

Bruggghús

FÖSTUDAGUR 1. MARS 2019

Kynningar: Bruggsmiðjan Kaldi, Viking brugghús, Ölgerðin



Hreinleikinn er í fyrirrúmi

Bruggsmiðjan Kaldi er handverksbrugghús á Árskógssandi. Hreinleiki er einkennismerki bjórsins frá Kalda en hvorki er notaður sykur né rotvarnarefni í hann. Bjórböðin á Árskógssandi hafa notið mikilla vinsælda svo og veitingastaður Kalda þar sem áhersla er lögð á notkun bjórs í matargerð →2

Framhald af forsiðu →

Bruggsmiðjan Kaldi var stofnuð af hjónunum Agnesi Önnu Sigurðardóttur og Ólafi Þresti Ólafssyni. „Upphafið má rekja til þess þegar Ólafur slasaði sig illa á hné árið 2003 en þá hafði hann starfað sem sjómaður í 26 ár. Við þurftum að hugsa dæmið upp á nýtt. Árið 2005 sáum við frétt um auknar vinsældir micro-brugghúsa og rætt var við bruggara í Danmörku. Þá kviknaði hjá okkur hugmynd,“ segir Agnes sem er framkvæmdastjóri Kalda í dag. „Ég ólst upp við það að amma mín hafði mikið dálæti á vatninu okkar hér á Árskógssandi og var von að segja að það væri „besta vatn í heimi“. Því hugsuðum við með okkur að það væri gaman að nýta þetta góða vatn til að brugga bjór.“

Bjór að tékkneskri hefð

Hjónin drifu sig til Danmerkur til að skoða nánar handverksbrugghús. Þar fengu þau góðar ráðleggingar og var meðal annars bent á að Tékkland væri frægt um allan heim fyrir góðan og einstaklega vandaðan bjór.

„Við ákváðum því eftir nokkrar vangaveltur að velja bjór eftir tékkneskri hefð frá 1842,“ segir Agnes en tvær leiðir voru færar, að kaupa uppskrift að öðrum erlendum bjór, eða fá bruggmeistara til liðs við sig svo hægt væri að sníða bjórinn eftir þeirra eigin hugmyndum.

„Við ákváðum seinni kostinn og komumst í samband við David Masa sem er bruggmeistari í fjórða ættlið frá Tékklandi en hann hefur sérhæft sig í að koma af stað litlum brugghúsum um allan heim.“ Þau keyptu síðan bruggtæki frá Tékklandi og í desember 2005 var Bruggsmiðjan Kaldi stofnuð.

Saga bruggsmiðjunnar einkennist af sífelldri uppbyggingu. Þau byggðu 380 fermetra hús en fyrsta bruggunin fór fram í ágúst 2006 og fyrsta átöppunin í lok september það ár. Formleg opnun var síðan 30. september 2006.

Ársframleiðslan hefur ávallt verið að aukast. Var fyrst um 160 þúsund lítrar á ári en eftirspurnin jókst fljótlega. Stækkun var ákveðin í skrefum, verksmiðjan var stækkuð um helming árið 2011, 50 fermetra viðbygging fyrir gerjunartanka byggð árið 2015 og árið 2016 var byggð 208 fermetra vöruskemma. Framleiðslugeta bruggsmiðjunnar í dag er 700 þúsund lítrar á ári.

Einungis besta hráefnið

„Markmið okkar hefur alltaf verið að búa til eðal bjór og nota einungis besta hráefnið sem völ er á. Við flytjum flest inn frá Tékklandi og notum síðan íslenska vatnið okkar sem kemur úr lind í Sólafjalli við utanverðan Eyjafjörðinn,“ segir Agnes sem er stolt af hreinleika bjórsins. „Við notum ekki viðbættan sykurlaus eða rotvarnarefni og höfum hreinleikann í fyrirrúmi.“

Í dag býður Kaldi upp á fimm fastar bjórtegundir allt árið og sex árstíðatengda bjóra. Tvo jólabjóra, þorrabjór, páskabjór og sumarbjór. „Auk þess erum við með þrjár tegundir af léttöli sem er sérstætt fyrir þær sakir að það er bruggað alveg frá grunni og er því ekta léttöl,“ lýsir Agnes en yfirbruggari Kalda í dag er Sigurður Bragi Ólafsson. Einnig eru bruggaðir einn til tveir



Verksmiðja Kalda hefur vaxið og dafnað. Framleiðslugeta bruggsmiðjunnar í dag er 700 þúsund lítrar á ári.



Á veitingastað Kalda er lögð áhersla á að nota bjór í matargerð.

sérþjór á mánuði sem seldir er á veitingastaði á kútum.

Vinsæl bjórböð

Agnes og Ólafur eru þekkt fyrir hugmyndaauði og stofnun bjórbæða á Árskógssandi var ein fjöður enn í hatt þeirra. „Hugmyndin fæddist árið 2008 þegar við heimsottum bjórböð í Tékklandi. Ég sá þarna strax tækifæri fyrir okkur enda fundum við fljótlega eftir stofnun handverks-

brugghússins að það var mikill áhugi hjá ferðamönnum að koma og skoða. Við vorum fljótlega farin að taka á móti 12 til 15 þúsund manns og vantaði eitthvað fleira fyrir þá að gera. Okkur langaði líka að breyta Árskógssandi í áfangastað fremur en viðkomustað,“ segir Agnes en það var ekki fyrr en 2016 sem hugmyndin um bjórböðin komst almennilega á flug. „Ég hafði nokkuð ákveðna hugmynd um hvað mig langaði að



Heitu pottarnir fyrir utan glæsilegt húsnæði Bjórbæðanna.

gera enda búin að heimsækja mörg bjórböð í Tékklandi.“

Fyrsta skóflustungan að bjórböðunum var tekin í september 2016. Kerin eru sjö talsins og því hægt að taka á móti allt upp í 14 manns í einu. Ekkert aldurstakmark er í bjórbæð þar sem bjórvatnið er ódrykkjarhæft. „En það er bjórdæla við hvert bæð fyrir þá sem hafa náð 20 ára aldri. Hins vegar leggjum við áherslu á notalegheitin og því er þetta ekkert fylleri,“ segir Agnes glettin.

En hvað er bjórbæð?
„Í bjórbæði baðar maður sig í ungu bjór, lifandi bjórgeri,



Landsliðsyrirliðinn Aron Einar slakar á í bjórbæði.

