

FÖRLÄNG SOMMAREN I ROM

Ölscenen i Italien har exploderat på senare år. Hundratals bryggerier har slagit upp portarna och i Rom öppnar nya ölbarer hela tiden. Så skippa vinet och hoppa över den lokala blaskiga lagern. Mellan Vatikanen och Kolosseum finns mängder av smaker att upptäcka.

Text & foto Carl Undéhn

TALIEN ÄR DET land i EU där det dricks minst öl. Samtidigt finns där några av kontinentens mest spännande och innovativa mikrobryggerier.

Större aktörer som Le Baladin, Brew Fist och Birra del Borgo har skapat sig ett namn utomlands.

Men italienska bryggare har betydligt mer att erbjuda. Och som alltid smakar ölen bäst på plats.

Det är med andra ord hög tid att förlänga sommaren med en höstweekend i Rom för att dyka ned i den sprudlande italienska ölvärlden.

Kolosseum, Forum Romanum, Vatikanen och Spanska trappan. Rom lever verkligen upp till sitt epitet "Den eviga staden". Här finns tusentals år av historia och civilisation samlad. Det är nästan som att romarna själva inte vet vad de ska göra med alla gamla tempel.

Men även om "Den eviga staden" också kan tolkas som en beskrivning av köerna till många av besöksmålen är det inga eviga avstånd mellan sevärheterna. Det mesta finns samlad i de centrala delarna där du lätt tar dig fram till fots.

En bra utgångspunkt är Pantheon som befinner sig precis mitt i Rom.

Templet, som i dag är en kyrka, visar bättre än allt annat hur det antika Rom såg ut.

Precis som överallt i centrala Rom är det gott om turister. För den som vill smälta in kan det vara på sin plats att köpa en selfiepinne.

Så när du fått nog av att trängas ligger som tur är Open Baladin endast några minuter bort. Baren kan även den liknas vid ett tempel, men då ett över italiensk öl.

– Tanken var att skapa ett panorama för att visa upp italiensk hantverksöl. Och det gör vi med 44 öl på fat och över 100 på flaska, säger Rosy Spataro som är manager på Open Baladin.

Baren öppnades genom ett samarbete mellan Birra del Borgo och Le Baladins excentriske grundare Teo Musso.

Han är utan tvekan den man som gjort mest för den italienska ölvolutionen.

Uppvuxen i en vinodlarfamilj bröt han med traditionen och valde Gambrinus* framför Bacchus*. Men hans öl bär tydliga influenser av vinregionen Piemonte som han kommer ifrån. Kanske var det också just det som gjorde att han lyckades hitta en väg till italienarnas strupar.

Musso var inte rädd för att experimentera med kryddor och ingredienser som skulle fått en bayersk bryggmästare att svimma. Med det tog han de första stegen till att skapa en lokal, italiensk ölkultur.

Sedan 1996 brygger han sina öl som alla tappas på den karaktäristiska

ALLMÄN INFO

Rom som turistmål hittas på www.turismoroma.it

Flyg: Från Stockholm flyger SAS och Norwegian direkt till Rom. Från Köpenhamn flyger SAS, Norwegian och Easyjet direkt till Rom. Från Göteborg och Skavsta flyger Ryanair direkt till Rom.

Hotell: I Rom finns lika många hotell som turister. Många av dem ligger kring centralstationen Termini. Boka istället ett i Trastevere och njut av den trevliga omgivningen.

Priser: Att dricka öl i Rom är inte jättebilligt, men överkomligt. En stor öl kostar mellan 3–6 €. Ett stort problem för italienska bryggerier är att skatterna på öl är höga. Det är en stor förklaring till varför en flaska från Baladin eller Birra del Borgo ofta ligger i samma prisklass som en flaska italienskt vin. Och ja, vin är det däremot ingen skatt på i Italien.

* Gambrinius är ölets och ölörkarnas skyddspatron och ölets konung.



* Bacchus var i romersk mytologi rusets och vinets gud.



Ovan vänster: Kolosseum, Turister, turister och mer turister. Men otroligt imponerande. Ovan höger: Rosy Spataro på Open Baladin med två av de glas du kan välja bland för att prova alla deras öl. Nedan vänster: Den vackra baren Open Baladin är en bra start för när du vill dyka in i den italienska ölvärlden. Nedan höger: Spanska trappan är ett klassiskt besöksmål i Rom. Och det är – ja, en trappa.





