



## Ø SKRÅTT I GLASSET ØL

ESPEN SMITH

Espen Smith holder kurs og foredrag rundt øl og brygging av øl. [www.espensmith.com](http://www.espensmith.com)

# ØKENDE INTERESSE FOR GODT BRYGG

**MITT FØRSTE MØTE** med ølets verden var i 1984, nærmere bestemt på Tuborg bryggeri i København, da som student med hensikt å skrive en master i internasjonal markedsføring. Nå skal jeg ikke referere hvordan det gikk med 17-18 elever fra Oslo som allerede første dagen fikk servert øl og sigarer under forelesningen og dansk snaps til lunsj, men smaken av det gode øl og ølkultur ble sådd.

Dette var en spennende verden for meg, det var en produksjon, en industri som leverte de edleste dråper av munn godt, en leskedrikk for «Gud og hvermannen».

**HELT SIDEN DENNE** spede begynnelse i kongens by, da interessen for det gode brygg ble unnfanget, har jeg entusiastisk fulgt utviklingen rundt ølets tilstedeværelse i vårt marked. Den gang i 1984, var en kasse med Hansøl smuglevarer på Østlandet. Det gikk en grense på fjellet, mellom øst og vest hvor bryggeriene helt frem til 1987 delte markedet seg imellom. Ja, kartellvirksomhet var helt ok den gang, og import av øl en styggedom, som

sammen med brødbaking på lørdager og kvelds åpne butikker selvfølgelig var forbudt.

På begynnelsen av 1990-tallet måtte myndighetene, etter føringene i EØS-avtalen åpne markedet mot verden. Nye skatteklasser ble innført, og i den anledning forsvant sterkølet inn på polet. Med andre ord, en åpning for utenlandske godsaker, men et skudd for baugen for det norske brygg og norsk drikkekultur.

**UNDERVEIS HAR JEG DRØMT** om en økende interesse for øl, det store tilbudet i butikk og på pol, men år etter år konstatert at den norske gane foretrekker langreist vin, ofte fra andre kontinenter, framfor norsk håndverksøl. Eller gjør de det? Det skal nevnes at pressen, ikke minst den tabloide, har fyrt godt opp under konsumet og fokuset på rødt og hvitt, og lagt lista for omtale av øl på linje med fyll og slagsmål og utagerende natteliv, noe negativt. Nylig ble det belyst i en riksdekkende avis at menn i arbeid som drikker øl på fritiden,

oftere er fraværende på jobb. Altså drikker menn bare øl? Når vi belyser alkoholens positive virkning på helsen, dog i beskjedne mengder, er det vin man alltid referer til. Selv tror jeg vi drikker både vin og øl og en dram imellom, det er bare det at vi vet for lite om hvilke øl som er tilgjengelige, utover alle den kunnskap om vin vi blir tilført gjennom media.

**MEN DET ER HÅP.** I det siste har jeg sett vinanmeldere i sine ukentlige vinspalter inkludere en flaske øl eller to, jeg har besøkt restauranter med fyldige ølmenyer, møtt kelnerer med kunnskap og erfaring, og ikke minst ant en gryende stolthet for det gode brygg. I følge tidens trendforskere er det riktig å drikke øl i år, riktignok helst en Co, nøytral én, og iført jeans produsert uten innslag av barnarbeid eller logo fra Varner-gruppen. Det er også tiden for å gjøre et dypdykk i mormors oppskrifter, og utforske de råvarer, dufter og smaker som er utviklet gjennom århundrer ledsaget av norsk øl og dram.

En ny tid gryr.



### GRANS SPESIAL 4,7 % vol

110-årsjubelanten i Sandefjord er godt etablert i det norske markedet med sin velkjente lager spesial, et øl for kjennere, idde minst før markedet ble oversvømt av importøl. I dag er det opprinnelig familiedrevne bryggeriet en Rama 1000 produsent, uten at det nevneverdig har gått ut over kvaliteten.

Ølet er middels mørkt og kobberfarget med et godt sium. Det dufter av mørkere maltsorter, hvetebrøst og vorter med undertoner av lys karamell. Anslaget er perlede, mildt med smak av vortersedme, karamellknøkk og svake toner av røde bær. Ølet sitser godt i gansen og er passe tørt avrundet. Ølans spesial egner seg godt som en leskende drikk for gansen utover høsten og vinteren. Det er mildt og middels humlet, med noen mørkere toner som står seg til det forholdvis lave alkoholinnholdet. Blir du fysis, er et tradisjonelt spekebrett ideelt som ledsager til ølet, gjerne sammen med en akevitt til om spekematen er av den lettere sorten.