„Markmið okkar hefur alltaf verið að búa til eðal bjór og nota einungis besta hráefnið sem völ er á.

og eru einnig notuð til að minnka roða í húð og hafa góð áhrif á æðakerfið,“ útskýrir Agnes og bendir á að sýnt hafi verið fram á að humlar hafi slakandi áhrif á vöðva og líkama. „Við leggjum áherslu á að hver og einn viðskiptavinur sé einstakur og mikilvægur.“

En hvað ber framtíðin í skauti sér?

„Við erum ekki hætt og sjáum enn mörg tækifæri til þróunar. Þannig ætlum við að bæta við gistingu hjá okkur í ár og svo langar okkur að útbúa eigin húðlinu, sápur, sjampó og baðsölt. Það er því líflegt fram undan.“



Viking brugghús getur rakið sögu sína til ársins 1938 þegar Aage Schiøth stofnaði Efnagerð Siglufjarðar. Árið 1945 flutti svo efnagerðin til höfuðstaðar Norðurlands og skipti um nafn; varð Efnagerð Akureyrar.



Arnar Logi, bruggari hjá Viking, ásamt þeim Ragnheiði og Þóreyju frá Lady brewery en vinabugg þeirra skilaði af sér Góu sem er IPA bjór.



Viking gylltur er og hefur verið lengi á toppnum.

Breytt landslag en samt ekki

Á síðasta ári kom Viking brugghús með 10 nýja bjóra á markaðinn og státar sig af einu besta og fullkomnasta gæðaeftirliti landsins. Bjórmeningin hefur breyst mikið undanfarin 30 ár.

Markmið okkar hjá Viking brugghúsi er alveg skýrt og það er að brugga gæða bjór fyrir öll tilefni," segir Hilmar Geirsson, vörumerkjastjóri Viking brugghúss.

Viking brugghús getur rakið sögu sína til ársins 1938 þegar Aage Schiøth stofnaði Efnagerð Siglufjarðar. Árið 1945 flutti svo efnagerðin til höfuðstaðar Norðurlands og skipti um nafn; varð Efnagerð Akureyrar.

Árið 1966 var ákveðið að breikka úrval drykkjanna og bæta við „fljótandi fæði“ fyrir fullorðna, ef svo má að orði komast. Ráðist var í að kaupa ný og vönduð tæki til ölgerðar og stuttu síðar leit fyrsta Thule-flaskan dagsins ljós.

Þegar bjórinn var leyfður fór Viking brugg hf. að einbeita sér að framleiðslu bjórs. Árið 1993 var Baldur Kárasón ráðinn bruggmeistari hjá Viking ölgerð og í framhaldi af því hófst saga Viking brugghúss eins og við þekkjum hana í dag.

Viking brugghús undir forystu Baldurs hefur framleitt margverðlaunaða bjóra í gegnum tíðina og státar í dag af því að eiga söluhæsta bjórinn í Vínbúðunum, hinn margrómaða Viking sem einmitt hefur þrisvar unnið til verðlauna sem besti lagerbjór í heimi.

„Við erum líklega með eitt besta og fullkomnasta gæðaeftirlit á

landinu til að tryggja að gæðin séu alltaf sem allra mest. Við þurfum alltaf að passa að eiga nóg af réttu og bestu hráefnum sem völ er á og því skiptir miklu máli að samskipti við birgja séu góð. Varðandi Viking flaggskipsbjórinn sjálfan þá höfum við ekki séð ástæðu til að vera að breyta honum eitthvað. Það færi líklega ekki vel í landsmenn að við færum að eiga við bragðið á ástsælasta bjór þjóðarinnar,“ segir Hilmar.

Bjórmening hefur breyst ansi hratt og fjölmörg brugghús hafa sprottid upp undanfarin ár. Hilmar segir að fólk sé að sækja meira í svokallaða craft bjóra.

„Við sjáum greinileg merki þess að fólk er til í að

Viking kom með 10 nýja bjóra á síðasta ári sem er töluvert meira en fyrirtækið hefur gert áður. Hér er Góa Session IPA vinabugg sem gerður er í samstarfi við Lady Brewery.



prófa fleiri stíla og oft meira krefjandi bjóra. Við höfum brugðist við því með því að leggja enn frekari áherslu á nýjungar í craft-línunni hjá okkur. Til dæmis komum við með 10 nýja bjóra á síðasta ári sem er töluvert meira en við höfum gert áður. Bruggheimurinn á Íslandi er ekki stór og við eignum í góðu samstarfi við litlu brugghúsin þar sem aðilar skiptast á ráðum og hugmyndum. Við gerðum til dæmis vinabugg með Lady Brewery núna í febrúar og fleiri slík brugg eru í kortunum.“

Þó svo að Íslendingar séu orðnir opnari fyrir nýjungum þá eru lagerbjórar ennþá langvinsælasti bjórstillinn og það er ekkert að fara að breytast í bráð. Viking er til dæmis ennþá langmest seldi bjórinn í ÁTVR en hann selst sirka tvöfalt meira en næsti bjór.

Hlutfall erlendra bjórvörumerkja hefur verið að aukast undanfarin ár og kemur það til vegna mikils innflutnings auk þess



Hilmar Geirsson, vörumerkjastjóri Viking Brugghúss.

sem íslensk brugghús taki að sér að brugga fyrir erlend vörumerki. „Að sjálfsögðu finnst okkur að Íslendingar eigi að styðja við innlend bjórvörumerki og íslenska framleiðslu. Það er mikilvægur þáttur í því að viðhalda þessari skemmtilegu þróun sem er að eiga sér stað í íslenskri bjórmeningu. Bruggararnir okkar eru gríðarlega stoltir af bjórnum sem Viking brugghús bruggar og eru alltaf að gera tilraunir með ný hráefni og

prófa sig áfram með nýja bjóra. Við fögnum allri samkeppni og þetta mikla úrval sem Vínbúðin býður upp á er bara til að auka áhuga fólks á bjór og það er gott fyrir okkur öll.“

Í tilefni 30 ára afmælis bjórsins verða margir veitingastaðir með góð tilbod á bjór um afmælishelgina. Einnig verður Viking Rökkr, á sérstöku kynningartilboði í ÁTVR út mars og því hægt að gera mjög góð kaup á honum.



