

# HÄR BJUDS PÅ EN HEL VÄRLD AV SMAKER

## Häng med på en ölprovning för nybörjare

Ölprovning pågår i en 1600-talskällare.

Bryggaren Nina Schultes guidar med fast hand genom fem ölsorter.

Det blir en smakresa från lätt-druckten mörk lager till stark och smakrik imperial stout med oväntade inslag.

I takt med det stigande ölintresset ökar också utbudet av ölprovningar på pubar, restauranger och bryggerier, från nybörjar- till mer nördiga varianter.

Den här kvällen har 30 personer begett sig till Monk's Porter House i Gamla stan i Stockholm för att pigga upp sig i höstmörkret med en provning av fem vitt skilda ölsorter, en perfekt nybörjarprovning.

Stadsdelens skomakare Carina Eneroth har samlat ihop ett gäng väninnor, ett tiotal kollegor från Karolinska sjukhuset firar ölentusiasten Carol Parras 40-årsdag. Mor och dotter Jonas är där med vänner och kollegor.

–Jag älskar öl och min mamma har precis börjat brygga själv, säger Julia Jonas.

### En väninna brygger

Hennes väninna Kate Willison kommer direkt till provningen från en lyckad bryggnings av IPA, India pale ale.

–Det var superlätt och blev jättebra. Jag trodde inte att det skulle bli så bra som det blev. En väninna till mig brygger också, det är "women power", säger hon.

På den mansdominerade ölärenan börjar allt fler kvinnor ta plats. Så är också kvällens provningsledare kvinna. Nina Schultes är kocken som utbildar sig till bryggare.

I ett rum i det mörka valvet från 1632 står fem glas per man framdukade. Nina Schultes och restaurangchefen Daniel Oldierius

går runt med kannor och håller upp öl i olika nyanser från grumligt ljusgul till klart bärnstensfärgat och kaffeaktigt mörk.

Det tar sin lilla stund. En amatörmässig fundering är att ölen nu blir avslagen och varm. I själva verket är det precis tvärtom.

–Man känner både smaken och doften bättre om ölen inte är iskall. Är den kylskåpskall så kan man dölja saker, säger Nina.

### Elegantia snurrörelser

Hon inleder med att deklarerar att inga frågor är för dumma. Den timplånga provningen av fem ölsorter ska visa på den gamla kulturdryckens enorma bredd.

Provningen går som brukligt är från alkoholsvag öl till starkare. Första ölen är en mörk lager bryggd efter bayersk förebild. Den tycks falla de flesta på läppen.

–En perfekt julöl", konstaterar någon. Nina snurrar på glaset, tittar och doftar. Vi andra gör likadant, minus de eleganta snurrörelserna. Efter en del mödosamt snurrande utbrister någon till slut: "Nu tar det sig sa mordbrännaren!"

Vid den här typen av fritidsbetonad ölprovning är det inte kutytt att spotta, som i vinprovaresammanhang. Bland annat för att öl är alkoholsvagar än vin.

Alla smakar, dricker och får känna efter vad de själva tycker innan Nina sammanfattar sina intryck: "Lätt beska, knäckiga, karamelliga toner."

Nästa öl är en ljus och grumlig tysk veteöl. Vi snurrar och doftar och Nina undrar vad vi känner. Jo minsann, är det inte nejlika OCH skumbanan, båda sma-

kerna produceras av jästen. Vissa nickar igenkännande, andra får inte riktigt korn på banansmaken.

Nästa öl är en IPA, India pale ale. IPA kom till i slutet på 1700-talet då engelsmännen lade till extra humle i receptet så att ölen skulle hålla sig under den långa båt färden till Indien. Tidigare hade den surnat. I dag brygger varena ölnörd med självaktning sin egen beska IPA. –Ju längre humlen kokar med, desto beskare blir ölen, säger Nina.

Just den här IPA-n är smaksatt med mango. För en ovan IPA-drickare är det trevligt att beskan lättas upp med det fruktiga. Nina berättar att det kommer mer och mer fruktöl som utmanar den klassiska körsbärölen krik.

### Bjuder på styrkechock

Nästa glas är också en belgare, en syrlig gueuze som liknar äppelmust. Den blir inte så populär "Jag vet inte vad jag dricker", säger en skeptiker. Finalen bjuder på en riktig styrkechock, en kolsvart och smakrik imperial stout med tio procent alkohol.