Ovan vänster: Luppolo12 i Roms studentkvarter är alltid fullpackat och har ständigt växlande utbud med italiensk hantverksöl.
Ovan höger: Valerio Munzi öppnade Birra+ som en ölbutik för sex år sedan men har nu utökat till en bar.
Nedan: Kvarteret Pigneto är en lugn oas mitt i storstaden med gägata och bohemiska barer.



”Om du kollar på statistiken över hur mycket vi säljer i Rom är det tio gånger mer än i Milano. Där är det mode, här är det öl.”

rundade och långhalsade flaskan.

Det var också det året som den italienska ölrevolutionen startade. Nya regler gjorde det enklare att brygga öl och förutom Baladin började då också Birrificio Lambrate och Birrificio Italiano vidga den italienska ölmarknaden.

Open Baladin-barer finns i dag på flera orter i Italien och de ska alla vara ett show-room för italiensk ölkultur.

I Rom är det en vacker lokal med enkelt stengolv och rödmålade väggar. Det hela skulle kunna kännas som ett enkelt studentfik. Om det inte vore för den imponerande och lyxiga väggen bakom bardisken som är smyckad med ölflaskor i sex plan.

STRAX UTANFÖR Roms centrala delar hittas däremot de riktiga studentbarerna i kvarteret San Lorenzo. I skuggan av La Sapienza, Europas största universitet, ligger mängder av barer för kvarterets törstiga invånare.

Bland annat Luppolo12 där studenter beställer öl från baren 16 tappar som sedan dricks på gatan.

– Vi öppnade för tre år sedan och det kommer mer folk hela tiden. Vi har naturligtvis tur som är nära universitetet men romarna har verkligen fått smak för öl. Det öppnas fantastiska barer i alla delar av staden, säger ägaren Diego Vitucci mellan alla beställningar.

Innehållet växlar ständigt och fokus ligger på italiensk öl. Till exempel en med smak av fikonskall från Il Birrificio di Cagliari på Sardinien och italienska varianter av Gose. Generellt verkar romarna ha smak för syrlig öl och lokala varianter av Gose hittas på nästan alla barer.

I San Lorenzo ligger också baren Il Serpente som när den öppnade år 2000 var en pionjär inom Roms ölvärld. Vad som vid ett första intryck ser ut att vara en ganska normal fotbollspub visar sig snart ha ett otroligt utbud och en trogen stampublik.

Bortom San Lorenzo ligger det bohemiska området Pigneto. Ett kvarter långt från alla turistströmmar och selfiepinnar där gentriferingen ännu inte riktigt fått fotfäste.

Omringat av motorvägsbroar och järnvägsspår är det visserligen inte helt oprob-

lematiskt att ta sig dit. Men den som gör det belönas med en lugn oas i storstaden där gågatan kantas av låga hus med restauranger och barer.

Här finns till exempel Roms första bryggpub, Bistrò, med många olika ale i sitt sortiment.

Och även om de flesta barer i Pigneto erbjuder öl från lokala mikrobryggerier kan inget av dem mäta sig med Birra+.

– Jag har gillat öl ända sen jag var liten, för liten för att dricka det egentligen. Sen reste jag mycket med min pappa och såg att det i andra länder fanns en stark ölkultur som saknades här hos oss, säger Valerio Munzi som driver Birra+.

Vad som började som en ölshop växte snart ur kostymen och är nu en bar.

Valerio tappar upp ett glas *Summer+*, en frisk och lätt humlad summer ale som han bryggt i ett bryggeri en bit utanför Rom. Just att kunna erbjuda lokal öl är för honom det allra viktigaste.

– Jag vill ha lokalt producerad öl för det viktigaste för smaken är att den är färsk. I början importerade vi mycket från USA och Skandinavien men insåg att den aldrig smakar lika bra som på plats. En IPA från amerikanska västkusten kan ta flera månader innan den kommer hit! Då är det bättre att dricka en öl som bryggs några kilometer bort här i Italien.