Það var gríðarlega mikið að gera um allt land þegar dyr ÁTVR opnuðust í fyrsta sinn með bjór til sölu. FRÉTTABLAÐIÐ/GVA

Ekkert kemur í staðinn fyrir mjólk

Þegar verslanir ÁTVR voru opnaðar fyrir þyrstum viðskiptavinum eftir að bjórinn var leyfður stóð á plastpokunum „Ekkert kemur í staðinn fyrir mjólk“ sem vakti eðlilega athygli. Hér er stiklað á stóru um þennan merka dag.

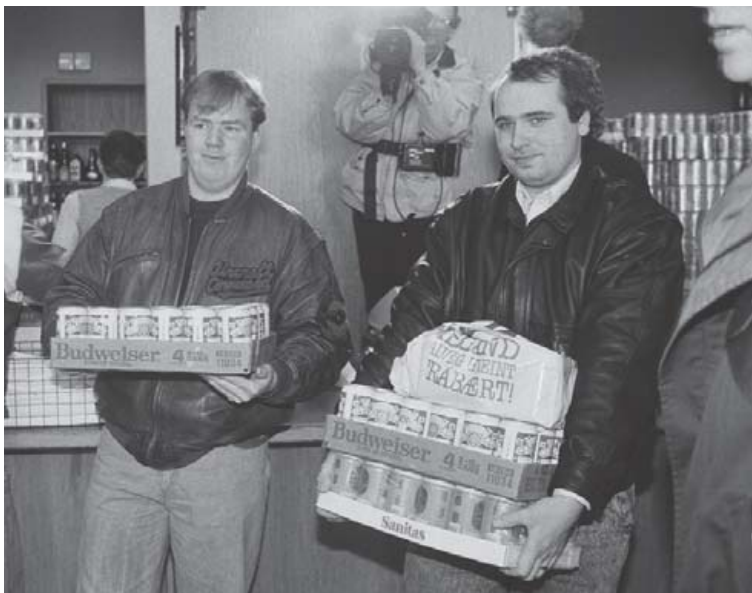
Í dag er bjórdagurinn en þá er því fagnað að bjórinn var leyfður. Þegar Ísland tók skrefið út úr torfkofunum og steig inn í nútímann. Enn stendur styr um áfengið og ekki er enn leyfilegt að auglýsa áfengi þó að allt sé morandi í áfengisauklýsingum á samfélagsmiðlum og í erlendum tímaritum.

Fyrsta daginn fengust fimm bjórtegundir í Vínbúðum, Egils Gull frá Ölgerðinni, Löwenbräu, Sanitas Pilsner og Sanitas Lageröl frá Sanitas og Budweiser frá Bandaríkjunum, en fljótlega bættust við innfluttu tegundirnar Kaiser Premium frá Austurríki og Tuborg frá Danmörku og seinna Pripps frá Svíþjóð.

Í Morgunblaðinu 2. mars sagði að 340.000 dósir af bjór hafi verið seldar þennan fyrsta dag, megnið af því á höfuðborgarsvæðinu. Budweiser seldist upp en mjög lítið magn af honum kom til landsins eða aðeins einn gámur. Löwenbräu og Egils Gull voru vinsælustu tegundirnar þennan fyrsta dag samkvæmt fréttinni.

Mest seldist af bjór í Kringlunni og sagði verslunarstjóri búðarinnar að örtröð hefði verið fyrir utan þegar lásinn var tekin af hurðinni og umferð hefði verið jöfn út daginn. Kaiser var aðeins til á flöskum og því eingöngu seldur á veitingahúsum og Tuborg kom ekki í verslunina á Stuðlahálsi fyrir en síðdegis.

Á Akureyri seldust tæplega 40 þúsund dósir af Sanitas-bjórtegundunum þremur og um 6.000 dósir af Egils Gulli. Verslunarstjór-



10 vinsælustu lagerbjórnir 2017

- Viking Gylltur
- Faxe Premium
- Egils Gull
- Viking Lager
- Tuborg Green
- Tuborg Classic
- Boli Premium
- Viking Gylltur
- Faxe Royal
- Thule

10 vinsælustu öl og aðrar bjórtegundir 2017

- Einstök White Ale
- Einstök Arctic Pale Ale
- Úlfur Session IPA nr.34
- Úlfur India Pale Ale nr. 3
- Jólágull
- Guinness Draught
- Viking Sumaröl Ísland
- Kronenbourg Blanc
- Páskagull Hefeweizen
- Einstök Toasted Porter

inn þar á bæ sagði í sömu grein að starfsmenn hefðu vart undan að flytja bjór frá Sanitas í hillur ÁTVR.

Að Ísland skyldi taka þetta skref þótti fréttæmt um allan heim. Voru hér margir fréttamenn, meðal annars frá ABC og NBC. Voru bandarískir fréttamenn enn í sárum yfir að hafa þurft að fylgja eftir leiðtoga fundinum 1986 og þurft að drekka bjórliki. RÚV sendi pakka til allra ríkisstöðva Evrópu klukkan 16 og þýska stöðin ARD sendi 10 mínútna pakka heim til Þýskalands. Í fréttum næstu daga á eftir að bjórinn hafði verið leyfður kom í ljós að gervihnattarsamband RÚV var þéttskipað þessa fyrstu daga.

ÁTVR leyfði auglýsingar á

Þetta gerðist einnig árið 1989

- George H.W. Bush tók við af Ronald Reagan sem forseti Bandaríkjana.
- Spaugstofan hóf göngu sína.
- Bandaríski fjöldamorðinginn Ted Bundy var tekinn af lífi.
- Tölvuleikurinn SimCity kom út í fyrsta skipti.
- Landslið Íslands í handknattleik karla vann heimsmeistarakeppni B-liða í París.

- Fyrsta Bónusverslunin var opnuð við Skútuvog í Reykjavík.
- Exxon Valdez lak 240.000 tunnum af olíu nálægt Alaska.
- Game Boy kom á markað í Japan.
- Hillsborough-slysið: 96 stuðningsmenn Liverpool F.C. létust.



- Framlag Íslands, lagið „Það sem enginn sér“, í Eurovision fékk ekkert stig.
- Fyrsti Seinfeld-þátturinn fór í loftið í Bandaríkjunum.
- Dalai Lama hlaut friðarverðlaun Nóbels.
- Borgarleikhúsið var formlega vígt.
- Tölvuleikurinn Minesweeper kom út.



