuna og bragða á freyðandi björnum. Tekið er á móti hópum og þeir fá fræðslu um starfsemina, að sögn Hilmar.

„Rúmt ár er síðan við opnuðum Ægisgarð og höfum tekið á móti mörgum hópum, til dæmis í bjórfræðslu. Einnig erum við með svokallaða Viking-leika en það er uppákoma fyrir alla sanna bjór-áhugamenn sem vilja fá aukna þekkingu á bjór, sögu hans og hefð,“ segir Hilmar. „Við setjum síðan upp skemmtilegan leik sem tengist fróðleiknum um bjórinn,“ útskýrir Hilmar. „Hægt er að bóka Viking-leik með mat, til dæmis fyrir þá sem eru í óvissuferð eða hópefli. Við getum sett upp kvöldskemmtun fyrir mismunandi hópa.“

Hilmar segir að daglega fái Viking brugghús fyrirspurnir frá ferðamönnum eða ferðaskrifstofum þar sem óskað sé eftir því að fá að koma í brugghúsheimsóknir. Fljótlega verður boðið upp á hefðbundnari brugghúsheimsóknir sem eru miðaðar við erlenda ferðamenn til að verða við þessari eftirspurn. „Fólk fær þá að skoða brugghúsið og smakka bjórinn. Vitaskuld verður þetta í boði fyrir Íslendinga líka. Það þarf ekki hópa í brugghéimsóknina,“ segir Hilmar.

Hægt er að fræðast um Ægisgarð og panta hópferð á heimasiðunni www.aegisgardur.is. Staðurinn getur tekur allt upp í 200 manns.



Ölið kemur freyðandi úr krananum.



Hönnunin á Craft Selection björnum fékk verðlaun á uppskeruhátíð Félags íslenskra teiknara fyrir bestu umbúðir og sömuleiðis á ÍMARK hátíðinni.



Hin síðari ár hefur orðið mikil framþróun í bjórgerð hér á landi og sífellt nýjar tegundir spretta fram. MYNDIR/GVA

Elsta brugghús landsins

Ölgerðin Egill Skallagrímsson er elsta brugghús landsins en þar hafa menn framleitt bjór frá því að bjórbanninu var aflétt 1. mars 1989. Þann sama dag kom Gull á markað og er hann eini bjórinn á landinu sem hefur verið á markaði óslitið síðan. Bjórmenningin á Íslandi hefur breyst í árána rás. Fjölbreytnin eykst og árstíðabundnir bjórar sækja sífellt í sig veðrið.

Bjórmenningin á Íslandi hefur breyst í árána rás. Fjölbreytnin eykst og árstíðabundnir bjórar sækja sífellt í sig veðrið.

Ölgerðin hefur framleitt Gull óslitið í 28 ár. „Þetta er okkar langstærsti bjór. Þetta er auðvitað stærsti bjórinn á Íslandi,“ segir Höskuldur Sæmundsson, vörumerkjastjóri Ölgerðarinnar.

„Egils Gull er týpískur lager-eda Hellesbjór sem á rætur að rekja til Þýskalands. Hann er léttur, ekki of beiskur og auðdrekkanlegur,“ segir Guðmundur Mar Magnússon, bruggmeistari Ölgerðarinnar. Hann segir Gull hafa notið mikilla vinsælda alla tíð og að hann sækir í sig veðrið frekar en hitt.

Hin síðari ár hefur orðið mikil framþróun í bjórgerð hér á landi og sífellt nýjar tegundir spretta fram. „Það má rekja til þess þegar litlu brugghúsin fóru að skjóta upp kollinum fyrir um tíu árum en í kjölfarið má segja að orðið hafi ákveðin bylting á þessum markaði,“ segir Guðmundur. Ölgerðin fylgdi þróuninni eftir með Borg brugghúsi sem var opnað árið 2010. Þar á mikil þróunarvinna sér stað og hafa ýmsir framsæknir bjórar litid dagsins ljós síðan þá.

