



## FAKTA

**Pris:** Vintage 2 koster 2009 kr. for 37,5 cl.

**Forhandles:** Vintage 2 kan købes hos Jacobsens Husbryggeri, Gamle Carlsberg Vej 11 i Valby eller på webshoppen på [carlsberg.dk](http://carlsberg.dk).

Man kan nyde de eksklusive dråber på fem udvalgte restauranter i København:

- Kong Hans
- Premisse
- Noma
- NIMB/Herman
- The Poul

**Vintage 2 – Bryg og ingredienser:** Jacobsen Vintage 2 er den anden øl i Vintage-trilogien. Vintage 1 var en Barley Wine. Jacobsen Vintage 2 er en Østersø Porter også kaldet Baltic Porter.

Vintage 2 fadlagres som det eneste nutidige øl i J.C. Jacobsens originale kælder fra 1847.

Vintage 2 er sort med espressolignende skum. Aromaen er præget af tjære og tovværk fra den tørverøgede, skotske malt, der er blevet fragtet fra Skotland specielt til brug for Vintage 2.

Øllet har efter bryg lagret i over 100 dage på et fransk Côte d'Or egetræsfad (fra området omkring Vogeserne.) Egetræsfadet opleves i det vinøse bryg som smag og aroma af både træ og vanilje. Den øvrige malt i øllet giver intens kakao- og morkarakter samt en unik, stærk smag af tobak og karamel. Vintage 2 er ugentligt blevet tilsmagt af brygmestre under ledelse af Morten Ibsen, og er tappet præcis i det øjeblik, øllets smag toppede.

Vintage 2 er harmonisk i sin smag og integrerer på fineste vis de komplekse smagskomponenter, der opleves i øllet. Det har en blød og rund fylde og en afrundet lang bitterhed. Vintage 2 vil udvikle sig ved videre lagring. Tørverøg og bitterhed vil dæmpes med tiden og gøre den mere rund og blød.



**Vintage 2 – til hvad og hvornår?:** Vintage 2 egner sig fortrinligt til både det salte og det søde køkken. Fra det salte køkken kan fremhæves østers, flødelegeret skaldyrssuppe, charcuteri, f.eks. parmaskinke samt f.eks. blåskimmelost (Stilton, Rochefort). Fra det søde køkken kan særligt fremhæves mørk chokolade, cremet fransk chokoladekage eller Crème Brûlée. Endelig kan Vintage 2 også nydes foran pejsen og gerne i selskab med en god cigar. Vintage 2 må endelig ikke serveres for kold. Vintage er en unik smagsoplevelse brygget på kun de bedste af de bedste ingredienser. Derfor skal øllets smagsnuancer opleves ved ca. 15 grader.

**Historien om "The Baltic Porter":** Baltic Porter er skabt på baggrund af Imperial Stout, som blev udviklet i England i det 18. århundrede til den russiske tsarina, Kathrine den Store. Stout var en forholdsvis alkoholsvag øl, som var velegnet til servering i tjenesten. Men den almindelige alkoholsvage engelske Stout kunne ikke klare lange sørejser som f.eks. turen gennem de danske stræder, over Østersøen til Rusland. Derfor udvikledes en særlig stærk udgave - *Imperial Stout*.

På sørejsen lagde skibene med øllet til i de nordiske havne langs Østersøen, og heraf opstod første del af navnet. Den sidste del af navnet 'Porter' kommer af drikkens hurtigt vundne popularitet hos dragerne på havnene – på engelsk hedder de *'the porters'* og heraf altså *'Østersø Porter'* eller på engelsk: *'Baltic Porter'*.

**Brygmester:** Husbryggeriet Jacobsen ledes af brygmester Morten Ibsen. Morten Ibsen hører til blandt verdens bedste brygmestre og brænder for udviklingen af specialøl. Han står bl.a. bag de prestigefyldte og prisvindende øl, 'Semper Ardens Christmas Ale & Easter Brew' og hele 'Kongens Bryghus-serien'. Ibsen er oprindeligt uddannet kemiingeniør ved Danmarks Tekniske Universitet. I 1998 blev han diplomuddannet brygmester ved Den Skandinaviske Bryggerhøjskole.