Fæddir á árinu 1989

- Alfreð Finnbogason
- Aron Einar Gunnarsson
- Gylfi Þór Sigurðsson
- Emmsjé Gauti
- Eyþór Ingi Nanna Bryndís Hilmarsdóttir
- Daniel Radcliffe
- Taylor Swift

pokunum hjá sér og þennan fyrsta dag stóð á þeim: Ekkert kemur í staðinn fyrir mjólkina. Voru 600 þúsund pokar prentaðir með þessari áletrun. Mjólkurdagsnefnd tók fyrsta auglýsingaplássið. Fyrir það fékk Landvernd 300 þúsund krónur. Vonaðist ÁTVR til að færa Landvernd eina milljón á ári.

Árið 2017 seldust um 1,5 milljónir plastpoka og dróst salan saman á milli ára. Um 32 prósent keyptu poka þetta árið. Fljótlega eftir að bjórinn var leyfður varð bjór vinsælasti áfengi drykkur landsins, einkum lagerbjór, en á síðustu árum hafa vinsældir annarra gerða bjórs aukist talsvert með tilkomu nýrra innlendra tegunda og stíla.

Á árinu 2017 seldust rúmlega 22 milljónir lítra í ríkinu og jókst salan um tæp 5 prósent milli ára. Enginn má selja áfengi nema ÁTVR en í árslok 2017 rak ÁTVR 51 Vínbúð auk vefbúðar, þar af eru 14 á höfuðborgarsvæðinu. Vínbúðin á Flúðum var stækkuð og endurbætt, Vínbúðin í Vík var opnuð á ný eftir gagngerar breytingar og stækkun. Vínbúðin á Höfn fékk

stærta húsnæði og var endurbætt, og í nóvember var opnuð ný og glæsileg Vínbúð í Garðabæ en ekki hefur verið Vínbúð í bæjarfélaginu frá því í janúar 2011. Það þarf því ekki að keyra lengi til að komast í bjórverslun.

Í ársskýrslu ÁTVR fyrir árið 2017 kemur fram að alls seldust 21,9 milljónir lítra af áfengi. Sala ársins var 4,8% meiri í lítrum en á fyrra ári. Sala á bjór jókst um 4,8%. Tekjur af sölu áfengis voru tæpir 25 milljarðar. Um 67 prósent af því sem seldist var innlend framleiðsla. Hlutfallið var 76 prósent fyrir áratug.

Á árinu 2017 komu rúmlega 4,9 milljónir viðskiptavina í Vínbúðirnar. Flestir koma í lok vikunnar en að jafnaði koma um 28 þús. viðskiptavinir á hefðbundnum föstudegi. Á stærstu dögum ársins voru heimsóknirnar tæplega 40 þús. Var laugardagurinn 30. desember stærsti dagur ársins 2017 hvað varðar fjölda viðskiptavina. Flestir kaupa sinn bjór á Dalvegi, Skeifan fær silfrið og Heiðrún bronsið. Af 500 ml dós fara 46 prósent í skatt en ÁTVR leggur 14 prósent á ölið.



Forstjóri Ölgerðarinnar við dæluna í Bjórskólanum sem Ölgerðin stofnaði árið 2010. Þar má smakka Gull og fleiri bjóra en einnig bjórlíki sem fæstum finnst gott. MYND/SIGTRYGGUR ARI

Bjórgerð í 106 ár

Sama dag og bjórbanninu lauk kom á markað Gull frá Ölgerðinni. 30 árum síðar er hann enn einn vinsælasti bjórin. Andri Þór Guðmundsson, forstjóri Ölgerðarinnar, fer yfir sögu Gullsins og bjórframleiðslu síðustu 106 ára.

Þó að bjórbanninu hafi verið aflétt árið 1989 hefur Ölgerðin bruggað bjór mun lengur, eða frá stofnun hennar árið 1913. „Bjórinn var bruggaður fram að bjórbanninu árið 1915 en á bannárunum var áfram bruggaður léttbjór sem var 2,25%. Þegar breski herinn kom til landsins fékk Ölgerðin síðan undanþágu til að framleiða sterkan bjór og sendi hann upp á Reykjavíkflugvöll og síðar Keflavíkflugvöll. Því má segja að bjórgerð hafi staðið óslitið í Ölgerðinni í 106 ár,“ segir Andri sem hefur verið forstjóri Ölgerðarinnar frá árinu 2002.

Meðal starfsmanna Ölgerðarinnar eru þó nokkrir sem starfað hafa þar í líðlega hálföld. „Þetta fólk man tímana tvenna og gaman að spyrja það út í tímuna áður en bjórinn var leyfður,“ segir Andri sem minnst þeirrar skritnu stemningar sem ríkti á bannárunum. „Almenningur var vitanlega ekki gladdur yfir þeirri misskiptingu að erlendir hermenn gætu keypt íslenskan bjór en ekki Íslendingar sjálfir. Síðar fengu áhafnir skipa og flugáhafnir að taka með sér bjór og um tíma urðu til tvær stéttir í landinu, þeir sem höfðu aðgang að bjór og svo hinir sem höfðu það ekki. Svo má segja að á áttunda og níunda áratugnum hafi það orðið hálfgerð þjóðaríþrótt að smygla bjór,“ segir Andri glettinn.

En þurfti þá ekki að hafa vörð í verksmiðjunni þegar verið var að brugga áfenga bjórinn? „Ríkið hefur nú alltaf passað vel upp á að fá sín áfengisgjöld og ekkert fór fram hjá árvökulum eftirlitsmönnum ríkisins sem voru hér við hverja framleiðslu. Þeir voru hér eins og gráir kettir í mörg ár eða þar til fyrir um tíu árum. Í dag

Segja má að á áttunda og níunda áratugnum hafi það orðið hálfgerð þjóðaríþrótt að smygla bjór.

fer eftirlitið fram með rennslismælum, reglulegum álestri og í skýrslum. Svo, nei, það voru ekki miklir möguleikar á bjórþjófnaði úr verksmiðjunni.“

Bjórlíkið vinsælt

Upp úr 1980 myndaðist mikil stemning á börum bæjarins þegar farið var að blanda léttbjór eins og Pilsner við vodka, viski eða brennivín og kalla það bjórlíki. „Þetta var mjög vinsælt í mörg ár, til dæmis á Gauki á Stöng og Hauki í horni sem lifðu góðu lífi á því að selja bjórlíki,“ segir Andri og bætir við að bjórlíki sé enn blandað í Ölgerðinni í dag. „Við stofnuðum bjórskóla árið 2010 sem hefur notið mikilla vinsælda. Þar bjóðum við upp á nokkurra tíma prógramm þar sem kennarar fara yfir sögu bjórsins og drykkjarmenningu á Íslandi. Þeir taka sig þá til og blanda bjórlíki og leyfa fólk að smakka. Ég smakka þetta reglulega og get staðfest að þetta er argasta sull og allt annað en gott,“ segir hann hlæjandi.

