

Kadangi kai kurie tinklalapiai yra dingę (nors internete daug kas palieka pėdsaką), leisime sau įkelti čia informaciją apie pirmąjį blyną

Tinklapis „beer.lucky.lt“

Žmogšala – vilniaus žiemos alaus festivalis

2014/02/23

Taigi trumpai apie Žmogšalą, kas gerai kas blogai, kas išviso buvo. O buvo taip kad alaus brolija ar pati ar šiek tiek nusižiūrėjusi nuo brolių latvių sugalvojo padaryti alaus renginį Vilniuje .

Tai museu pirmas tokio lygio alaus renginys Lietuvoje, arba aš nepamenu. Tokio lygio turiu omenį alaus kiekį. Alaus buvo daug, įvairaus. Alų pristatė Gapai, alaus kultūra, Dundulis, keli namų aludariai (Linas, Žalvarinis ir GIN) taip pat jie turėjo atsivežę įdomaus lenkiško alaus. Įėjimas kainavo 24 Lt kas mano nuomone labai nedaug, už tuos pinigus gavau stiklinę beje labai patogią ir mielą, tikrai ją naudosiu dažniau degustacijoms. Dar į bilieto kainą įėjo vieno alaus degustacija ir sumuštinis. Sumuštinis deja buvo ne kažką. Na bet ne valgyt gi susirinkome. Taigi puolėme ragauti. Pirma pradėjau nuo namų aludarių. Nes alaus jie turėjo nedaug ir bijojom jog neliks. Taigi Žalvarinio moliūginis ir Ipa nebe pamenu pavadinimo buvo labai geri. Kiti buvo neblogi bet ne tokie kur pakelia nuotaiką. Linas turėjo rūkytą alų. Rūkytų šiaip nemėgstu bet šis buvo labai saikingai ir visai geriamas.

Toliau perėjom prie dundulio stendo. Dundulis kaip visada pasiruošęs, veik viskas buvo ragauta bet antras Dubults ipa virimas vėl vykęs. Wakatų puikiai tiko tarpuose tarp sunkių alų. O ir vakaro eigoje pristatė naują kovarnių durpinį stautą kuris parduotuvėse atsiras tik kitą savaitę. Stautas vykęs bet visgi rūkyti alūs ne man arba iki jų dar reikia dabręst. O tada jau persikėlėm prie užsienietiškių. Priragavau nemažai mikellerio, kelis belgiškus. Buvo ir gerų ir prastesnių. Atminti gal labiau įstrigo mikellerio porteris su apelsiniais ir waisen ipa. Tačiau kuo toliau tuo labiau skoniai panašėjo, todėl vakarą pabaigiau paprastai lengvais alumis, kurių nereikia giliai vertinti.

Na o apie patį renginį. Renginys tikrai vykęs, pritraukė nemažai žmonių ir kiek mačiau ne tik iš aludarių tarpo taigi kažkiek praplėtė paprastų žmonių supratimą apie alų, kas yra gerai, taip pat buvo tikrai didelis kiekis gero alaus. Buvo truputis dainų. Bet nebūčiau aš Lietuvis jei nerasčiau minusų. Mano nuomone renginys žiauriai per ilgas, ištemptas. Nes jau ties vakaro viduriu darėsi nuobodu. Taipogi man trūko kažkokios pramoginės programos. Labai trūko vietų prisėst, nes visą vakarą ant kojų buvo sunku. Taigi apibendrinant renginį įvertinčiau 8/10. Tikrai stengsiuosi dalyvauti ir kitąmet jei renginys taps tradiciniu. Ir dėkui alaus brolijai už gerą vakarą.