Han är övertygad om att just det är orsaken till att det öppnats så många bryggerier i landet på senare år. – Folk började förstå dessa saker. Det gjorde att det fanns en marknad men vi hade ju inga bryggerier i Italien.

Så ser det alltså inte längre ut. Vinlandet Italien har på bara några år upplevt en explosion av nya bryggerier. Det exakta antalet är svårt att säga, men vissa siffror pekar på så många som 900 – fler än i Belgien.

De flesta av dem ligger i landets norra delar. Men det är i huvudstaden som ölen konsumeras.

– Om du kollar på statistiken över hur mycket vi säljer i Rom är det tio gånger mer än i Milano. Där är det mode, här är det öl, säger Valerio med ett leende.

NÄR DET BÖRJAR klia i turistnerven igen är det dags att ta sig tillbaka till de centrala delarna. Roms tunnelbana består av endast två linjer, A och B, som möts vid centralstationen Termini.

Därifrån är det endast några stopp till stationen vid Kolosseum, Forum Romanum och det enorma monumentet över Italiens enande.

Mellan tre kullar breder Forum, torget, ut sig med mängder av lämningar från både religiösa och offentliga byggnader. Strax intill står Roms kännetecken Kolosseum som imponerar lika mycket i dag som för 2000 år sedan.

Triumfbågen till minne av kejsar Konstantin ser ▶

ADRESSERNA I ROM



Open Baladin Via deggli Specchi 6



Luppolo12 Via de Marrucini 12



Il Serpente Via de Marsi 21



Birra+ Via Francesco Costantino Marmocchi 105



Bistrò Via de Magistris Luigi Filippo 66





försvinnande liten ut där den står där bredvid. Ännu längre söderut finns resterna av Circus Maximus som på 400-talet hade plats för 150 000 åskådare.

I dag är det mest ett öppet fält och när höstsolen värmt för mycket kan det passa med ett stopp på stiliga Queen Makeba Grand Pub i närheten. Med 40 öl på fat finns det något som passar alla innan det är dags att ta sig över till Roms verkliga pärla: Trastevere.

TVÅRS IGENOM ROM flyter floden Tiber. Genom att korsa en av alla broar hamnar du i området Trastevere som betyder just "På andra sidan Tiber".

Mer Rom än så här blir det inte.

Gränder med kullersten som mynnar ut i otaliga små platser där restauranger och barer trängs.

Här rullar livet på i långsam takt och som om det inte vore nog finns stadens kanske bästa adresser för en ölålskare just i detta fantastiska kvarter.

På en av Trasteveres slingriga gator hittas Ma che siete venuti a få. Baren, vars namn översätts till "Vad har du kommit för?", är en klassiker i Roms ölvärld.

I vad som ser ut som en klassisk sylta med mörka träväggar och några barstolar samlas huvudstadens ölålskare i en trevlig stämning och atmosfär.

– Egentligen är det ju bara ett jäkla hål i väggen. Men det är alltid mycket folk, vi har ju bra väder i Rom så man kan dricka ute på gatan större delen av året, säger ägaren Manuele Colonna som är lätt att känna igen med sin långa hästsvans.

– När vi öppnade för 15 år sedan var det vi och några andra idealister som höll på med öl. I dag är situationen helt annorlunda och nya ställen öppnar nästan dagligen. Men räknat efter storlek säljer vi mest öl i Rom.

De 16 tapparna innehåller mest italiensk hantverksöl, men även bidrag från övriga Europa. Oavsett varifrån ölen kommer är Manuele noga med att värda kontakten med bryggarna.

– Vi vill skapa en relation till dem för vi respekterar deras arbete och i våra ögon är de konstnärer. Jag vill veta tanken bakom ölet och märka av den när jag dricker ölet, säger han.

Det innebär också att Manuele bjuder ►

◀ Trastevere är Roms mysigaste kvarter där livet lunkar på lugnt ute på gatan.



Bir & Fud började som en bar med enbart italiensk öl, men har nu öl från hela Europa och fantastisk mat.

in bryggare att komma till hans bar med sin öl. I somras var bland annat Marcus Hjalmarsson från Brewski i Helsingborg på plats för en lyckad "tap take over".

Tvårs över gatan ligger Manueles andra bar, Bir & Fud. Den nyrenoverade lokalen är totala motsatsen till Ma che siete venuti a få.