Gull í 30 ár

Gull kom á markað 1. mars 1989, sama dag og bjórbanninu var aflétt. Hann varð að sögn Andra strax vinsælasti bjórin og hefur verið með vinsælli bjórum landsins alla tíð. Forsvarsmenn Ölgerðarinnar höfðu auðvitað vitað af því að bjórbanninu yrði

aflétt þennan dag og höfðu því þróað bjórinn í talsverðan tíma. „Gullið var afleidda af bjór sem bruggaður var áður fyrir sendiráð og hermenn. Strax var tekinn sá pöll í hæðina að nota þýsk lög um hreinlæti, „Deutsches Reinheitsgebot“, frá árinu 1487 sem kveða á um að aðeins megi nota þrjú hráefni í bjór; vatn, ger og bygg. Gullið var því bruggað í þýskum anda og notaður still sem kallast Helles. Þetta var áhætta sem stjórnendur Ölgerðarinnar tóku á sínum tíma og hefur margborgað sig, því Íslendingar elska Gullið sitt.“

En af hverju þykir Gullið svona gott? „Við eigum nokkur leynivopn en tvö þeirra eru íslenska vatnið og svo smá blanda af íslensku byggi.“

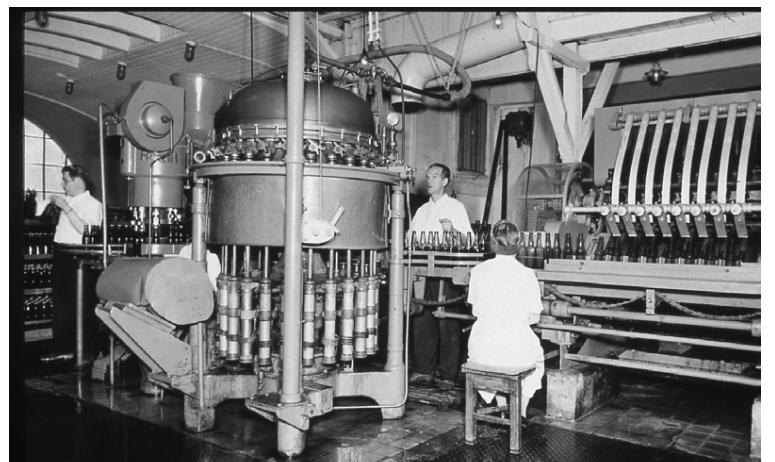
Verðlaunabjór

Gullið hefur haldist nánast óbreytt í gegnum tíðina þó bjórinn hafi verið finpússaður aðeins að sögn Andra með tilkomu betri tæknibúnaðar og betri mælinga. „Okkur hefur þannig tekist að gera góðan bjór enn betri sem sýndi sig best árið 2011 þegar við fengum ein stærstu verðlaun sem hægt er að fá í þessum bransa.“ Það ár hlaut Gull titilinn „Worlds best standard lager“ bjór í keppinni World Beer Awards. Samkeppnin er mikil en standard lager-flokkurinn sem Gullið keppti í er stærsti flokkurinn en þetta árið voru sendir inn yfir þúsund bjórar. „Þetta var því gríðarleg upphæfð fyrir okkur.“

Starfsmenn Ölgerðarinnar taka ríkan þátt í þróun bjóra fyrir-tækisins. „Hér innanhúss er starfandi bragðpanel sem smakkar bjóra. Það er mjög eftirsótt að komast í þennan panel enda þarf, ólíkt vínum, að kyngja bjórnum til að vita almennilega hvernig hann smakkast. Þú finnur ekki



Fólk í biðröð við ölgerð Egils árið 1976 að biða eftir afgreiðslu hvítöls.



Mikil þróun hefur orðið í tækjabúnaði sem notaður er í framleiðsluferlinu.

biturleika bjórsins nema aftast í kokinu.“ Starfsmenn Ölgerðarinnar eru í bragðpanelnum en einnig eru sendir bjórar út til Þýskalands og Danmerkur til bragðprófana og frekari tilrauna.

Andri segir mikla fagþekkingu vera innan Ölgerðarinnar í dag og það hafi verið stefnan alla tíð. „Tómas Tómasson, stofnandi Ölgerðarinnar, sótti sér þekkingu til Danmerkur og Þýskalands. Eftir að bjórinn var leyfður árið 1989 voru hér starfandi þýskir bruggmeistarar en með árunum fjölgaði Íslendingum sem höfðu aflað sér menntunar í þessum fræðum og í dag erum við með frábæran hóp af framúrskarandi fagmönnum.“

Breytt bjórmenning með Borg

Andri telur að stærsta byltingin í bjórframleiðslu Ölgerðarinnar hafi orðið árið 2010 þegar ákveðið

var að setja á laggirnar Borg brugghús. „Þá keyptum við tilraunabúnað fyrir bruggmeistarana okkar til að leyfa sköpunargáfu þeirra að njóta sín. Þar opnuðum við sannarlega fyrir flóðgáttir og síðan þá hefur hver verðlaunabjórinn á færur öðrum litið dagsins ljós.“ Hann telur að annars vegar ástríða bruggmeistaranna og hins vegar allt að því þráhyggja fyrir gæðamálum skili þeim góða árangri sem raun ber vitni.

„Ástædan fyrir því að við settum Borg brugghús á stofn var sú að við höfðum og höfum raunverulega ástríðu fyrir því að búa til góðan bjór og okkar markmið hefur alltaf verið að búa til og stuðla að góðri bjórmenningu á Íslandi sem fram að þessum tíma hafði verið mjög einleit. Við höfum því fyrir reglu að setja engin bönd á bruggmeistarara Borg sem hafa fullt frelsi til að leika sér.“



Björkokteilar eru alls konar og með misjöfnu bragði.