Morten Ibsen har været i Carlsbergs regi i over 10 år. De sidste tre år som innovation manager og siden 2008 som senior innovation manager med ansvar for øludvikling for hele Carlsberg gruppen. Han er i dag ansvarlig brygmester for hele Husbryggeriet Jacobsen.

**Husbryggeriet Jacobsen :** Vintage-trilogien bliver til på Husbryggeriet Jacobsen. Bryggeriet er opkaldt efter Carlsbergs stifter J.C. Jacobsen (1811-1887), og Husbryggeriet Jacobsen er etableret i det Gamle Carlsbergs restaurerede bygninger fra 1878. Husbryggeriet Jacobsen er spydspidsen i Carlsbergs satsning på specialøl og har en årlig kapacitet på 17.000 hektoliter, svarende til 5 millioner flasker øl af 33 centiliter. Hos Husbryggeriet Jacobsen fokuseres der på det gode håndværk, smagsoplevelser, variation og kvalitet. Udover de kendte Jacobsen-produkter varetages også Semper Ardens-brygget og Kongens Bryghus-serien i de fine, gamle lokaler.



**Semper Ardens filosofien:** Semper Ardens betyder 'altid brændende' og var J.C. Jacobsens ledestjerne i arbejdslivet. I 1999 begyndte et 'Semper Ardens'-udviklingsprojekt på Carlsberg under arbejdstitlen 'Brygmesterens drøm'. Projektet blev til dels for at give Carlsbergs brygmestre mulighed for at eksperimentere med spændende varianter og dels for at teste markedet for specialøl og bidrage til udviklingen af en ny og spirende ølkultur. Projektet udviklede sig til en egentlig serie, og Carlsberg har i alt produceret ni øl i serien. Abbey Ale var den første. Morten Ibsen har været en af drivkræfterne i projektet. Vintage-trilogien bygger på samme filosofi og princip, men lanceres i et langt mere modent marked.

**J.C. Jacobsens kældre på Carlsberg-grunden:** J.C. Jacobsens originale kældre er fra 1847. Kældrene bruges normalt ikke længere til afkøling, gæring og lagring af øl. Kun Vintage-trilogien får lov til at lagre i kælderen.

Kælderen betragtes i dag som et af de vigtigste klenodier fra den gamle J.C. Jacobsens tid. Det var med kældrene under Valby Bakke, at Jacobsen for alvor lykkedes med undergæret øl. Jacobsens mantra 'Semper Ardens', og måden, han altid stræbte efter det ypperste, fortælles så fint i kældrene. For at holde øllet køligt og sikre den rette gæring, importerede Jacobsen is fra Norge. En meget bekostelig affære.

Nede i kælderen har folkene fra Husbryggeriet indrettet et helt særligt, rå og rustikt lokale, som kun fire personer i alt har nøglen til. Lokalet fremvises kun ved yderst sjældne lejligheder. Det er i dette lokale, Vintage 2 lagres.

To store glasmosaikker pryder endevæggen i J.C. Jacobsens omtalte kælderlokale. De menes at stamme fra Gl. Carlsbergs trappeopgange. Glasruderne blev taget ned i forbindelse med, at den originale tappehal blev revet ned i 1983. Carl Jacobsen købte glasmosaikkerne i forbindelse med 100-årsdagen for J.C. Jacobsens fødsel, september 1911.

Øverst på de to ruder står: *Ora og Labora* - Bed og arbejde. Ordene stammer fra Benedict af Nursia, der i det 6. århundrede forfattede benediktinerreglen, som pålagde munkene at opdele deres dag mellem legemligt arbejde og bøn (8 gange i døgn). Carl Jacobsen brugte ordene i sit valgsprog – muligvis fordi han gik ind for en 8 timers arbejdsdag, hvilket bestemt ikke var almindeligt dengang.

