



Nimi: Carlsberg

Carlsberg on maailmakuulus Taani õlu, mille ajalugu ulatub aastasse 1847, kui J.C. Jacobsen pani aluse oma õlletehasele Kopenhaagenis. Täna saab Carlsbergi rohelises pudelis *premium*-õlut tellida enam kui 140 riigis üle maailma.

Carlsbergi õlle retsept pärineb aastast 1904 ja seda on aegade jooksul täiustatud perfektsuseni. Tulemuseks on arvatavasti maailma parim õlu.

Stiil: Pilsner

Et pilsneri võidukäiku mõista, tuleb ajas veidi tagasi liikuda. 19. sajandil oli Kesk-Euroopas õlu lihtsalt üks tume vedelik, mida joodi savikannust ja ega seal midagi vaadata polnud. Siis aga tuli härra Josef Groll, kes pärit Baierimaalt, hiilgavale ideele kasutada heledamaid linnaseid, mida suudeti moodsa briti tehnoloogiaga toota, ning külkmkääritusmeetodit.

Nii sündiski karge läbipaistev äärmiselt lihtsasti joodav pilsner, mis on nüüd kõige populaarsem õlleliik maailmas.

ABV: 5%

Üks aus pilsner ei tohi olla maitsetest üle külvatud. See peab olema hea ja kindel kaaslane samal ajal, kui tegeled mõne endale meeldiva tegevusega.

Aroom

Linnased on selle joogi A ja O. Neid on kohe tunda ka aroomist. Sealt lihtsalt õhkab teravilja ja leivasust. Humalad lisavad tagasihoidliku mõrudust.

Maitse

Vaatamata oma sellele, et õlle keha ja karboniseeritus on mõlemad mõõdukad, jääb maitse siiski joojale meelde.

Mängu tulevad samad staarid, mis olid tunda ka aroomis, ehk siis linnased ja kerge mõrudus, aga oma nüansi lisab ka rohelise õuna maitse, mis hoiab projekti tasakaalus ja järelmaitse kargena.

Toidusoovitused

Pilsnerit alahinnatakse toidu kõrval nii tihti, et hakkab kohe kahju teisest, ometi on tal meile nii palju pakkuda. Võtame näiteks Aasia köögi. Seal kasutatakse tihti palju vürtse, mis teeb toidu kirevaks. Sellele vastukaaluks on pilsner hea ja rahulik ja hoiab meid üle võlli minemast.

Teine näide on järjest populaarsemaks saavad grill-võileivad. Sink, mis sinna sageli vahele pannakse, on päris soolane ja juust samas ka natuke rasvane. Pilsner hoiab seda soolasust ja rasvasust tasakaalus.

Pakend: klaaspudel, vaat

Lisamärkus

Pilsneri puhul on soovituslik kasutada kitsamat ja kõrgemat klaasi. Kuna selle õlle esmane eesmärk on värskendada, siis teeb selline klaas elu lihtsamaks. Vahtu ei tasu peljata.

Vaht on õlle sõber ja seda võiks olla klaasis umbes kahe sõrme jagu. See hoiab õlle pikemalt värskena ja vallandab sellest üleliigse gaasi.