Björkokteill fyrir þroskaðan smekk

Þótt ekki sé mikið talað um björkokteila, þá eru þeir víst fjölmargir og sumir vinsælir. Danir eru þekktastir fyrir að drekka bjór með snafs en flest drekkum við hann eins og hann kemur fyrir.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Edison Banushi, barþjónn á Bryggjunni Brugghúsi, segir að Íslendingar séu ekki komnir á bragðið með björkokteila. Hins vegar hafi þekking á bjór aukist mjög mikið hér á landi. Margir koma á barinn til að smakka nýja bjóra sem ekki eru fjöldaframleiddir og fást bara í stuttan tíma. Það er helst ef fólk er að koma frá heitari löndum sem það biður um björkokteil. Vinsældir alls kyns kokteila eru þó alltaf að aukast. „Við höfum bent gestum á björkokteila, sérstaklega þeim sem hafa áhuga á betri bjórtegundum. Við erum farnir að brugga sætari bjóra og þá er mjög gott að nota í björkokteila. Einnig má nota lagerbjór en skemmtilegast er að nota þessa sérbrugguðu bjóra,“ segir Edison.

Þegar hann er spurður hvaða bjórar séu vinsælastir, svarar hann að lagerbjórinn sé alltaf í fyrsta sæti. „Svokallaðir pale bjórar hafa þó verið að auka vinsældir sínar og sömuleiðis English bitter. Hann er reyndar orðinn mjög vinsæll. Bjóráhugafólk sættir sig ekki við hvað sem er og margir eru tilbúnir að borga aðeins meira fyrir meiri gæði. Það er líka skemmtilegt að margir eru farnir að spyrja hversu mikið IBU sé í bjórnum en það er alþjóðlegur mælikvarði á biturleikann. Þekkingin á bruggun er alltaf að aukast,“ segir hann.

Edison segir að ef einhver kæmi á barinn núna og bæði um björkokteil myndi hann líklegast setja í hann dökkt romm, engiferöl og hveitibjór sem nefnist Bára. „Þessi blanda fer rosalega vel saman og þetta er finn drykkur,“ segir hann.

Nokkrir góðir björkokteilar
Vandaður bjór er stútfullur af



Edison Banushi barþjónn segist myndu setja dökkt romm, engiferöl og Bára bjór í kokteil. „Það klikkar ekki.“ MYND/EYÞÓR



Michelada er góður og frískandi kokteill sem vert er að smakka.

Bjóráhugafólk sættir sig ekki við hvað sem er og margir eru tilbúnir að borga aðeins meira fyrir meiri gæði.

Edison Banushi barþjónn

skemmtilegum bragðefnum sem henta vel í kokteila, segir á vefsíðu BBC Good Food, en þar eru gefnar nokkrar uppskriftir. Það getur verið gaman að blanda bjórdrökki. Hvaða bjór á að nota fer svoltið eftir því hversu þekkingin er mikil

á hinum mismunandi miði. Kryddjurtir, appelsínu- eða sitrónusafi geta hentað fullkomlega í bjór. Gin hentar ágætlega í lagerbjór. Þegar notaður er stout bjór er best að nota súkkulaðiþragð eða kaffi. Alls ekki setja hveitibjór eða stout saman við tómatsafa og ekki nota rjómalíkjóra saman við bjór.

Michelada

Hér er kokteill sem jafnvel bjórhatarar eru hrifnir af. Hann er bragðgóður og borinn fram í litilli björkönnu.

Uppskriftin er fyrir eitt glas.

Setjið safu úr einni límónu í skál. Notið síðan límónuna til að strjúka eftir börmum glassins sem drekka skal úr. Setjið salt á disk og hvolfið glasinu þar ofan í þannig

að saltrönd þeki barmana.

Setjið ísmola í glasið, síðan tekila og límónusafann. Hrærið smávegis en bætið síðan lagerbjór saman við. Smá sletta af Worcestershire-sósu fer út í síðast. Skreytið með sneið af límónu.

Espresso stout

Þessi uppskrift miðast við tvö glös.

Setjið 25 ml af köldu espresso kaffi í könnu. Því næst er bætt í 25 ml af Kahlua kaffilíkjör. Hrærið aðeins. Kælið í ísskáp í um það bil hálf tíma. Þá er bætt út í 250 ml af stout bjór. Hrærið aðeins og setjið í tvö há björglös sem breikka að ofanverðu.

Posh ginger shandy

Setjið eina líuku af ísmolum í kokteilhristara ásamt safu úr tveimur sitrónum. Þá er bætt við einni matskeið af Ginger cordial kokteil og einni matskeið af Ginger wine. Hristið. Setjið blönduna í tvö martiniglös og fyllið upp með hveitibjór. Skreytið með rifinni, ferskri engiferrot.

Campari IPA

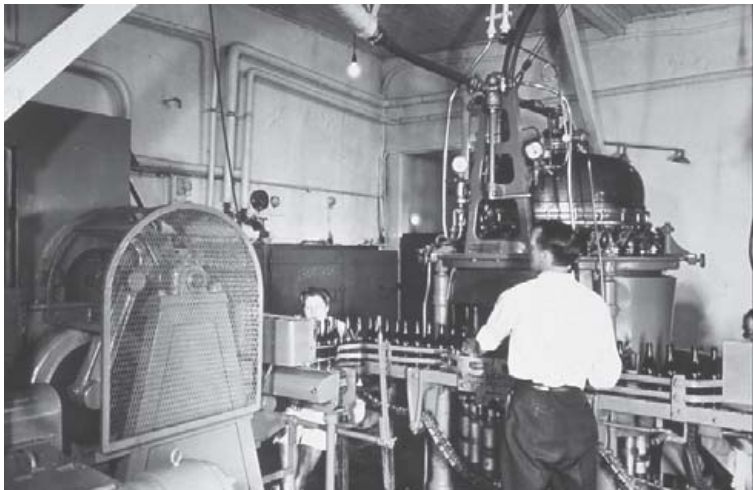
Fyrir þennan drykk eru notað tvö lág viskiglös. Setjið tvo til þrjá ísmola í hvort glas. Þá er 50 ml af Campari hellt yfir isinn og síðan fyllt upp með IPA bjór (Indian pale ale). Setjið loks smávegis sóðavatn með appelsínubragði saman við. Skreytið með smávegis appelsínuberki.

