



01

maj 2016

Den stora smakresan

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vin & Matguiden var med på Mariestads Beermaker's Dinner för att smaka den 4:e utgåvan av serien limiterade öl - Ostindien Strong Ale.

Varje år beger sig Mariestads bryggmästare Richard Bengtsson ut på en inspirationsresa för att hitta nya dofter och smaker. Förra året seglade han på den svenskbyggda ostindiefararen Götheborg och besökte Hong Kong tillsammans med kocken Björn Frantzén. Resultatet blev fyra unika ölsorter och flera spännande rätter.

https://www.youtube.com/watch?v=PE4T2gxat-s&list=PLD14_QFkmts_VgpfRNElFSs8LvWytXiJY&index=3

På 1700-talet var det ostindiefararnas uppgift att förbinda det brittiska imperiet med Asien. För att klara de långa och mödosamma resorna lastades de fulla av öl. Likt all annan dryck förvarades ölen på fat. Det var dock inte bara praktiskt, det gav också drycken en speciell smak.

Ett annat problem var hållbarheten, resan tog ofta flera månader så det gällde att ölet inte blev dåligt. För att brygga ett öl med lång hållbarhet har Richard valt att använda råvaror som skulle klara den långa resan. Han har använt sig av fyra maltsorter: Pilsnermalt, Münchenmalt, Melanoidmalt och mörk karamellmalt samt humlesorterna Cascade och Magnum som både ger smak och hållbarhet.



Den fjärde utgåvan i serien av limiterade öl blev en Ostindien Strong Ale och lanseras i Systembolagets beställningssortiment den 2 maj. Det har en markerad alkoholhalt, komplex smak och en tioårig hållbarhet.



Med på resan fanns också kocken Björn Frantzén, ägare av bland annat restaurang Frantzén som belönats med två stjärnor i Michelin-guiden. Hans utmaning var att omsätta inspiration från resan till maträtter som passar till Mariestads unika ölsorter. Till Ostindien Strong Ale tycker han att man bör servera något rätt och rött, resultatet blev en biffartar med champinjoner, vattenkrasse och tryffel.



Vill du veta mer om den stora smakresan? Här hittar du alla avsnitt.