

Ugelris Vingaard og Gaardbryggeri



Efter årsmødet fik vi besøg af brygmester Peter Kaj Knudsen fra Ugelris Vingaard og Gaardbryggeri, som er en lille familiedrevet virksomhed, der ligger i de smukke omgivelser ved Skals (nord for Viborg).

Bryggeriet er startet i 2006 på et 300 liters anlæg, som nu er opgraderet til et 650 liters anlæg. Bryggeriets 4 medarbejdere brygger i gennemsnit 50.000 liter om året, og der er en flok frivillige, der går til hånd med bl.a. at betjene det tappeanlæg, som endeligt er blevet anskaffet. Øllet sælges primært på flaske, men der leveres også fustager; bl.a. til et lokalt friplejehjem, der har et fadølsanlæg med to haner!

Som firmaets navn antyder, produceres der både øl og vin, men ølproduktionen er nu langt den overvejende. Ja, den smule druer, der nu høstes på gårdens vinstokke, destilleres til cognac. På spiritusfronten fremstilles der også Whisky og Gin.

Peter havde medbragt et repræsentativt udvalg af bryggeriets mange forskellige øl, og vi kom godt rundt i sortimentet.



Indledningsvis blev vi introduceret til bryggeriets nye 'legestue' med navnet Bottld.dk. Her har bryggeriet ophævet deres hidtidige troskab mod Reinheitsgebot og tillader eksperimenter med både ingredienser og bryggeprocesser.

Smagningen omfattede disse øl:

1. Bottld.dk: Friendly Flow, som er en tørhumlet pilsner på 6,5%.

Frisk smag og mere humle og alkohol end traditionelle pilsnere.

2. Ugelris: Hvede, som er en tysk inspireret hvedeøl (hefe-weissbier) på 5,6%.

Vi prøvede to smagsprøver – med og uden bundfald. Der var forskel.

Nogle deltagere efterlyste ester-smagen, men smag og behag er forskellig.

Peter fortalte, at det havde været et besværligt forløb at få denne øl til at smage som den skulle, men nu gør den det!

3. Ugelris: Bryggerens Frokostpilsner, som er en strågul pilsner på 5,0% med Amarillo-humle.

Amarillo'en gav denne pilsner en dejlig aromatisk smag.

4. Ugelris: Solstorm, som er en fyldig pilsner på 7,5% med Tettninger-humle.

5. Ugelris: Vincent, som er en ravgylden bockpilsner på 6,5% med en let bitter smag af Saaz-humle.

6. Ugelris: Mørk Lager på 5,0% med mild humlesmag.

Denne øl er brygget med en utraditionel step-mæskning.

7. Ugelris: Skibsøl – Limfjordsfiskeren, der (som navnet siger) er en skibsøl på 6,0% med røgmalt og Saaz-humle.

Det er Peters far, der er portrætteret på etiketten. Faren var vild med skibsøl, men han nåede ikke at opleve, at denne øl blev brygget.

8. Ugelris: Baltic Porter på 9,0%.

En undergæret porter med en varm, fyldig og cremet smag.



9. Bottld.dk: Black Velvet på 8,5%, som er en Imperial Kaffe Stout med dejlige smagsnoter af bl.a. kaffe og vanilje.

Med sin uddannelse og fortid som lærer har Peter en fænomenal evne til – på en meget levende og begejstret måde - at fortælle om sine øl, sit bryggeri og om alle mulige andre forhold, der har stor (eller lille) sammenhæng med øl.

Det vil føre for vidt i dette tilbageblik at referere alle disse fortællinger, men nedenstående afsluttende stikord giver et billede af, hvor vidt vi kom omkring:

- Ugelris køber malt fra Fuglsang og Weiermann.
- Øllet fra Ugelris bliver ikke pasteuriseret.
- Spegesild med nye kartofler og krydderurter.
- Skibsøl var til 'søens folk' – specielt i flåden.
- Differentiering mellem røgøl og skibsøl.
- Peter har været på 'dannelsesrejse' med sin søn ned gennem Europa.
- Nogle tror, at øllen Vincent er opkaldt efter kronprinsparrets søn, men det er lige omvendt! Da prinsen blev døbt, sendte Ugelris en kasse Vincent-øl til kongehuset som dåbsgave, og efter lang tids venten kom der også en fin takkehilsen retur.
- I bryggeriverdenen kan man godt give hinanden råd og vejledning indbyrdes, selv om man er konkurrenter.
- Et markedsførings'stunt', hvor pis fra Roskilde Festival blev brugt som gødning for det korn, der senere blev anvendt som malt til ølbrygning.
- I. P. Jacobsen, Carlsberg, undergær, kolera-epidemi i København, Emil Chr. Hansen
- Fattiglemmer fik 'det tynde øl', som reelt bare var kogt vand, som var hældt gennem den brugte mask.



