



Humlepungen samla på Dønhaug – no ser dei fram til ein stor kveld 4. desember. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Humlepungen Bryggjarlag gjekk i fjor ikkje uventa til topps då Kvinnheringen arrangerte den første Kvinnherad-meisterskapen i juleølbryggjing. Laurdag 4. desember arrangerer avisa ein ny meisterskap – men no i Dønhaugkjedlaren - med Humlepungen i fokus for arrangementet.

Det er årets kulturelle høgdepunkt, kunngjer avisa som lovar eit omfattande program. Meisterskapen blir knytt til den tradisjonelle uppskoka og blir eit høgdepunkt i historia til bryggjarlaget.

Redaktør Aasmund Taarn Sande opplyser at det allereie har meldt seg 5-6 deltakarar. Han held fram at ølbryggjinga til jul er ein fin tradisjon som har vore levande i generasjonar og som avisa har lyst til å ta vare på.

I fjor fann tevlinga stad i Olaløo i Sunndal. Bryggjarane frå Uskedalen hadde då levert to sorter, som høvesvis vann førstepris og fekk heiderleg omtale.

Berre Avkroken Bryggjelag frå Sunde nådde nokonlunde opp mot uskedalingane og oppnådde heiderleg omtale. Men det må leggjast til at 3 av i alt 11 påmelde lag ikkje kunne møta fram på grunn av ein halv meter nysnø. Deltakarane kom frå Halsnøy i sør til Varaldsøy i nord.

Dommarane var røynde bryggjarar frå Sørfjorden: Leif Stana frå Tyssedal, Øyvind Lund frå Aga og Jon Bleie frå Nå og dommarane stilte med eigen skrivar - Steinar Nilsen frå Nå. Også i år blir det 3 velkvalifiserte dommarar frå Sørfjorden.

Dommartrioen hadde ei stor og krevjande oppgåve med å skilja mellom 14 ulike sorter øl i ein blindtest og utifrå 6 kriteriar: Bouquet/aroma, preg/inntrykk, smak/behag, kropp/fylde, smak og hovudinntrykk.

Av Ola Matti Mathisen



Dei gjorde det best i fjor: Magne Huglen frå Humlepungen og Rune Røyrvik frå Avkroken. (Foto: Kvinnheringen)