Tinklapis „beergeek.lt“

Žieminio alaus festivalio „Žmogšala“ apžvalga

2014 02 25 by Tomas

Pirmasis Lietuvoje žieminio alaus festivalis „Žmogšala“ baigėsi, taigi laikas trumpai apžvalgai. Nors mes (BeerGeek.lt) prisidėjome prie renginio organizavimo, didžiausi nuopelnai atitenka Alaus Brolijai ir jos seniūnui Vidmantui Laurinavičiui. Savo ruožtu pasistengsiu pateikti kuo objektyvesnį renginio įvertinimą.

5. Alaus kultūra, Gero alaus parduotuvė, BBG, Dundulis ir namudiniai aludariai (GIN, Linas ir Povilas) prie kurių glaudėsi ir atvežtas lenkiškas alus. Tiek dalyvių buvo. Turėjo atvykti dar keli, bet dėl tam tikrų priežasčių nepasirodė. Alaus rūšių ir stilių neskaičiuosiu – pirštų neužtektų! Jei įdomu ką praleidote, galite pasižiūrėti čia.

Naminiai aludariai. Jų alus baigėsi anksčiausiai, tiesa, jo buvo mažiausiai, bet, ko gero, naminiams aludariams ši apžvalga aktualiausia. Alus, kurį jie pasiūlė, buvo žėrei įdomus. Kiek teko girdėti atsiliepimų – favoritu dauguma rinkosi Povilo pristatytą pumpkin ale. Man, asmeniškai, labiausiai patiko Lino rūkytas alus iš namuose rūkyto ir savo auginto salyklo. Rūkymui buvo naudotas juodalksnis ir kaukazių slyvačių mediena (jeigu teisingai pamenu). Rūkytas prieskonis šiame aluje buvo labai nuosaikus. Tiesa pumpkin ale'as Lino alui metė rimtą iššūkį, bet jo nenukonkuravo. Trečioje vietoje, mano asmeninėje lentelėje, liko GIN pristatytas „Žirmūnų kartusis“. Vienas alumi mažiau besidomintis draugas savo FB profilyje dalinosi tokiu pastebėjimu apie šią IPA: „Žirmūnų kartusis“, ne visai mano skonio, bet „ėjo“ tikrai lengvai. Be to kiekvienas Žirmūnų pilietis šio alaus paragauti privalo!!!“. Labai norisi pagirti naminius aludarius, nes pristatytas alus buvo tikrai geras!

Premjera. Žmogšalos metu turėjo vykti česnakinio alaus premjera, bet įvyko Dundulio „Kovarnių“ stout'o pristatymas. Pasinaudodamas proga, susirinkusiems lankytojams Dundulis pristatė savo naujausią produktą – rūkyto salyklo stout'ą. Nors tikėjausi, kad alus bus ekstremalesnis, tačiau pakalbėjęs su Simonu (Dundulio technologas) supratau šio alaus tikslą. Pirmiausiai, salyklo rūkymas ant durpių suteikia salyklui ne tokį aštrų prieskonį (palyginus su medžiu). Antra, pagalvojau, kad vis dėlto tai stout'as – šis stilius asocijuojasi su nuosaikumu. Trečia, jis skirtas pažindinti klientūrą su skonių ekstremumais, nes, kaip sakė Simonas, vėliau planuojama virti ekstremaliau. Šio alaus buteliukas laukia savo degustacijos namie ir netrukus aprašymas pasirodys mūsų puslapyje. Renginyje buvo galima paragauti net keturių skirtingų rūkyto alaus stilių, o tai leido palyginti tiek rūkymui naudojamų medžiagų įtaką, tiek stiliaus (recepto) įtaką alaus skoniui.

Staigmena I. Lenkiškas baltic porter stiliaus alus Komes. Daugumą renginyje buvusios produkcijos jau buvo tekę ragauti anksčiau, tačiau šis alus nustebino ne tik dėl to, kad buvo naujiena, bet ir todėl, kad buvo skanus, išbaigtas ir geras. Trumpa šio alaus degustacija:

- spalva: juoda, itin tamsi;
- kvapas: kava, degintas salyklas, riešutai, šiek tiek karamelės;
- skonis: alus sausokas, pilno kūno. Skonyje dominuoja degintas salyklas, kava, karamelė. Poskonis kartokas, jaučiamos kavos ir karamelės natos.

