PRESSMEDDELANDE 101021

**Tre drycker från Åbro som sätter smak på julen.
Klassisk julöl, ekologisk julöl och en julecider från Sveriges äldsta familjebryggeri.**

**Sedan början av 50-talet har Åbro Bryggeri bryggt sitt julöl enligt gammal småländsk tradition. Den långa och kalla lagringen ger ett smakfullt och fylligt öl med vacker skumkrona som passar perfekt till köttbullarna, sillen och skinkan.**

Julöl är en dryck med tusenårig historia. I Sverige går den ända tillbaka till vikingatiden. Som viking firade man tre stora [offerfester](http://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Offerfest&action=edit&redlink=1) varje år – [höstblotet](http://sv.wikipedia.org/wiki/H%C3%B6stblot), [vårblotet](http://sv.wikipedia.org/wiki/V%C3%A5rblot) och mid[vinterblotet](http://sv.wikipedia.org/w/index.php?title=Vinterblot&action=edit&redlink=1) – och då var mjöden och ölet huvudpersoner på bordet. Midvinterblotet firades på årets mörkaste dag för att locka solen till att åter lysa över vårt mörka land. Att "dricka jul" som det kallades var ett sätt att höja sin status genom att visa upp mat och dryck i rikliga mängder. Ölet sades skänka odödlighet, skaldeförmåga och visdom. Det bryggdes nytt inför varje blot, eftersom det blev dåligt redan efter någon vecka. Och man trodde att det var trollens fel att det surnade. Därför skulle man se till att hålla dem på långt avstånd från jäskaren. Man läste ramsor, utförde rituella danser och till och med spottade i brygden för att hålla trollen borta.

Traditionen att dricka ett mörkt, fylligt öl som passar till den smakrika julmaten lever vidare än. Idag tillverkar de flesta svenska bryggerier särskilda ölsorter inför jul. Av tradition har julölet alltid varit sött. Men under senare år har sötheten avtagit något och gett plats åt en framträdande humlesmak.

Åbro Julöl 5,2% är idag ett mycket uppskattat inslag på svenska julbord. Varje år förändrar man brygden en aning för att ge den sin speciella karaktär. Årets variant bjuder på en mustig, balanserad, söt smak som påminner om sirapslimpa samt doft av kavring, knäck och apelsin. Det är bryggt på kvalitetsråvaror och naturligt vatten direkt från bryggeriets egen källa. Servera den med en temperatur på 10–14°C och med fin skumkrona.

* Den stora utmaningen när man brygger julöl är att hitta en perfekt balans på råvarorna så att kryddigheten och sötman passar både med och utan julmat, säger Lennarth Anemyr, bryggmästare på Åbro Bryggeri. Åbro Julöl brygger vi enligt den så kallade tvåstegsmetoden, vilket innebär att man delar mäsken i två delar. Den ena delen kokas upp till 100°C och pumpas sedan tillbaka till den andra halvan. Det tar förstås längre tid, men sätter en extra fin prägel på smaken. Sedan lagrar vi drycken kallt (-1°C) och länge (ca 2 månader), en metod som ger en fyllig rondör i eftersmaken.

Inför julen 2008 lanserade Åbro, som första svenska bryggeri, ett ekologiskt julöl. Åbro Sigill Julöl är bryggt med KRAV-godkända maltsorter bland annat rostad svartmalt, vilket ger en bränd karaktär som påminner om kaffe. Det lagras runt 0°C och får därmed sin aromatiska och fylliga smak. Dryckesupplevelsen är maltig och kryddig med inslag av knäck och humle.

En annan uppskattad dryck i Åbros julsortiment är Rekorderlig Julecider *äpple-kanel* 4,5% som finns på både restauranger och Systembolaget. Det är ett friskt och fräscht alternativ för den som vill ta en paus från ölet, nubben och glöggen. Att erbjuda det största urvalet av smaker har alltid haft hög prioritet för varumärket Rekorderlig Cider. Men denna säsongsdryck stärker man sin position ytterligare som smakledare på marknaden.

* Åbro Julecider *äpple-kanel* har haft mycket bra försäljningssiffror sedan den lanserades, säger Camilla Widéen, projektledare på Åbro Bryggeri. Vi behåller den populära smaken men gör en redesign på etiketten så att vår julecider väcker ännu större uppmärksamhet i hyllan.

Högupplösta bilder för nedladdning finns på [www.abro.se/mediabank](http://www.abro.se/mediabank)
Användarnamn: åbro Lösen: lejon

**För mer information, kontakta:**

Henrik Dunge Lennarth Anemyr
Telefon: 0492-165 00 Telefon: 0492-165 88
Mail: henrik.dunge@abro.se Mail: lennarth.anemyr@abro.se

Åbro Bryggeri är landets äldsta, men också ett av Europas modernaste familjebryggeri. Vi är 175 anställda och omsätter ca 550 miljoner kronor. Sedan 1856 har vi bryggt Åbro Original med vatten från en och samma källa i Vimmerby. Under åren har sortimentet även breddats med en rad andra ölsorter samt drycker som Rekorderlig Cider, och Hwila – Europas godaste vatten 1999, 2007, 2008 och 2009.