

Fem frågor till Dougal Sharp, bryggmästare och grundare av Innis & Gunn

”Hur kom du in på ölbryggning från början? Bryggande har alltid varit en naturlig del av mitt liv, så länge jag kan minnas faktiskt. Jag var alltid i närheten av min pappas bryggeri redan från att jag var väldigt liten och hjälpte till med allehanda udda arbetsuppgifter som fanns. Jag hjälpte honom på sommarloven och fick till att börja med de enklaste uppgifterna. Med facit i hand var detta naturligtvis en fantastisk läroperiod men just då var det mest väldigt hårt och slitsamt arbete för en 15-årig grabb.

Vilken är din största ölupplevelse? Min absolut största ölupplevelse är förstås när vi upptäckte Innis & Gunn Original. Under 2002 blev vi kontaktade av en whiskyproducent som undrade om vi kunde hjälpa till att smaksätta whiskyfat åt dom med ale. Vi satte ivrigt igång att ta fram ett specialrecept på en ale som lades att vila på deras whiskyfat. Efter ungefär 30 dagar tömdes faten på öl och ersattes av whisky. Under denna process fick whiskyn smak av ölet som ekfaten hade dragit till sig. Resultatet blev en helt unik ”dram”. Vi tänkte - ”bra nu har vi gjort vårt”... Några månader senare fick jag ett telefonsamtal. Arbetarna på golvet på destilleriet hade stulit och druckit ölen som bara slängdes bort och upptäckt att ölet smakade fantastiskt. Ölet hade transformerats under tiden på ek och fått delikata smaktoner från faten. Resten är historia antar jag! **Vilken är din favoritöl?** Det är en tuff fråga! Det är verkligen svårt att välja, jag älskar massor av olika ölsorter för olika tillfällen. Olika öl påminner mig också om de ibland fantastiska tillfällen som jag har druckit dem. MEN... om jag var tvungen att välja en skulle det förmodligen vara vår Original. Det är där vår resa började. Under sommarmånaderna dricker jag mer av vår nya Lager så det är väldigt mycket beroende på tillfälle. Vi har en annan öl på gång framöver som jag testat just nu och den ser mycket lovande ut och kanske kan bli en personlig favorit. Så håll utkik!

Berätta om din ölfilosofi Hantverksöl är inte något som jag tycker måste vara svårt eller för den delen extremt när det gäller smak. För mig handlar det om att använda de absolut bästa råvarorna och den optimala bryggmetoden för att skapa en öl som är riktigt god. Öl kan ibland vara hur udda och anmärkningsvärda i smaken som helst för att skapa ”intresse och hype”. Men för mig är det i slutändan djupet i smaken och den delikata balansen som är målet. Det ska smaka gott helt enkelt. Detta är vad som får mig att vilja gå upp ur sängen på morgonen. Viljan att skapa episka ölupplevelser som får våra fans att tappa hakan. **Hur tror du kommer det sig att Innis & Gunn blivit så populärt i just Sverige?** Jag tror att vår smakprofil går hem i Sverige helt enkelt. Faktum är att Sverige är otroligt viktigt för oss och ni är ett ölfolk som vi lägger väldigt mycket tid på när det gäller att ta fram nya produkter. Efterfrågan från Sverige har stärkts väldigt mycket från år till år och det finns ett otroligt stort intresse för god öl i Sverige. Ni svenskar har verkligen tagit Innis & Gunn till era hjärtan och är alltid väldigt entusiastiska över vad vi gör - ni är helt klart bland de mest passionerade och kunniga konsumenterna vi har och det är otroligt kul att höra eran positiva respons på vår öl! Källa: **Ölkollen.se**”