Staigmena II. Tiesa, ši staigmena jau ne tokia maloni. Teko ragauti ir tikrai prastos produkcijos. Viena iš jų buvo atvežta iš Lenkijos – Jablanowo Super Mocne. Tikrai tragiškas alus, paragavus net nupurtė, o kvapas kaip šlapio skuduro. Kitas alus, kuris paliko neigiamą įspūdį – Dundulio „Patriotų“. Kaip kažkas festivalyje išsireiškė – talkininkų alus. Nepykit, bet tokiam alui festivalyje ne vieta. Nežinau kam jis virtas ir ką buvo bandoma padaryti, bet bandymas tikrai nevykęs. Taip pat ir BBG alus – paprastas čekiškas pilsner'is. Gal ir neblogai išgerti taurę tarp degustuojamų intensyvaus skonio winter warmer'ių, bet jis netilpo į festivalio rėmus ir pasimetė minioje. Nors pardavimai byloja, kad jis buvo neblogai perkamas.

Maistas. Festivalio metu maistu rūpinosi Wingo restoranas. Daug atsiliepimų apie maistą negirdėjau, žinau, kad kai kam nepatiko maisto šildymui naudojamos mikrobangų krosnelės, kiti minėjo kad sumuštinis buvo „nekažką“. Iš savo pusės galiu pasakyti, kad didesnių problemų su maistu neturėjau. Mėsos troškinyje buvo visai neblogas, o žinant, kad renginio vietoje nebuvo galimybės nieko gaminti, nes nebuvo tinkamos įrangos – rezultatas, kurį pasiekė Wingo, tikrai geresnis už vidutinišką.

Minusai. Didžiausias festivalio minusas – trūko sėdimų vietų. Nusipirkus maisto, teko valgyti atsistojus, nes laisvų vietų ant minkštasuolių nebuvo. Tai pastebėjo tikrai nemažai žmonių. Papildomų kėdžių buvo galima gauti, tačiau ir jos nebūtų išsprendę esminės problemos. Jeigu festivalis vyks kitais metais, į šią problemą reikės atsižvelgti. Taip pat lankytojai pastebėjo, kad trūko pramoginės programos. Aš sakyčiau, kad galbūt renginį reikėjo pradėti šiek tiek vėliau, tuomet ir pramoginės dalies nebūtų prireikę. Taip pat netikėtai trumpai užtruko ir alaus pristatymai. Pasiruošimo trūko ir patiems pristatytojams. Šioje vietoje taip pat reikėtų pasitempti.

Plusai. Pabaigti reikėtų teigiama nata. Labai džiugino žmonių aktyvumas. Be didesnės reklamos renginį aplankė virš 200 žmonių. Tai net viršijo pirminį planuotą skaičių. Taip pat atvyko svečių iš Latvijos ir Amerikos. Žinoma, kitas akivaizdus plusas – galima buvo paragauti ir susipažinti su gausybe alaus stilių ir skirtingų alaus rūšių. Malonu, kad prie kiekvieno stendo stovėję pardavėjai nusimanė apie savo parduodamus produktus ir galėjo suteikti naudingos informacijos. Tikrai didžioji dalis šio renginio buvo alaus kultūros Lietuvoje skatinimas. Apibendrinimui panaudosiu festivalio metu išgirsta frazę – „šito renginio „vibe’as“ labai geras!“

P.S. Padėkoti norėčiau visiems prisidėjusiems prie organizavimo, dalyvavusiems ir ragavusiems. Išskirtinis ačiū Kostui iš Bang Bang Photography, kuris fotografavo renginį.

P.P.S. Labai įdomi Jūsų nuomonė – pasidalinkite komentaruose!

Cheers!