

Veteöl från Spendrups

Sprudlande nyhet på årets julbord

Den vassaste internationella öltrenden just nu är – veteöl. Eller weissbier som många ölälskare föredrar att säga med tanke på dess tyska ursprung. I år har Spendrups en efterlängtd premiär, alldeles lagom till julbordet, på Wisby Vinter Weiss. En gyllengul, aningen fruktigt doftande och smakande brygd. Dessutom lite extra sprudlande, så som veteöl brukar, tack vare den dubbla jäsningsproceduren.

Spendrups erbjuder i år, som i fjol, fem olika julöl, alla med sin egen karaktär. Spendrups Julbrygd presenteras i år i nydesignat utseende som harmonierar med de övriga Spendrups-ölen.

Svenskt veteöl, årets stora nyhet

I Sverige har vi ett större utbud av julöl än något annat land. Nu när även julmaten blir allt mer varierad och inspirerad av all världens smaker är det naturligt att utvidga även ölsortimentet till helt nya öltyper. Wisby Vinter Weiss är dock inte något renodlat julöl – tanken är, som namnet antyder, att detta soliga öl ska finnas tillgängligt hela vintersäsongen.

– Sedan får vi se hur vi gör till sommaren, säger Johan Spendrup, chefbryggmästare på Spendrups Bryggeri. Det är inte omöjligt att vi då gör ett lättare veteöl med lägre alkoholstyrka. Det tar vi ställning till under våren.

Wisby Vinter Weiss är det första veteölet från ett svenskt bryggeri i stor skala. Veteöl kräver en något mer komplicerad tillverkningsprocedur, bland annat med två jäsningar, vilket gör att det är svårt att ”passa in” veteöl i den övriga produktionen. Men nu kommer det alltså – på allmän begäran från Sveriges ölvänner, kan man nästan säga.

Men veteöl är som sagt också på stark frammarsch världen över. Inte minst i varmare klimat, bland annat är veteöl mycket populärt i Texas och andra amerikanska sydstater. Dess friska fruktiga smak och sprudlande karaktär gör det till en utmärkt törstsläckare och ett smakrikare alternativ till de rätt tunna ölsorter som annars föredras i tropikerna. Dessa ”törstsläckaröl” är också påtagligt alkoholsvagare än de mat- och njutningsöl vi i Norden förknippar med jul och vintersäsongen.

– Veteöl kommer ursprungligen från Bayern och Belgien, säger Johan Spendrup. För knappt 20 år sedan började det dyka upp på svenska restauranger och samtidigt spridas över världen. Det har väl helt enkelt tagit så här lång tid innan vi vant oss vid den annorlunda karaktären och börjat dricka veteöl i större mängder.

Spendrups julöl 2004

Wisby Vinter Weiss

Färgen är intensivt citrongul. Doften är fruktig med toner av banan och koriander och en tydlig karaktär av rostad vetemalt. Smaken är också den intensivt fruktig med inslag av koriander och pomerans med lång eftersmak och sprudlighet. Alkoholstyrkan är 6 volymprocent. Maltsorterna är vetemalt och Pilsnermalt, humlet är Hallertau Spalt Select. Huvudjäsningen sker i öppna jäskar cirka en vecka. Därefter tillsätts vetevört så att jäsningen startar om på nytt vilket ger ölet dess sprudlighet.

– Detta är vår egen tolkning av vad vi tycker är det bästa från de ursprungliga veteölstraditionerna, säger Johan Spendrup. Vi utgår från den bayerska kulturen och med den som bas har vi med belgisk inspiration smaksatt med en aning pomerans och koriander.

Spendrups övriga julöl är i år samma som i fjol. Dock kan årets öl skilja sig lite från fjolårets i nyanser beroende på att skördarna kan ge malt och humle med varierande smakegenskaper. Wisby Julbrygd finns i år endast på restauranger i Visby.