Aðspurður segir Guðmundur Ölgerðina framleiða um tólf til



Guðmundur hefur gegnt starfi bruggmeistara hjá Ölgerðinni í 13 ár.

þrettán bjórtegundir á hverjum tíma. Borg er að jafnaði með fjórar tegundir til viðbótar ásamt stökum tegundum sem eru aðeins fánlegar í takmarkaðan tíma.

„Má þar nefna Garún Garún sem er sterkasti bjór sem framleiddur hefur verið hér á landi, eða 21 prósent,“ upplýsir Guðmundur.

Ölgerðin hefur líka lagt sitt af mörkum til árstíðabundinna bjóra sem sífellt sækja í sig veðrið.

Þá er aðallega átt við sérstaka jóla- og páskabjóra. Guðmundur segir landsmenn hafa tekið þeim afar vel og að alltaf ríki ákveðin eftirvænting og stemning í kringum komu þeirra í verslanir.

Páskagullið, sem hefur verið einn alvinsælasti páskabjór landsins síðustu ár, hefur verið fánlegt síðan á öskudag og verður fram yfir páska. Þetta er í þriðja skipti sem um er að ræða



Ölgerðin bætti við tönkum í fyrra og er von á fjórum til viðbótar í sumar.

hveitibjór í þýskum hefeweizen-stíl. Guðmundur segir hann í grunninn eins og í fyrra. „Við erum þó aðeins búin að þússa hann til.“

Guðmundur hefur gegnt starfi bruggmeistara hjá Ölgerðinni í þrettán ár. Hann sér til þess að tækjabúnaður og aðföng séu í lagi og að framleiðslan gangi sinn vanagang, ásamt því að hafa umsjón með vörupróun. „Við

erum líka í góðu samstarfi við Borg brugghús og nýttum uppskriftir þaðan.“ Guðmundur segir mikinn metnað lagðan í að koma sífellt fram með nýjungar. „Við erum líka að glíma við það skemmtilega vandamál að stækka ár frá ári. Við þurfum að bæta við okkur tönkum í fyrra og eigum von á fjórum til viðbótar nú í sumar. Túrisminn og fjölgun veitingastaða eiga sinn þátt í því.“



Hermundur Jörgensson mokar hratinu úr kerinu í Ölvisholti.

Alla leið frá korni til umbúða

Í Ölvisholti hefur bjórinn verið bruggaður í áratug. Nýlega hóf nýr bruggmeistari störf þar og eru því spennandi tímar fram undan.

Tíu ár eru síðan bruggun bjórs hófst í Ölvisholti en nýir eigendur komu að rekstri brugghússins árið 2015. Í dag er eigendahópurinn að mestu samansettur af bjórahugafólki sem sá tækifæri í þeirri þeirri miklu grósku sem á sér stað bæði á Íslandi og um allan heim í kraftbjóramenningunni að sögn Berglindar Snæland, framkvæmdastjóra Ölvisholts. „Ölvisholt er eitt fyrsta handverksbrugghús Íslands og hefur skapað sér góðan sess sem slíkur framleiðandi. Í því sáum við mikil tækifæri til að upphefja Ölvisholt og halda áfram með það sem stofnendur höfðu lagt upp með frá byrjun; að framleiða áhugaverða, góða og skemmtilega bjóra.“

Markmiðið með rekstri brugghússins er einfalt að sögn Berglindar, að framleiða góða og skemmtilega bjóra. „Við höfum lært ótrúlega mikið á þessum tíma frá því við keyptum Ölvisholt og sérstaklega merkinguna á bak við orðið handverksbjór. Ferlið sjálft í brugghúsinu er mjög handvirk, allt frá því að mala kornið og bera það ofan í meskingarkerið yfir í að pakka bjórnum og handlíma límíðana á allar öskjur. Við fylgjum bjórnum alla leið frá korni til umbúða og leggjum mikla áherslu á gæði vörunnar.“