Hindberjabjór-mojito

Í þennan drykk þarf tvö há glös. Skiptið á milli þeirra einni niðurskorinni límónu og 50 ml af krydduðu rommi. Merjið límónuna með þar til gerðum staut þannig að safinn blandist romminu. Bætið við ísklökum og ferskri mintu. Út í þetta fer hindberjabjór. Skreytið með nokkrum hindberjum.



Bruggað og tappað á flöskur af alkunnri snilld bruggmeistarara á árum áður.



Gull er kóngurinn

Í brugghúsi Ölgerðarinnar verða til eðalveigar á hverjum degi. Þar er að finna gullmedaliur frá virtustu bjórkeppnum heims og við framleiðslu eru kolefnisfótspor máð jafnóðum.

Gull er kóngurinn í Ölgerðinni, sá allra vinsælasti og allra yndi,“ segir Ingólfur Arnarson, rekstrarstjóri Ölsuðu í brugghúsi Ölgerðarinnar.

„Gull hefur verið í dálæti hjá íslensku þjóðinni síðan bjórbanninu var aflétt 1. mars 1989 og samfelld á markaði síðan. Hann er aðgengilegur bjór sem hæfir við öll tækifæri og fellur flestum í geð; vörumerki sem Íslendingar treysta og þekkja fyrir gæðin ein,“ útskýrir Ingólfur en þess má geta að Ölgerðin bruggar einnig Gull Lite.

„Gull Lite hefur hlotið frábærar viðtökur en hann er léttari á hitaeningum, glútenlaus og bruggaður með sérstökum aðferðum til að lágmarka kolvetni. Hann er léttari og ekki eins afgerandi í munni og Gull en alveg einstaklega ferskur og góður bjór. Í hefðbundnu Gulli er það jafnvægi matsætu, áfengis og biturleika sem við sækjumst eftir til að ná fram eftirsóttu Gullbragðinu,“ útskýrir Ingólfur.

Íslenska vatnið gott í bjór

Ölgerðin bruggar að staðaldri yfir tuttugu bjórtegundir, en að meðtöldum jóla-, páska-, þorra- og sumarbjórum voru bruggaðar yfir fjörutíu tegundir árið 2018.

„Við bruggum mest af Gulli, Gulli Lite, Bola og Brío sem hafa aukið við sig ár frá ári. Við bruggum líka dönsku bjórana Tuborg, Tuborg Classic og Carlsberg, undir

þeirra merkjum og forskrift. Við viljum brugga þessa góðu bjóra Dana eins nálægt því og þeir smakkast úti en íslenska vatnið er svo ferskt og hreint að það verður alltaf munur og persónulega finnst mér sá íslenski bragðbetri,“ segir Ingólfur.

Metnaður í 106 ár

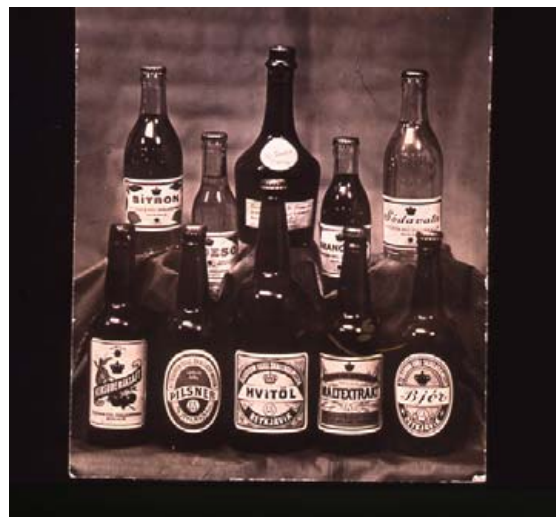
Ölgerðin er virðulegur og þrautreyndur öldungur á sviði íslenskrar brugggerðar, orðin 106 ára.

„Við höfum mikinn metnað fyrir því að vera með það besta í boði hverju sinni. Í brugghúsinu eru fyrsta flokks tæki og tól til brugggerðarinnar og við erum með mjög öflugan rannsóknarstofu. Það er aðeins ein tegund sem við getum ekki fært til nútímans, né átt við, og það er Malt sem er eins og allir vita í þjóðareign og má aldrei hrófla við. Malt hefur sína sérstöðu og er bruggað eins og bjór en ekki látið gerjast. Bragðlaukar þjóðarinnar standa svo vörð um að það sé alltaf eins,“ segir Ingólfur kátur á skemmtilegum vinnustað.

„Það er einstaklega gaman að vinna í Ölgerðinni eins og dæmin sýna í langri starfsævi og ánægðum starfsmönnum sem unnið hafa í Ölgerðinni mestan sinn starfsaldur. Í fyrra unnu hjá okkur þrjár kynslóðir fedga í brugginu; Beggi, eða Guðbrandur Sigurpálsson, en hann fór á eftirlaun í árslok, sonur hans Atli Hrafn og barnabarnið Kristófer. Sá eldri kom



Ingólfur Arnarson er rekstrarstjóri Ölsuðu, brugghúss Ölgerðarinnar. MYND/ SIGTRYGGUR ARI



Það er gaman að skoða umbúðir Ölgerðarinnar frá því á 20. öldinni og frumstæðari bruggbúnað en nú þekktist.

fyrst inn í fyrirtækið sem 18 ára ihlaupadregur og vann sig upp í verkstjóra, og sonur hans setur nú bjór á kúta,“ upplýsir Ingólfur innan um einstaka vinnufélaga í Ölsuðunni.

„Mannauður er Ölgerðinni dýrmætur. Í Ölsuðunni starfar einstakt teymi sem sér til þess að allt gangi smurt fyrir sig dag og nótt. Bruggmeistararnir þeir eru allir snillingar á sínu sviði og lifandi alfræðiorðabækur þegar kemur að jafnt smæstu smáatriðum bjórgerðar yfir í stóra samhengið. Góður bjór verður ekki til nema fyrir tilstilli góðra bruggmeistarar því það eru þeir sem skapa þessar eðalveigar og gullverðlaunabjóra,“ segir Ingólfur.

Skýr umhverfismarkmið

Ölgerðin hefur sett sér skýr

umhverfismarkmið til að minnka kolefnisfótspor sín.