Spendrups Julbrygd

Ett mörkt öl med inslag av vinrött. Djup maltrostad arom med ett litet friskt inslag av humlearom och kolaknäck. Smaken är jämn och har en något maltfylligare balans med fint inslag av söt karamellmalt och avstämd humlebeska. Tydlig eftersmak av mörkrostad malt med liten kolaton. Alkoholstyrkan är 5,3 volymprocent. Maltsorter: Pilsner, Münchner och Caramünchner. Humle: Magnum, Perle och Saazer.

Norrlands jul

Något mörkare bärnstensfärg. Doften har en lätt rostad karamellmaltarom med en liten ton av vanilj och ett något fruktigt inslag. Balanserad maltfyllig smak med ett lätt inslag av kolaknäck som är avstämd med en liten söt ton tillsammans med humlebeska. Alkoholstyrka 5,3 volymprocent. Maltsorter: Pilsner, Münchner och Melanoidinmalt. Humle: Magnum, Perle och Saazer

Mariestads Julebrygd

Djup mörk färg med vinrött inslag. Doften är komplex med inslag av maltkaramell, torkade frukter, mörk choklad samt en ton av humlearom. Smaken har en utpräglad och kompakt maltfyllig karaktär med tydlig sötma av karamellmalt samt avstämd humlebeska. Lång eftersmak av både choklad och mörkrostad malt. Alkoholstyrkan är 5,8 volymprocent. Maltsorter: Pilsner, Münchner, Melanoidin, Wiener, Caramünchner och Karafaspecial. Humle: Magnum, Perle, Cascade.

Spendrups Julbock

Mörk färg med gyllengult inslag. Doften har en utpräglad maltrostad arom med inslag av kaffe och kolaknäck. Smaken har en kraftig maltfyllighet med balanserad sötma och tydlig humlebeska. Lång eftersmak med inslag av mörkrostad malt och en liten mandelkaraktär. Alkoholstyrka: 7,0 volymprocent. Malt: Münchner, Pilsnermalt. Humle: Magnum, Perle.

Spendrups julöl finns tillgängliga på Systembolaget från 1 november. Wisby Vinter Weiss säljs på Systembolaget endast i Stockholms län och på Gotland.

Julöl – tradition och framtid

Julöl är en skandinavisk företeelse, speciellt rotad i Sverige, Norge och Danmark. Traditionen är starkast i Danmark och Sverige. Julöl i Danmark och Norge är i regel väldigt starka. I Sverige har vi ett bredare julölssortiment med flera alkoholhalter.

Julöl finns även i andra delar av världen. Bland annat finns det en viss tradition av Christmas Ale, Winter Port och Vintage Port i Storbritannien. Det är dock ingen dryck som är given på julbordet utan mer något man dricker på puben i jultider. I Tyskland kan man sporadiskt finna julöl, likaså i USA.

Julöl är som sagt mycket mustigare och tyngre än det öl vi vanligtvis dricker. Och denna speciella karaktär kommer nog att bestå även i framtiden, tror Johan Spendrup. Men det utesluter inte att julölet utvecklas, vi kommer säkerligen att få se innovationer kring julöl framöver.

”En gissning är att julölet blir torrare för att anpassas till det allt populärare internationella köket.”

För mer information, kontakta:

Caroline Ekman, informationschef, Spendrups Bryggeri AB
08-672 78 30, 0701-82 78 30, caroline.ekman@spendrups.se
eller

Johan Spendrup, chefbryggmästare, Spendrups Bryggeri AB,
08-736 68 38, 0701-83 68 38, johan.spendrup@spendrups.se

Spendrups Bryggeri AB grundades 1897. Vi är lika engagerade och passionerade när det gäller öl nu som då. Våra varumärken är: Spendrups, Norrlands Guld, Mariestads, Heineken, Loka m. fl. Familjeföretaget Spendrups är ett svenskt och oberoende bryggeri som förenar starka traditioner med nytänkande. Vi har idag 1200 anställda och omsätter 2,1 mdr. Spendrups Bryggeri AB är ett dotterbolag till Spendrup Invest AB. www.spendrups.se