Om Ma che siete venuti a få är en lite sliten men charmig pub är Bir & Fud modern och trendig.

Utmed den långa barddisken kantad av tappar och ljusa väggar träffas en blandad och lite mer upplädd publik för att äta och dricka gott.

– När vi öppnade Bir & Fud var tanken att bara servera italiensk craft beer och bra mat till det. Nu har vi utökat med öl från andra länder men istället för att som vanligt dela upp efter stil har vi kategoriserat ölen efter vilken idé bryggaren har haft, säger Manuele.

TROTS DEN STORA ökningen av ölbarer och ölshoppar finns det en kärna av entusiaster i Rom som känner varandra och håller ihop. Så det är inte förvånande att Cristoforo Pascale som nu driver



Italiens mest kända bidrag till ölvärlden är Chestnut Ale, bryggd på kastanjer. Hösten är säsongen för det!



Det är bra att dricka vatten mellan ölen och överallt i Rom finns offentliga brunnar där du kan fylla din flaska med kallt och gott vatten.



För att stilla den lilla hungern är den romerska pizzan ett bra alternativ. Gräddas på stora blåck och klipps sedan upp i fyrkantiga bitar att ätas direkt ur handen.

baren Brasserie 4:20 är en gammal stamkund hos Manuele.

– Hälsa Cristoforo! säger Manuele innan jag börjar gå ut med Tibern till de södra delarna av Trastevere.

Brasserie 4:20 ligger i en gammal industribyggnad och insidan ser ut som en blandning av en grotta och fabrik.

Den kanske inte helt lyckade inredningen vägs upp av det imponerande utbudet från både Italien och resten av världen ur 46 tappar, varav 12 handpumpade.

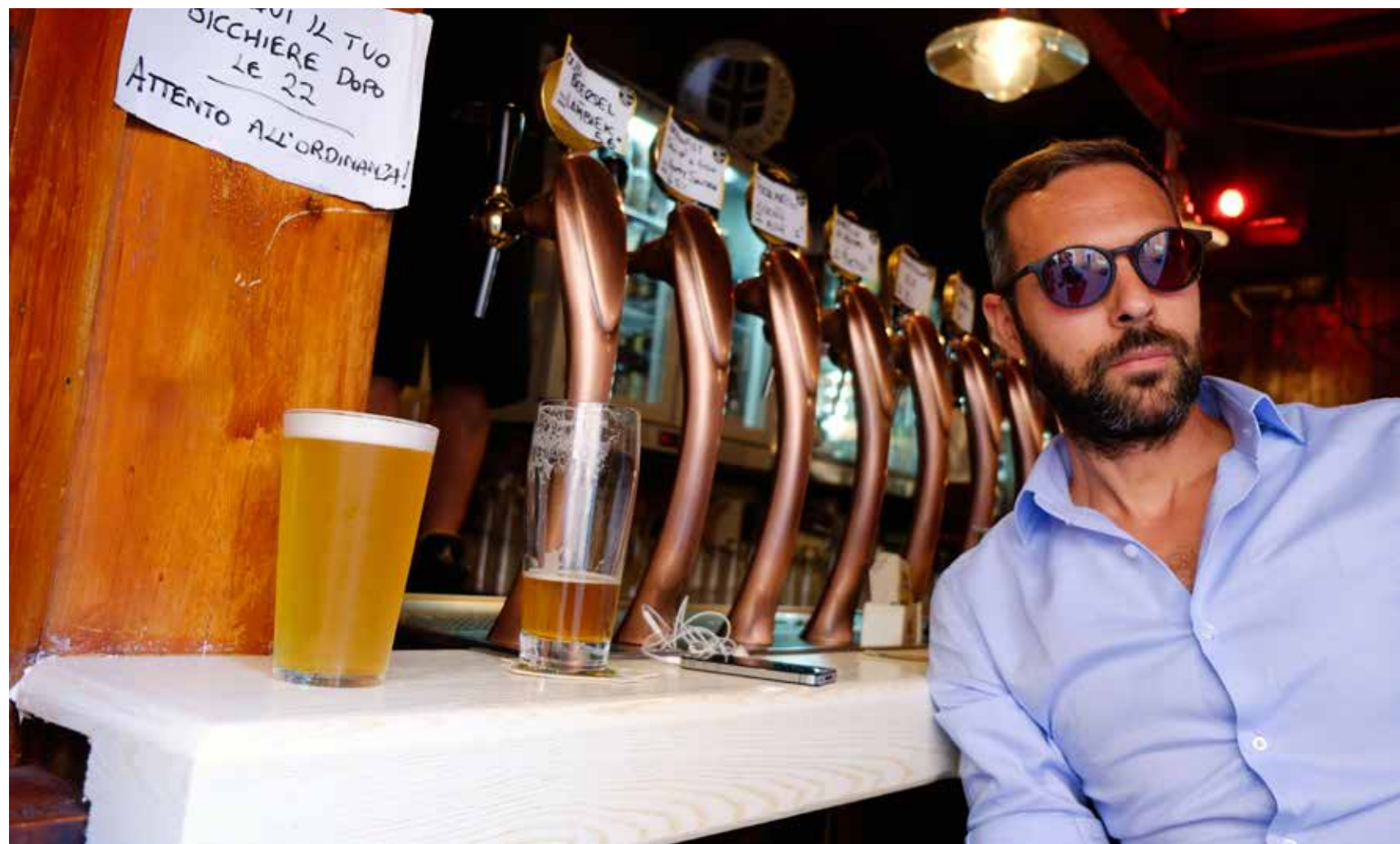
Uppe på den stora takterrassen med blick över floden hittas dessutom ytterligare 26 tappar.