**Etiketten og Pink State:** Forside-etiketten er et litografisk tryk fra sten af den kontroversielle kunstner Marco Evaristti. Etiketten er trykt i februar 2009. Der er i alt fem forskellige versioner af Vintage 2-etiketten, og der bliver trykt nøjagtigt 125 af hver, hvilket gør dem til et oplagt samlerobjekt. Etikettens anderledes rudeformat er inspireret af flaske-/øletiketterne fra tiden før 1881. Etiketten på Vintage 1 havde også dette format.



De fire etiketmotiver har alle en lyserød elefant som primært fokus. Elefanten ses integreret med en håndgranat, en pistol, et F16 fly samt en tank. Det femte litografiske tryk viser alle fire elefanter samlet i en cirkel på samme etiket. Den lyserøde elefant bevirker, at de ellers voldsomme objekter bliver uskadeliggjort og ikke længere kan ødelægge.

Etiketmotiverne og den lyserøde elefant er fra universet **Pink State**, der er en fiktiv stat indstiftet af Marco Evaristti selv. Pink State er en *"state of mind"*, en utopi, der baserer sig på humanistiske værdier og forestillingen om et land uden grænser. Pink State kræver som udgangspunkt ikke territorium og er modsat andre stater forgængelig. Den materialiserer sig fra gang til gang - når Evaristti med rød frugtfarve drager ud og farver ofte svært tilgængelige dele af naturen lyserød. Men kun for en stund – indtil naturen selv opløser farven. Ligesom der eksisterer et pas til Pink State, eksisterer der også en 'forfatning'. Forfatningens tre grundprincipper er: "Du skal være god ved dig selv, du skal være god ved andre, og du skal være god ved naturen."

Pink State har alt hvad, der hører til en selvstændig stat: pas, egen grundlov, nationalsang. Staten hører fysisk hjemme ingen steder og alle steder, og når den manifesterer sig fysisk er det på en gang iøjnefaldende og flygtigt. Statens fredelige grundprincip er udtrykt med Pink Arsenal, hvor alle potentielle dræbermaskiner er blevet afmonteret, kastreret så den dræbende potens er frataget. Der, hvor geværløbet, håndgranatens split eller tankens kanon før sad, er der i Pink States arsenal sat en fredsskabende elefant.

Elefanten er statens vartegn. Den symboliserer klogskab, og den lyserøde farve er med til at understrege det fredelige, måske ligefrem uskyldige.

**Samarbejdet mellem Jacobsen og Marco Evaristti:** Husbryggeriet Jacobsen har valgt at samarbejde med Marco Evaristti, fordi bryggeriet er baseret på tre grundværdier, der også kendetegner Evaristtis kunst: Kompromisløs, grænsesøgende og innovativ. Både Vintage 2 og Marco Evaristtis kunst rykker ved folks grænser og opfattelse af, hvad hhv. øl og kunst er – og hvilket potentiale det har.

**Forening af Pink State og Jacobsen:** For Evaristti var det oplagt at lade sin elefant møde Carlsbergs, i en kobling af øllet med sit Pink State projekt. Endvidere manglede Pink State en hofleverandør. Det har den nu fået. Carlsberg leverer i forvejen øl til 150 lande så hvorfor ikke også til Pink State?

**Marco Evaristti:** Født 1963 i Chile. Er nok mest kendt for sin installationskunst *Helena* på Trapholt, hvor levende guldfisk svømmede rundt i blendere, hvorefter det var op til publikum at afgøre fiskenes videre skæbne. Gennem sine ca. 20 år i Danmark har Marco Evaristti lavet mange andre interessante værker, som



"Crash"; en række malerier, hvor Evaristti brugte blod opsamlet ved trafikuheld i Bangkok. Også billedserien "Super Heroes" fik meget opmærksomhed. Her blandede han fløde med heroin og betalte junkier for at male

med det. Evaristti var også en del af det succesfulde "Eyegoblack" i samarbejde med Peter Bonde, Erik A. Frandsen, Christian Lemmerz og Michael Kvium.

Evaristtis arbejde er kendetegnet ved, at indholdet dikterer formen. Han benytter ofte virkelighedens materialer for at sige noget om samme virkelighed.

Marco Evaristti er uddannet arkitekt under Henning Larsen. Du kan læse meget mere om Pink State på: [www.pinkstate.com](http://www.pinkstate.com)