–Det här är ingen öl som man börjar en måltid med. Den tar plats. Smaken av kaffe, sötlakrits och läder passar bra till chokladerätter och ost, säger Nina.

Oavsett vad man tycker är det i alla fall helt klart att öl bjuder på en hel värld av smaker. Nästan som att det inte är en och samma dryck. Eller som gästen Nina Almborg sammanfattar sina intryck.

–Det här var jättespännande. Så många olika smaker och så otroliga skillnader.

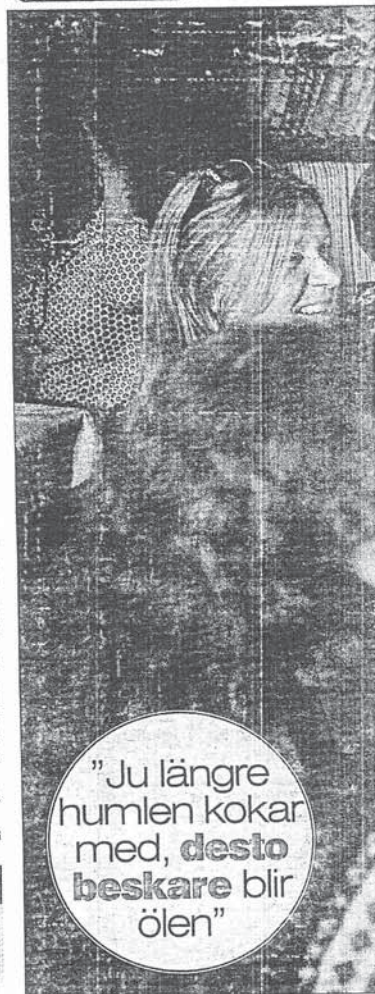
CAJSA HÖGBERG



Ska inte vara för kall.



Nina Schultes leder kvällens ölprovning.



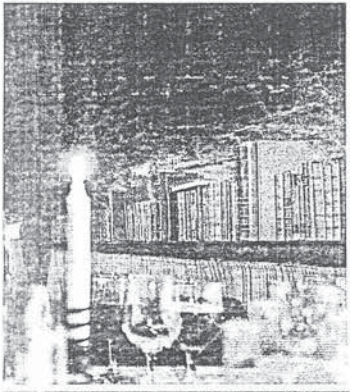
"Ju längre humlen kokar med, desto beskare blir ölen"

### FIXA DIN EGEN ÖLPROVNING

Daniel Oldierius, Monk's Porter House, tipsar:

- 1 Vanliga vinglas går bra eller stora konjaksstupor.
- 2 Om glaset inte räcker, skölj mellan de olika sorterna.
- 3 Prova brett. På Systembolaget är öl indelat i olika kategorier. Välj från fem till sju av dem.
- 4 Om du vill prova smalt, välj en ölsort du tycker om och prova flera i samma kategori.
- 5 Prova max sju sorter åt gången, annars blir det svårt att skilja på smakerna.

San Miguel – art. nr 1585  
Alkoholhalt 5,4 %, 33 cl  
Pris: 13,90 kr



Pia Hallberg bekantfår sig med olika smaker.



Susanne Jonas, Julia Jonas och Kate Willison gillar öl.



**TESTFEST!** Monk's Porter House i Gamla stan i Stockholm har ordnat ölprovning för kvinnor. Vännerna Renée, Ingrid, Marie, Cajsmari, Elisabet, Loni, Anna, Eva och Carina provar sig fram.  
Foto: HENRY LUNDBOLM

### 3 ÖLPROVARSTÄLLEN

- ✓ Stockholm: Monk's Café, från 100-795 kronor/person.
- ✓ Göteborg: Ölrepubliken, 400 kronor/person.
- ✓ Malmö: About beer wine & spirit, 375 kronor/person.

Nya på

**Systembolaget!**



San Miguel Sleek Can - art. nr 1534  
Alkoholhalt 4,5%, 33 cl  
Pris: 11,90 kr

San Miguel 1516 - art. nr 1571  
Alkoholhalt 4,2%, 25 cl  
Pris: 9,90 kr

BREWERY  
INTERNATIONAL  
SWEDEN AB

**Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.**