



## NORDIC BEER CHALLENGE

Trepkagade 8, kld. tv. | DK 2100 Copenhagen  
+(45) 2332 0751 | info@NordicBeerChallenge.dk | NordicBeerChallenge.dk

### PRESSEMEDDELELSE

Vinderne af Nordic Beer Challenge 2016 er nu nomineret

Der var spænding til det yderste blandt de deltagende bryggerier i Nordic Beer Challenge 2016, da miljø- og fødevareminister Espen Lunde Larsen i går afslørede vinderne af guld-, sølv- og bronze-medaljerne på den store scene i Forum. Medaljeoverrækkelsen var en del af det officielle program på Copenhagen Beer- and Whisky Festival, som afholdes i Forum Copenhagen i disse dage.

20 internationalt anerkendte øldommere havde i weekenden den 12.-14. august haft i alt 180 øl fra 20 forskellige lande til eksamen i velsmag og kvalitet. Miljø- og fødevareministeren uddelte i går guld-, sølv- og bronce-medaljer til i alt 27 bryggerier. De blev præmieret for de 45 bedste øl, på det nordiske marked, dvs. øl, der enten er produceret i eller importeret til et af de nordiske lande. De vindende bryggerier kom fra Danmark, Norge, Sverige, Tyskland, Holland, Belgien, Frankrig, Spanien, Italien og Tjekkiet.

**Listen over de præmierede øl kan se på vores [hjemmeside](#)**

Et nyt koncept

Nordic Beer Challenge er Nordens første, uvildige, internationale konkurrence for øl. Som følge af den ølrevolution, som verden har oplevet siden begyndelsen af 90'erne, er antallet af øltyper eksploderet. I takt med bryggeriernes lyst til at eksperimentere og "opfinde" nye smage og fusionsøl af forskellig art, er det ud fra et forbrugersynspunkt ikke mere relevant at indpasse dem i de eksisterende, traditionelle ølkategorier.

Der er brug for en radikalt *anderledes*, mere *rummelig* og mere *tidssvarende* måde at vurdere øl på. Det er netop det Nordic Beer Challenge 2016 har udviklet.

Nordic Beer Challenge sætter forbrugeren og velsmag i fokus. Den typiske forbruger interesserer sig ikke for øllets produktionstekniske egenskaber. Undersøgelser har vist at forbrugeren koncentrerer sig primært om øllets styrke, øllets farve og om smagen går i bitter, sød eller syrlig retning. Det giver derfor bedst mening at vurdere en øl i forhold til forbrugers krav til velsmag og øloplevelse. Det er netop det Nordic Beer Challenge 2016 har gjort.

Det kan du læse mere om på vores hjemmeside under [PROCEDURE](#): gruppering, smagning og præmiering.

Pressemeddelelse og fotos fra smagningen på Hotel- og Restaurantskolen kan downloades fra vores hjemmeside <http://nordicbeerchallenge.dk/presse/>

Pressemeddelelse og fotos fra medaljeoverrækkelsen i Forum Copenhagen kan downloades fra vores hjemmeside <http://nordicbeerchallenge.dk/presse/>

København, den 26. august 2016

Henrik Bøegh