„Við gerjum á bjór verður til mikið af kolsýru sem færi óhindrað út í andrúmsloftið ef ekki væri brugðist við,“ útskýrir Ingólfur. „Til að nýta kolsýruna eigum við kolsýrujöfnunarbúnað sem við getum nýtt í framleiðsluferlinu. Við setjum okkur mjög metnaðarfull umhverfismarkmið fyrir árið 2025 og erum mjög nálægt því að ná þeim markmiðum. Það gerum við meðal annars með því að flytja inn hráefni og brugga sjálf úr íslensku vatni í stað þess að flytja inn bjór með tilheyrandi flutningum.“

Vinna gull um allan heim

Vöxtur á milli árána 2012 og 2018 var 75 prósent í bjórframleiðslu Ölgerðarinnar.

„Vörumerki Ölgerðarinnar falla vel í kramið, jafnt hér heima og í útlöndum. Gull hefur frá upphafi vermt toppsætin og fengið ógrynni gullverðlauna í virtustu bjórkeppnum heims, sem og Brío sem hefur líka verið sigursæll og unnið sín gullverðlaun. Bjórnir þykja afbragð á heimsvísu og hafa farið sigurför sem fulltrúar Ölgerðarinnar út á við,“ segir Ingólfur um sigurveggarana Gull og Brío.

Vinsælustu bjórar Ölgerðarinnar eru bruggaðir í þekktum bjórstílum.

„Gull er bruggaður í München Hellers-bruggstíl, Boli er bruggaður í Märzen-stíl, líkt og gert er fyrir Októberfest í Þýskalandi og Brío er humlaður lager með þýskum humlum,“ útskýrir Ingólfur sem á erfitt með að gera upp á milli Gulls, Brío og Bola, en allir eru í dálæti.



Björstíllarnir

Á heimasíðu ÁTVR, vinbudin. is, má finna alls konar fróðleik tengdan bjór. Þar má meðal annars finna fróðleik um þá bjórflokka sem eru hvað algengastir í ísskápum landsmanna. Hér er stiklað á stóru og teknir sex vinsælustu.

Ljós lager

Sá bruggstill sem flestum flýgur í hug þegar minnst er á bjór. Hann er yfirleitt ljós eða gullinn á lit og flestar tegundir eru bragðmildar. Algengast er að vínandastyrkur sé frá 4,5% til 5,6% en til eru tegundir með minni styrkleika eða meiri. Bragð af lager einkennist af lítilli beiskju en til eru tegundir þar sem hún er nokkuð afgerandi. Til þessa flokks má einnig telja ljós-millidökka „classic“ bjóra.



Hveitibjór

Hveitikorn er notað í bland við aðrar korntegundir. Heimalönd hveitibjóns eru Belgía og Þýskaland. Stíllinn er ljós og léttur, gjarnan með citrus-, banana- og kryddtónum. Hveitibjór inniheldur minnst 50% hveiti og getur verið bæði ljós og dökkur.



Dökkur lager

Hefur yfirleitt meiri bragðfyllingu en ljós lager vegna þess að maltið er meira ristað. Til þessa flokks heyra meðal annars flestir jólabjórar, sem eru oft kryddaðir og dálítið sætir. Stundum eru jólabjórarnir einnig með meiri vínandastyrk en algengast er í þessum flokki.

Öl

Yfirgerjaður bjór. Gerjunin veldur því að bjórinn fær mismunandi mikil sætueinkenni, allt eftir því hve hátt hlutfall af byggi er notað í bjórinn, og eins eftir því hvaða tegund gers er notuð. Bretar og Belgar eiga ríka hefð fyrir bruggun öls og má finna hundruð tegunda hjá þessum þjóðum.

Stout og porter

Mjög dökkir bjórar, þar sem maltið er mikið ristað. Þeir hafa oftast sterkan ristaðan keim og gjarnan lakkrís- eða kaffitóna. Þeir spanna



vítt svið, allt frá írskum hversdagsbjór til kröftugra og bragðmikilla tegunda með háum vínandastyrk.

Ávaxta- og kryddbjór

Í þessum flokki er safn ólíkra tegunda sem eiga það sameiginlegt að ávextir eða krydd er ríkjandi í bragði. Þessir bjórar hafa yfirleitt litla beiskju og ávaxtabjórar geta verið ferskir og sýruríkir.

Ákallinu um bjór loksins endanlega verið svarað

Íslensk nútíma bjórsaga saman komin í einum bjór,“ segir Árni Long, bruggmeistari hjá Borg, en Bjór! rennur inn í hillur vínbúða og á valda bari landsins í dag í tilefni af bjórdeginum.

Bjór! er samstarfsverkefni með hinum goðsagnakenndu Fræbbblum, einni fyrirferðarmestu pönkhljómsveit Íslandsögunnar. Bjór! heitir eftir samnefndu lagi sem Fræbbblarnir gáfu út árið 1981 og er ein þekktasta ádeila þess tíma á

bjórbannið. Af mörgum er lagið talið þungt lóð á vogarskálarnar í baráttunni gegn banninu.

Valgarður Guðjónsson úr Fræbbblunum sat og smakkaði Bjór! þegar Fréttablaðið bar að garði og sagði að ákallinu hefði loksins verið endanlega svarað, um leið og hann fékk sér góðan sopa af nánast sínum eigin bjór.

Líðsmenn Fræbbblanna eru miklir bjórahugamenn og hafði lengi dreymt um að koma á markað bjór undir þessu nafni.



Árni Long, ásamt Valgarði Guðjónssyni og Guðmundi Gunnarssyni úr Fræbbblunum. MYND/HARALDUR

Borg fannst sniðugt að fagna 40 ára afmæli Fræbbblanna og 30 ára afmæli bjórsins á Íslandi með þessu samstarfi, sem Fræbbblana hafði dreymt svo lengi um.

„Bjór! er einhvers konar vísun í síðustu 30 ár í bjór á Íslandi. Klassík með nútímatvisti, pilsner – þurrhumlaður með nútímapoppstjórnum Citra, sem allir svölu bjórkrakkarnir elska.

Hann er þó það aðgengilegur að allir geta prufað,“ bætir Árni bruggmeistari við.



Þetta er hún Bára!

Hún er systir Baldurs og er dökkur hveitibjór. Bára var gerjuð með öl-geri og er mjög mjúk og möltuð með daz af humlum. Kazbek humlar voru notaðir þegar hún var þurrhumluð.

Bára er 5.4% og er komin á krana á Bryggjunni brugghús.

Happy hour er alla daga milli 15:00–19:00

húsbjór dagsins á aðeins 600 kr.