



13
nov 2017

Den Stora Smakresan 2017 - Mariestads Emmer Porter

Skribent: **Vin & Matguiden**

Ännu en gång är det dags för Den stora Smakresan med Mariestads! Denna gång styrdes skutan mot den smakrika ön Gotland, resultatet blev den sjunde utvåvan i Mariestads limiterade serie öl, Mariestads Emmer Porter! Artikelnummer 82832-01



Den Stora Smakresan är Mariestads bryggmästare Richard Bengtssons årliga inspirationsresa för att samla intryck till nya brygder. Efter smakresor söderut, på västkusten och i Norrlandsinland 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.



Daisy den fantastiska DC-3:an

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 bryggningen.



¶ 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.



Årets kock Tomas Sjögren tagit fram en underbart hasselnötskaka med färska hallon, marinerad fänkål samt kaffe- och fänkålsglass, perfekt anpassad till Emmer Porter.



Tomas Sjögren och Richard Bengtsson.

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.

<https://www.youtube.com/watch?v=nK244ntdXew&feature=youtu.be>