

Mariestads Emmer Porter är resultatet av en äventyrlig flygresan till Gotland

Mariestads Emmer Porter är den sjunde utgåvan i Mariestads limiterade serie öl och är bryggmästare Richard Bengtssons hyllning till den smakrika ön Gotland, men även till DC-3:an Daisy som tog honom dit.

Den Stora Smakresan är Mariestads bryggmästare Richard Bengtssons årliga inspirationsresa för att samla intryck till nya brygder. Efter smakresor söderut, på västkusten och i Norrlands inland flög bryggmästaren i år österut och till Gotland. Resultatet har blivit Mariestads Emmer Porter, den sjunde utgåvan i Mariestads limiterade serie öl.

– Emmer Porter är min hyllning till det underbara och smakrika Gotland, men även till mitt resesällskap – Daisy – den fantastiska DC-3:an, säger Richard Bengtsson.

Richard Bengtsson har även funnit inspiration till sin Emmer Porter i den baltiska portern, den lite mörkare och starkare porter som blev populär i såväl Visby som andra städer runt Östersjön redan på 1700-talet.

Valet av att använda emmervete i portern har också en självklar koppling till just Gotland. Emmer är en gammal urvetessort, en korsning mellan enkorn och vildgräs. Det började odlas för ca 8 000 år sedan, och man trodde att emmer var försvunnet, tills man på 1960-talet hittade det igen hos en bonde på östra Gotland. Emmer har en helt egen unik smak, och med dess stora kärnor och mycket stärkelse, blev det en spännande komponent i bryggingen.

– För att göra en riktigt bra porter behövs också svartmalt. Och för att få den som jag ville ha den har jag rökt den själv, med torv och enris. Malten är den bästa gotländska malten från åkrar vi flög över med Daisy, säger Richard Bengtsson.

Malten som använts i denna pärla är noga utvald gotländsk svartmalt, rökt för hand med enris. För bästa njutning dricks den sval, gärna till en grillad ryggbiff med rotselleri, krämiga kantareller, hasselnötter och rostad vitlökssky. Eller helt enkelt till en smakrik gotländsk ost.

Lansering på Systembolaget den 4 december

Mariestads Emmer Porter finns i en limiterad upplaga på 2 500 buteljer. Varje flaska innehåller 75 centiliter och har etiketterats för hand och signerats av bryggmästaren själv. Den 4 december lanseras de i Systembolagets beställningssortiment.

Se Den Stora Smakresan på <http://mariestads.se/>

Följ med på Den Stora Smakresan och Richard Bengtsson när han flyger till Gotland. På mariestads.se och Mariestads YouTube-kanal får du se när Richard inspireras av att flyga som man gjorde för 60 år sedan och av gotländska landskap och smaker.

För mer information, eller frågor om provsmakning, kontakta:

Mikael Mossvall, produktchef Mariestads, 070-774 60 89, mikael.mossvall@spendrups.se

Richard Bengtsson, Bryggmästare Spendrups, 070-215 68 99, richard.bengtsson@spendrups.se

Spendrups Bryggeri grundades 1897. Vi är ett bryggeri med ett brett sortiment. Engagemanget och passionen är lika stor nu som då. För oss är alltid hantverket och dryckesupplevelsen i fokus. Bland våra varumärken finner du Spendrups Bryggeri, Norrlands Guld, Mariestads, Heineken, Loka, Schweppes, Briska, El Coto, Gallo m fl. Familjeföretaget Spendrups är ett svenskt och oberoende bryggeri som förenar starka traditioner med nytänkande. Vi är idag ca 850 medarbetare och omsätter ca 3,0 MDKR. I Spendrupskoncernen ingår dotterbolagen Spendrups Vin, Gotlands Bryggeri och Hellefors Bryggeri.
www.spendrups.se



MARIESTADs EMMER PORTER

Pris: 219 SEK

Volym: 75 cl

Alkoholhalt: 7,5 %

Antal flaskor: 2 500

Lanseringsdag: 4 december på Systembolaget

Artikelnummer: TBD

FAKTA OM MARIESTADS

Mariestads Bryggeri var ett av de första lagerbryggerierna i Sverige. Verksamheten startade redan 1848, bara några år efter det att tekniken att brygga öl med långsam jäsnings i låg temperatur hämtats hit från Tyskland. Det gamla svenska "surölet" ersattes snabbt med det nya, friska ölet som dessutom kunde lagras - lagern. Mariestads Bryggeri gjorde redan från början en nysvensk lager - lite fylligare med en kraftigt markerad beska.