– I Italien gillar vi allt som är ett bra hantverk och jag tror att folk här bryr sig mer om smaker än i andra länder. Nu när folk insett att öl kan vara mer än vad vi haft innan vill de prova allt, säger Cristoforo Pascale och tappar oavbrutet öl från alla kranar.

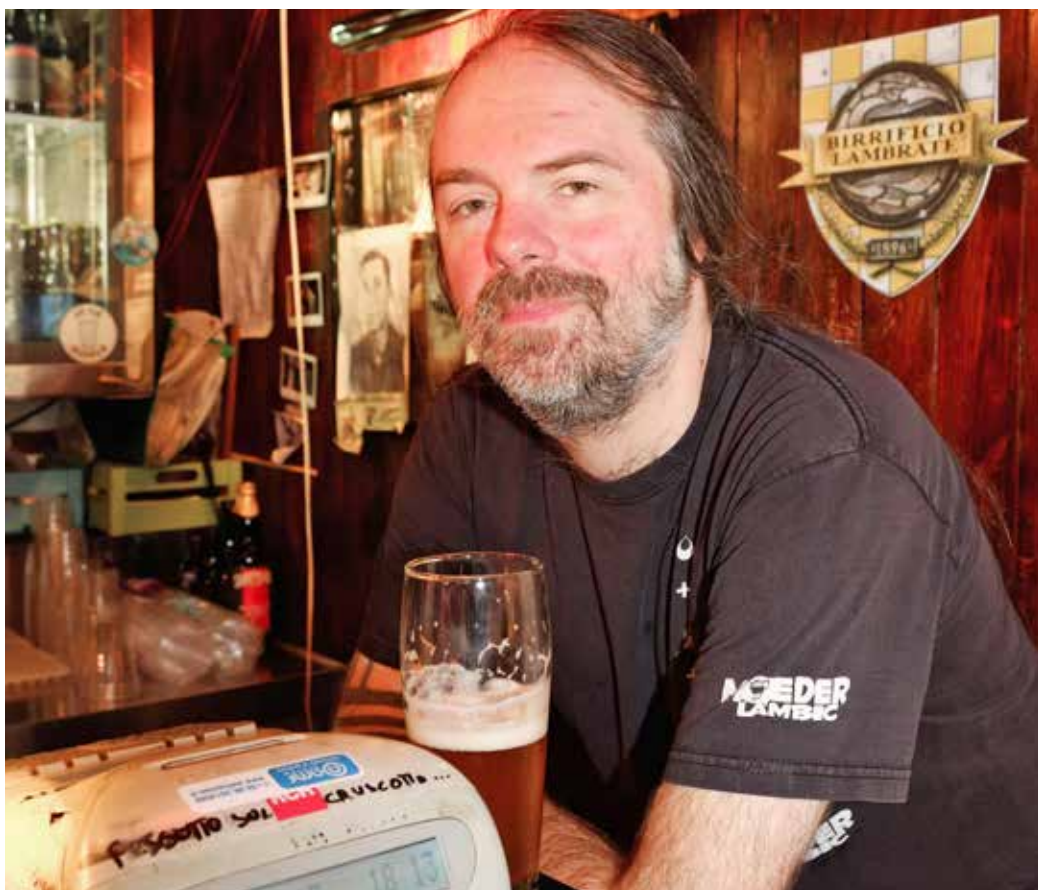
Ur några av dem finns öl från Vento Forte. Det lilla bryggeriet strax utanför Rom är huvudstadens mest omtalade just nu. De har framförallt blivit berömda för sina session-öl och är nu uppe i session 10. Manuele Colonna menar att han



