

Nolia AB startar helt ny ölmässa

Sverige har en av de största koncentrationerna av ölproducenter per capita i Europa med över 200 bryggerier och ölintresset är enormt, enligt hemmabryggaren och ölfantasten Christian Ericsson. Han var med som allt i allo i uppstarten av bryggeriet Beer Studio, tillsammans med grundaren, bloggaren, och författaren Darren Packman. - Utvecklingen de senaste fem åren inom mikrobryggd öl har varit helt enorm. Det finns cirka 70 hemmabryggare i vår region, men det finns framför allt en mängd före detta hemmabryggare som nu tagit det stora steget till starta ett mikrobryggeri. Detta innebär att deras brygder, som tidigare bara avnjöts i hemmets trygga vrå, nu finns tillgängliga via restauranger och Systembolag, säger Christian Ericsson. Med det underlag och intresse som finns i Norrland var det naturligt för Nolia att starta en ölmässa. - Särskilt när konceptet med Nolia mässveckor togs fram, något som gjorde det enklare att starta helt nya mässor, berättar Sussi Wikström, projektledare för ölmässan som fått namnet Nolia Beer. Hon berättar att fokus ligger på öl och inte någon övrig dryck. - Detta har gjort att vi fått en bra respons från bryggerier och intresset att vara med är stort, säger Sussie Wikström och fortsätter. - Vi behöver en ölmässa här uppe i Norrland. Jag vill göra mässan till en stor mötesplats för ölfantaster, nyfikna, provsmakare och livsnjutare. Under mässan kommer årets öl att utses i ett antal kategorier. Christian Ericsson, som är tävlingsledare under mässan, berättar att Sverige är i sin linda jämfört med den mikrobryggeritrend som började på 1980-talet i USA. Vi har många år kvar att utvecklas och påverka människors uppfattning om vad öl är och hur det kan smaka enligt honom. - Till skillnad från vissa andra mat- och dryckestrender har öl ett överkomligt pris och en enorm bredd av smaker. Med öl går det att bryta eller matcha smakerna. Vissa öl fungerar otroligt bra tillsammans med ostar, andra som en trevlig efterrättsdryck. Det finns ingen större snobbighet eller provsmakning med spottande. Öl ska man svälja om man vill uppleva samtliga smaker, förklarar Christian Ericsson.