

Bæði sterkt føroyskt øl og brennivín á hillarnar í vár

BRYGGJA STERKT Trý føroysk bryggjarí fyrireika seg til at senda sterkt føroyskt øl og brennivín á føroyska marknaðin

Áki Bertholdsen

Í vár fáa vit bæði sterkt føroyskt øl og brennivín á handilshillina í Rúsuni.

Higartil hevur tað verið bannað at bryggja brennivín og øl, sum er sterkari enn 5,8% í Føroyum.

Men í summar varð rúsdrekkaalógin broytt so at tað nú eisini er loyvt at bryggja sterkt øl og brennivín í Føroyum.

Tað verður kortini ikki loyvi at selja sterkt øl í Føroyum fyrr enn 1. apríl, men tað stendur teimum frítt fyri at bryggja brennivín og selja tað nú.

Hetta hava øll tey trý bryggjaríini, sum eru virkin í Føroyum, tikið til tín og eru farin at fyrireika seg til nýggjar tíðir.

Og tey hava øll trý ætlanir um at koma við føroyskari framleiðsu í vár.

Longst eru tey komin á Føroya Bjór, tí tey hava longu bryggjað eina sterka øl, sum nú verður seld í Danmark og tann útflutningurin hevur gingið rættiliga væl.

Talan um um ølina, sum eitur Trævetur á føroyskum og Tripple Ram á útlenskum.

Træveturin er 8,5%, men kann goymast og liggur hann passaliga leingi fer hann at minna um vín.

Viðurkendi ølráðgevarin, Alectia, hevur roynt ølið og gevur tí ta skoðsmál, at tað er ímillum gott og sera gott øl.

Ølin er so mikið forvitnislig, at eisini heimsins besta matstova, Noma, í Keypmannahavn, sum bara brúkar norðurlenskar rávørur, hevur eisini biðið um smakkiroyndir.

» **Ølin er so mikið forvitnislig, at eisini heimsins besta matstova, Noma, í Keypmannahavn, sum bara brúkar norðurlenskar rávørur, hevur eisini biðið um smakkiroyndir**



STERKT ØL

Soleiðis sær hon út, fyrsta sterka føroyska ølin. Hetta er Træveturin hjá Føroya Bjór, sum í løtuni bara verður seldur í Danmark, har hann hevur fingið gott skoðsmál. Men mánadagin 2. apríl verður hon eisini at fáa í Rúsuni í Føroyum

Annika Waag, virkis- og góðskuleiðari á Føroya Bjór, sigur, at hetta verður fyrsta, sterka ølin, sum kemur á føroyska marknaðin frá Føroya Bjór.

– Vit hava eisini ætlanir um onnur sløg, men tað er

ov tíðliga at siga nakað um tað enn.

Fleiri sløg

Á hinum ølbryggjaríðnum, Okkara á Velbastað, eru tey ikki komin so langt, sum til at senda nakað á marknaðin, men tey arbeiða við ítøkiligum ætlanum.

Steinbjørn í Dali, stjóri, sigur, at teir hava fleiri sløg av øli, sum teir fara at senda á føroyska marknaðin.

Tey fara eisini at kanna móguleikarnar fyri flyta út til Danmarkar.

Hann vil ikki siga so nógv um ætlanirnar, men hann avdúkar kortini, at talan er um øl, sum liggur ímillum 7,0% og 12%.

Á Okkara á Velbastað ætla tey eisini at byggja ein sterkan cider, ella okkurt

líknandi, men eisini tað er ov tíðliga at siga nakað um enn.

Men Steinbjørn í Dali væntar ikki, at tað sterka ølið verður nøkur stór söluvøra.

– Tíðirnar, har vit kulkaðu sterkt øl í okkum er farin og kemur ikki aftur, er hann sannførdur um.

Hann heldur, at tá ið hugsað verður um sterkt øl, verður tað sostatt mest talan um avmarkaðar framleiðslur av serølum.

Føroykir snapsir

Hinvegin er eisini í umbúna at bryggja snaps í Føroyum.

Harafturímóti ætlar Okkara Bryggjarí á Velbastað sær ikki undir at bryggja brennivín fyrribils.

– Vit hava fingið góða undirtøku í Føroyum fyri okkara øli og vit ætla at

» **Á Okkara á Velbastað ætla tey eisini at byggja ein sterkan cider, ella okkurt líknandi**

brúka kreftirnar upp á at fáa okkara ølframleiðslu rættiliga upp á fótur, áðrenn vit fara at hugsa um at bryggja brennivín eisini, staðfestir Steinbjørn í Dali.

» **Hetta verður fyrsta, sterka ølin, sum kemur á føroyska marknaðin frá Føroya Bjór**

Erling Eidesgaard, stjóri í Dism sigur, at teir bryggja sítt brennivín í Íslandi og at tað er ikki sannlíkt, at framleiðslan verður tikin heim, tí talan er um so smáar nøgdir, at tað loysir seg neyvan.

Hinvegin umhugsaðu teir at føra eitt sindur av spritti heim til Føroya í tangum og at blanda onkrar forvitnisligan kryddsnaps við ymsum føroyskum urtum og at tappa við hond til jóla.

Men tíðin rann undan teimum so teir lukkaðust ikki.

So ístaðin er ætlanin hjá Dism at gera onkran føroyskan kryddsnaps einaferð í vár, ella út ímóti sumri.

Tað eisini Føroya Bjór, sum ítøkiligu ætlanirnar á tí økinum.

Annika Waag sigur, at tey eru við at fáa øll loyvi til vega og tað verður heilt skjótt, at tey fara undir at bryggja snaps.

Á Føroya Bjór hava tey savnað eitt úrval av føroyskum kryddurtum, sum tey nú fara at seta saman til ein forkunnugan føroyskan snaps, sum kemur á marknaðinum einaferð næsta ár.

Søgur hava eisini gingið um, at tey fara at bryggja whisky á Føroya Bjór, men Annika Waag sigur, at tað verður ikki tað fyrsta, tey fara undir, tí tað skal liggja nøkur ár, áðrenn tað verður drukkíð.

aki@sosialurin.fo