Ovan: I en fabrikslokal utmed floden ligger Brasserie 4:20 med enormt urval av öl, både gammal och ny. Nedan: Craft beer med romersk stajl på Ma che siete venuti a få.



Manuele Colonna driver Ma che siete venuti a få och Bir & Fud och vet det mesta som händer i Italiens ölvärld.



ADRESSERNA I ROM



Queen Makeba Grand Pub
Via de S. Sabia 11



Ma che siete venuti a få
Via de Benedetta 25



Bir & Fud
Via de Benedetta 23



Brasserie 4:20
Via Portuense 82

kan sälja slut fem fat av den på en kväll.

Just de är dock slut så jag får nöja mig med Vento Fortes pils och pale ale som båda smakar perfekt balanserade. Men även den som gillar äldre drycker har hamnat rätt.

– Vi har en enorm samling vintageöl. Vissa av dem är ganska unika saker som 3 Fontainen från 1999, säger Cristoforo och lägger upp en inplattad lista på bardisken.

Den äldsta är en *Thomas Hardy's Ale* från 1968. Cristoforo upprepar något som alla jag träffar i Rom säger.

– Det går bra för ställen som säljer hantverksöl nu. Det är en av få branscher som tjänar pengar i finanskrisen. Men vi får se hur det ser ut om några år.

Italienska ölälskare har nämligen ett lyxproblem. Det finns för många bryggerier och barer.

Många vill ha en del av kakan och vissa ser öl som en väg till snabba pengar. Eller som Valerio Munzi på Birra+ formulerar det:

– Förr sa man att när du fyller 18 får du en vespa. Nu säger man att när du fyller 18 hjälper dina föräldrar dig att öppna en ölbutik! Det är en enorm boom just nu.

Manuele Colonna har lång erfarenhet och insikt i den italienska ölvärlden. Han håller med om att det är en boom. Men det är inget som påverkar hans två barer.

– Vi har alltid gått emot strömmen och gör det vi vill för vi är passionerade. Och vill du kunna leva på din passion måste du ständigt öka passionen och aldrig sluta upptäcka nya smaker.

Samma inställning ser han också hos många italienska bryggare som håller på att hitta sin egen väg i ölvärlden.

– Naturligtvis har vi influerats av IPA-trenden. Men vi har också stor respekt för vad man kan kalla "terroir", användandet av lokala ingredienser från området kring bryggerierna. Det är lätt att jobba med frukter och kryddor i Italien. Tillsammans med kunnandet från vinproduktion kan det leda till spännande resultat, säger han.

Utvecklingen går fort i Italien. Kanske verkligen för fort. Men för en ölälskare är ett enormt utbud och ständigt nya bryggerier nog något man gärna kan leva med under ett besök i det fantastiska Rom. ☘

Köpa med hem

Det finns i dag mängder av ölbutiker i Rom, men alla man frågar är överens om vilken som är bäst: **Johnny's Off License**. Adress: Via Veio 4. Tunnelbana: San Giovanni. Även många barer har även kylar där du kan köpa med flaskor, till exempel **Open Baladin** och **Birra+ Eataly** är ett enormt mattempel med italienska läckerheter. Har även en stor avdelning för öl. Adress: Piazzale XII Ottobre. Tunnelbana: Piramide.



*Trastevere
by night.*