

Pressemelding: Det Norske Måltid 2011

**Kontaktperson i Stiftelsen Norsk Matkultur:**

Helga Marie Johnsen | Mobil: 908 52 903 | Mail: [hmj@norskmatkultur.no](mailto:hmj@norskmatkultur.no)

**Antall sider:** 2

**Bilde:** Bilder av årets øl og de øvrige klassevinnerne (foto: Julie H. Amundsen).

**Dato:** 10.12.2011

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**BORG BOKK ER ÅRETS ØL**

Bokkølet fra Borg Bryggeri i Sarpsborg er kåret til Årets Øl i Norge under TV-gallaen Det Norske Måltid . ”Folk flest bør få øynene opp, for dette magiske ølet og øltypen bokkøl”, sier fagjuryen i sin begrunnelse.

Bryggerimester Åge Willy Olsen tok i mot prisen for Årets Øl. Borg Bokk gikk til finalen etter å ha vunnet klassen for ”Mørk lager”. De øvrige klassevinnerne som konkurrerte om tittelen Årets Øl, var :

Lys lager/pils: Birkebeinerpils, Det Lille Bryggeriet (Rena)  
Blonde/hveteøl: Wit, Nøgne Ø (Grimstad)  
Ale: Ægir India Pale Ale, Ægir Bryggeri (Flåm)  
Porter/Stout: Dark Force, Haandbryggeriet (Drammen)

Bokkølet har sin opprinnelse i Tyskland på 1350-tallet og har lange tradisjoner i Norge. Juryen viser bl.a. til polarskipet Fram, som forlot Christiania i 1893 med solide forsyninger bokkøl til bruk for spesielle anledninger. Ølet ble også brukt som styrkedrikk på norske sykehus helt fram til 50-60-tallet, gjerne blandet ut med rå eggeplomme. Juryen peker på at bokkølet har gått noe i glemmeboken og fått et ufortjent image de siste årene, men bokk’en har hatt ”stor betydning i norske mattradisjoner og ølet er kanskje mest kjent for å nytes til bløtkake og ost.”

Slik beskriver juryen vinnerølet fra Borg Bryggeri: ”Årets øl har dypbrun farge med flott skum. Ølet har innbydende duft og smak av karamell, sjokolade, høst, bark og kaffe. Smaken er sødmefylt og er perfekt nyansert mellom bruken av humle og malt i ølet. Årets øl er balansert og typeriktig og gir alt av seg selv og sin overflod av smak.”Kåringen av Årets Øl er den største noen sinne i Norge, med 86 påmeldte øl fra 22 ulike bryggerier. Avstemningen er gjennomført av en 25 mann sterk fagjury, og en folkejury som har stemt på nettstedet aperitif.no. **-** Bredden og kvaliteten i norsk bryggekunst har aldri vært større, og det er synd vi bare kan kåre én vinner, sier juryleder Jørn Tore Persen, Fra Ølakademiet. - Tradisjonsrike merker som Ringnes, Frydenlund, Mack og Borg konkurrerte i toppen sammen med en stor flora av nyetablerte mikrobryggerier, sier Petter Nome, direktør i Bryggeri og drikkevareforeningen. - Det viser hvordan den ”gamle” og ”nye” ølkulturen utfyller hverandre.

**Her er fagjuryens begrunnelse i sin helhet:**

Årets øl har en historie som strekker seg tilbake til Tyskland og ble først oppfunnet i 1351. Martin Luther, reformasjonens mann gikk foran i jakten på det gode øl. Da han giftet seg med sin Katharina von Bora sto øltypen på bordet. Ølbryggingen var den gang underlagt kongens menn, men i byen nær Hannover i delstaten Niedersachsen fikk borgerne tillatelse til å brygge ølet for salg, noe som gav bykassen skatteinntekter. Den lille byen i Tyskland ble en av landets største ølbyer og bryggerne spesialiserte seg på å brygge sterkt øl, slik at ølet kunne transporteres til fjerne strøk som Amsterdam, Stockholm og Bergen som var en del av det Hanseatiske riket.

Øltypen har også blitt brygget i Norge i lange tradisjoner og da FRAM forlot Christiania i 1893 var ølet en del av forsyningen om bord, til bruk for helt spesielle anledninger. Ølet ble så sent som på 1950/1960-tallet benyttet som en viktig styrkedrikk ved sykehusene i Norge. Ølet skulle serveres med rå eggeplomme og ble gitt til underernærte og syke som trengte næring.

Kategorien årets øl ble fjernet fra butikkene i 1993 og flyttet til polet hvor du i dag får kjøpt sterkølet. Ølet har en tradisjonell norsk øl-stil som har gått noe i glemmeboken og som de siste årene har fått noe ufortjent image. Øltypen har også hatt stor betydning som drikk i og til norske mattradisjoner og ølet er kanskje mest kjent for å nytes til bløtkake og ost.

Årets øl har dyp-brun farge med flott skum. Ølet har innbydende duft og smak av karamell, sjokolade, høst, bark og kaffe. Smaken er sødmefylt og er perfekt nyansert mellom bruken av humle og malt i ølet. Årets øl er balansert og typeriktig og gir alt av seg selv og sin overflod av smak. Folk flest bør få øynene opp, for nettopp dette magiske ølet og øltypen bokkøl som opprinnelig ble oppfunnet i den lille byen Einbeck i Tyskland.

Hedersbetegnelsen Norges beste øl 2011 går til: Borg Bokk øl fra Hansa-Borg Bryggerier.

**Slik beskriver fagjuryen de fire øvrige klassevinnerne:**

Birkebeinerpils 4,7 %, Det Lille bryggeriet:

Et pilsnerøl med mye karakter og aromaer i retning frukt, blomster, honning og karamell. Sødmefylt med fint skum, god munnfølelse og fin bitterhet. Et utmerket matøl som samtidig fungerer veldig godt som tørsteslukker.

Nøgne Ø Wit 4,5 %, Nøgne Ø:

Et friskt og leskende hveteøl med aromaer av koriander og vanilje, godt sitruspreg og avstemt bitterhet. En soleklar tørstslukker som også smaker veldig godt til skalldyr og koldtbord.

Ægir Indian pale Ale 6,5 %, Ægir Bryggeri:

En solid IPA med god balanse mellom malt og bitterhet, god fruktighet med fin sødme, toner av grapefrukt og tropiske frukter. Et veldig godt matøl til alt fra saftig kylling til fårikål.

Dark Force 9 %, Haandbryggeriet:

Et imponerende øl med masse kraft, aromaer av karamell, brunost, mokka, lakris og sjokolade, godt maltpreg og med mye røstet korn, god fylde og behagelig bitterhet i ettersmaken. Perfekt til peiskos eller til rike kjøttretter, gjerne vilt.