



Ei strålende stund saman med Låganåso på terrassen på Oska.

**Det var god stemning og mykje vellæta å høyra då det var prøvesmaking og slepp på årets festivaløl, Låganåso, på onsdag kveld. Låganåso er ein pale ale med sein humling, noko som gjev eit friskt og fint øl som vil passa svært godt å kosa seg med når musikkfesten er i gang på Dønhaug-jordet.**

Som dei to føregåande åra, med Englafjell og Solfjell, er Festidalen sitt eige festivaløl også i år bryggja av 7 Fjell bryggerier i Bergen. Festidalen har vore med i utvelginga av ølet som byggjer på bryggeriet sitt øl, Tjommi. Styrken er redusert til 4,7% slik at det skal vera tillate for butikksalg.

Ramma runndt lanseringa var perfekt. I det nydelege sommarveret storkosa folk seg på terrassen på Oska like i sjøkanten. På ei slik prøvesmaking er det greitt å høyra vurderingane til folk med god kjennskap til og kunnskap om øl. Det nærmast ein kjem ekspertar i Uskedalen (utanom Sammy), må vera medlemmene i Humlepungen Ølbryggjarlag, som også har hatt studieturar utanlands, og her er vurderingane frå nokre av dei. Vi bad dei også gje karakter frå 1 til 10 på topp.

Kristian O. Bringedal: Eg likte det godt. God smak, masse god humlesmak. Eg gjev det ein 8.

Magne Huglen gav det først 8,5, men syntest det vart betre etter kvart og strekte karakteren opp i 9 då han var komen litt ned i glaset.

- Dette er ein god pale ale, med god og fin humlesmak. Noko av den betre pale alen eg har smakt. Eg finn meir smak etter kvart. Endå betre hadde den blitt om dei kunne ha auka styreken til 6 %.

Kjell Yri gjev Låganåso 9.

- Utruleg god aroma. Hadde dette vore 8 % hadde det vore heilt fantastisk. Veldig god ettersmak, friskt.

Også Festidalen-leiinga var strålende fornøgd. Anbjørn Høivik gav Låganåso ein klar 11.

- Dette kan eg lika. Minner meg om american ale som eg har falt for no om dagen. Det er viktig å smaka på det, og ikkje drikka for fort. Slik vi vil ha det på Festidalen.  
Fin lukt og også god smak. Spesielt begeistra for lukta. Det luktar som ei blomstereng.

Til liks med ekspertane syntes også vi andre som var til stades på den tettpakka terrassen, godt om årets festival-øl. Ringreven Lars Myklebust hadde følgjande tilleggskommentar:

- For å oppleva den skikkelege smaken bør ein ha vore på Nåsø! sa han humrande og ufderstreka den gode stemninga.

I tillegg til Låganåsø tilbyr Festidalen eit rikt utval av spennande øl. 7 fjell bidrar også med Småtøs, Kjuagutt, Sjarlatan og Kniksen. Jubileum, Pilegrim og Svart hav frå Kinn Bryggeri vert også i hyllene, og dessutan er også dei to bryggeria Ægir og Lervåg representert. Felles for heile utvalet er at det er norsk produsert.

Frå fredag vert Låganåsø å få kjøpt hos Eurospar Rosendal, Spar Uskedal, Spar Husnes og Rema 1000 Husnes. I Bergensområdet vil den vera tilgjengeleg på Humlen Ølutsalg, Gulating Ølutsalg og Skikkelig Malt på Sartor. Utestader som har den inne er Smakifrå Oska, Rosendal Turisthotell og Una på bryggen i Bergen.



[Uskedalen.no](http://uskedalen.no) føl førebuingane til Festidalen 2016. Her er redaksjonen saman med Anne Grethe Høiseter i bargruppa.

Tekst og nett: Thor Inge Døssland

Foto: Thor Inge Døssland og Anbjørn Høivik.