Nýtt útlit

Í dag framleiðir Ölvisholt sex tegundir sem eru í sölu allt árið. „Við leggjum upp með breitt úrval bjórstíla og í kortunum er að breikka það enn frekar. Auk föstu bjóranna höfum við framleitt tímabilsbjóra eins og þórrabjór, páskabjór, sumarbjór, októberbjór og jólabjór. Við höfum verið gríðarlega ánægð og þakklát yfir móttökunum sem hafa styrkt okkur í frekari áætlanum.“

Nýi bruggmeistarinn í Ölvisholti heitir Ásta Ósk Hlödversdóttir. Spennandi tímar eru fram undan hjá brugghúsinu.



Nýr bruggmeistari er mættur í Ölvisholt og er það Ásta Ósk Hlödversdóttir. Berglind segir góðan bruggmeistara skipta öllu máli. „Nýr bruggmeistari verður að geta bruggað núverandi uppskriftir en aðaláskorunin er þróun nýrra bjóra. Það verða því alltaf breytingar með nýjum bruggmeistara enda er viðkomandi listamaðurinn á bak við bjórana, ekki ósvipað og kokkur á veitingastað. Við teljum okkur ótrúlega heppin að hafa fengið Ástu Ósk í lið með okkur enda hefur hún viðamikla reynslu af bjórgerð, mikla ástríðu og fullt af hugmyndum sem lúta að bæði núverandi bjórnum Ölvisholts sem og nýjum bjórnum.“

„Ferlið sjálft í brugghúsinu er mjög handvirk, allt frá því að mala kornið og bera það ofan í meskingarkerið yfir í að pakka bjórnum og handlíma límíðana á allar öskjur“

Berglind Snæland



Tíu ár eru síðan bruggun hófst í Ölvisholti.

Við erum því ótrúlega spennt fyrir samstarfinu og framtíðinni.“

En það er fleira nýtt í Ölvisholti en nýr bruggmeistari. Útlit bjóranna og vörumerkisins hefur einnig breyst. „Við fengum til samstarfs við okkur hönnuði hjá Margt og merkilegt, ásamt listakonunni Ariönu Katrínu (Arikatkat) og höfum skilgreint vöruna okkar út frá sveitinni og jörðinni sem Ölvisholt stendur á. Við vildum leggja áherslu á að bjórinn er handverksbjór og því er öll hönnun á miðunum handteiknuð, bæði letur og myndir. Við breyttum einnig vörumerkinu okkar til einföldunar.“

Fleiri gestir

Hvað bjórana sjálfa varðar hafa nýir eigendur haldið tryggð við þá föstu bjóra sem voru í framleiðslu þegar þeir tóku við. Þó hefur Sleipnir – Pale Ale, sem var októberbjórinn okkar í fyrra, bæst við þá flóru nú um áramótin. Við höfum líka lagt áherslu á að nýta tímabilin sem Vín-

búðin býður upp á til að gera nýja bjóra.“

Önnur stór breyting á rekstri brugghússins er móttaka innlendra og erlendra ferðamanna og hópa. „Þegar við keyptum fyrirtækið vorum við að kaupa brugghús og fara að brugga bjór. Eftir aðeins nokkrar vikur varð okkur ljóst að Ölvisholt væri ekki bara brugghús, heldur ætti það ekki síður fullt erindi sem ferðaþjónustuaðili.“

Björtúrismi hefur aukist mikið um allan heim og mörg dæmi um að fólk skipuleggi ferðalög í kringum brugghúsaheimsóknir. „Við höfum ekki farið varhluta af þessum áhuga og fáum fyrirspurnir um heimsókn í Ölvisholt, bæði frá Íslendingum og erlendum ferðamönnum. Það gefur okkur gott tækifæri til að kynna okkur og vöruna okkar. Mikil áhersla er nú lögð á mat og matar-menningu á Íslandi og ekki spurning að bjórinn sem framleiddur er úr íslenska vatninu á heima þar og vekur áhuga.“