### GLOBE ALE 4,8 % vol

Det er gått noen år siden Anders Kissmeyer startet opp sitt mikrobryggeri og restaurant på Nørrebro i København. Endelig lanseres en av hans særegne brygg her i fjellapenes kongerike, og idde et hvilket som helst øl, men det karbondioksidneutrale ølet som skal gi oss ytterligere bedre samvittighet i disse klimagasstider.

Alen er lett tåket i utseende, brun og rødlig, kobberfarget med en flott skumtopp. Det dufter lett av vorter og løff, noe honning og fruktig blomsternektar. Anslaget gir en bløt munnfølelse, mild og rund med toner av lys karamell og honning, med undertoner av melon og grønne epler. Litt pepet mot slutten. Denne danske alen bringer tankene til Københavns kneipe hvor man nyter sine mange smørbrød til en romslig øl eller fem. Prøv rugbrød med kyllingfilet og svisker, rødslette med remulade, eller tartar med eggeplomme, og glem ikke skikkelige smør på brødskaften!



### NØGNE Ø BRUN 6 % vol

Med benevnelsen «batch nr 386», en ale brygget på Grønstadsvann, mørk malt og edle humlesorter, er ølet fra det velrenommerte, men dog kanskje ikke lenger så kompromissløse bryggeriet, et elegant brygg som ikke lider under benevnelsen hylleværmer hos Vinmonopolet.

Denne brune alen er mørkebrun i fargen med et lett skum. Det dufter godt av våt skogbunn, mørk karamell og sjokolade, med fruktige undertoner av røde stikkelsbær. Alen smaker av lys kakao, godt røstet knakkebrød, mot fruktighet av røde plommer, lett krydret med kanel og ingefær mot slutten. Høsten og jaktens viltkjøtt fortjener øl med smak. Selv om vinens disipler sverger til rødvin og stearinjys, kan vi konstatere at øl er både tradisjon og velsmakende til vilt. Her er det de røstede tonene, sedmen og krydderiane som hever norsk kost til det guddommelige, helt uten fransk åpning.



### NORWEGIAN WOOD 6,5 % vol

Nok et nummer, «batch nr 154», preger etiketten på flasken fra bryggeriet i Drammen, den gamle strømpesfabrikken som over natten frametod som et elmekka for tørste drammensete. Haandbryggeriets øl er etter hvert blitt svært så etablert, både fra flaske og fat.

Ølet er mørkt brunt med et beige kremet skum. Det har en dominerende røkdøft av bål og skog, med undertoner av vortersedme og røstet kastanje. Også i anslaget dominerer røksmaken, med toner mot maltwhisky, salt øje og tære, godt avrundet med lett brøstet toner av mørk malt. Dette er ølet som ikke innbyr til volumkonsum, man glede i godstolen foran peisen en kjølig høstkveld. Glem whisky i glasset, og nyt heller ølet som er tatt rett ut av tykkeste skauen, helt bløstet for industriproduksjon og dansk eierskap. La røksmaken få motstand i en mild ukrydret halvøst, ledsaget av surdeigsbrød og smør.



### DARK FORCE 9 % vol

Et håndverksbrygg fra Drammen merket «batch nr 154», et småskaløøl som virselig bjeffer til ølhunden. Haandbryggeriet og bryggemestaren utfordrer den norske gane med en stout som ikke egner seg for sarte paletter, uten å framstå som tung og truende. Nevnet står godt til utseende, et tett og svart øl med et brunt, luftig skum.

Nesen er kompleks av espressokaffe, mørk sjokolade, ripsbær, rosin og lakris. Anslaget er fyldig og varmende, med smak av mørkbrent kaffe, lakris, fruktnett og mørk sjokolade, godt avrundet med bløte toner av vanilje mot ingefær og pepper. Ølet er seg selv nok, men fortjener så absolutt en presentasjon i stettglass når det serveres en ostetallerken av fete, syltete oster. Og hvorfor ikke overraske bestemor med bløtkake og øl, sett og godt og varmende for godt voksne.