



Carlsberg on maailmakuulus Taani õlu, mille ajalugu ulatub aastasse 1847, mil J.C. Jacobsen pani aluse oma õlletehasele Kopenhaagenis. Täna saab Carlsbergi rohelistes pudelis premium-õlut tellida enam kui 140 riigis üle maailma. Carlsbergi premium-õlle retsept on pärit aastast 1904 ja seda on aegade jooksul perfektsuseni täiustatud. Tulemuseks on arvatavasti maailma parim õlu.



Stiil: Filtreerimata pilsner

Filtreerimata pilsner on jäänud siin maal teenimatult tagaplaanile. Eks see ole ka jäänuk nõukogude ajast ja arvamusel, et filtreerimata õlut juues võib kõht hakata trikke tegema. Kirjutaja võib julgelt väita, et selleks, et seda õlut tarbida, ei pea olema päritud esivanemate raudset seedimist, ja aseda õlut võib julgelt proovida. Filtreerimine on paratamatult selline protsess, mille käigus võetakse ka natuke maitset joogi seest välja. Nii et kui sulle meeldib pilsner ja tahaksid selle kõiki maitseid kätte saada, siis tasub vaadata tema filtreerimata venna poole.

Visuaal

Välja valades näeme kohe, et erinevalt harjumuspärasest filtreeritud pilsnerist on see õlu palju hägusam ja ka natuke vasksemat värvi.

Aroom

Linnased annavad endast kohe märku, nagu tõelisele pilsnerile kohane. Küll aga jääb filtreerimata õllele ähumala kerge lilleline aroom palju pikemaks ajaks nina ümber hõljuma.

Maitse

Maitstes tuleb vahe filtreeritud variandiga veel rohkem esile. Linnased annavad õllele harjumuspärase leivase põhimaitse, aga nii aroomis kui ka maitstes hakkab

õlu juba oma elu elama. Mõrudust on rohkem tunda ja humalate karakter on ka tugevam. Järeilmaitse äön võrreldes tavalise variandiga kuivem, kuid jääb suus siiski pehmeks ja ümaraks.

Sobivus toiduga

Näksid, mis tulevad fritüürist, on selle õlle kõrvale asendamatud. Tihti võib juhtuda, et slauda tellitakse näiteks kanatiivad, küüslauguleivad ja juustupallid ning ssööma hakates tundub, et kõik nad maitsevad ühtemoodi. Siin tulebki mängu pilsneri üks leivainumber. Kuna enamasti on see tugevamalt gaseeritud, suudab see läbi minna õlist, mis snäkke ümbritseb, ja tuua põhikomponentide maitseid paremini esile.

Pakend: purk, pudel

Lisamärkus

Pudeli või purgi põhjas võib olla väike sade. Seda pole absoluutselt vaja peljata, me vastupidi soovimegi seda sealt kätte saada. Selleks tuleks teha sama liigutus, mida tehakse tihti nisuõlut valades: vala 2/3 õlut rahulikult klaasi, ilma liigset vahtu tekitama. Keeruta järelejäänud õlut pakendis järsu liigutusega päripäeva, nii saab sademe põhjast ringlema. Siis vala seegi klaasi ja veidi vahtu pole nüüd liiast.