



The Packhorse Inn

Cask, vanligt öl och en droppe gin

Varför inte åka till Wales och norra England? Sagt och gjort! Vi spenderade några dagar i Wales och hakade därefter på en ölresa med fokus på cask.

Det blev en minnesvärd vecka!

Text och foto: Jonas Ahnfelt

Johanna Ahnfelt

Efter några byta-flyg-öl på Mikkellers Baghaven på Kastrup hamnade vi i Manchester. Vi hyrde en bil och åkte till Bangor i Gwynedd, norra Wales.

Där gjorde några dagars privat lodrätt turistande i det imponerande branta landskapet oss utpumpade. På kvällarna hamnade vi i hotellbaren, som hade några lokala öl från Conwy, samt från södra Wales.

Det som min humleklena käft uppskattade bäst var Cwrw Gorslas, från Glamorgan Brewing Co. Men för den som föredrar

humle är Bragdy'r Gogarth och Orme Best Bitter, från Great Orme Brewery, trevliga. Vi bodde på ett slottsliknande ställe, väldigt värt att rekommendera: The Management Centre, på Upper Bangor, och orkade inte gå ned till stan för att äta.

Däremot hittade vi en enkel studentpub i änden av det viktorianska universitetskomplexet, The Belle Vue. Där drack jag en riktigt trevlig kanadensisk(!) real ale från Lake & Wood Brewing, käkade god stark kycklingpizza och avslutade med en bra, lätt gödselaromatisk

och fylligt rik cider på 7,0 procent (Old Rosie) medan frugan slog mig i ett parti Domino.

En av dagarna besökte vi den mysiga staden Conwy, kollade in slottsborgen och drack några real ales på The Albion Alehouse, på hörnet av Upper Gate Street och Bangor Road. Puben ägs av de fyra lokala bryggerierna Nant's, Conwy Brewery, Purple Moose och Cwrw Craft och blev av Camra utsedd till bästa pub i North Wales 2016. Den har tidigare även varit framröstad som bäst i hela Wales.



Kontemplation. Artikelförfattaren Jonas Ahnfelt njuter av friden på The Packhorse Inns bakgård.

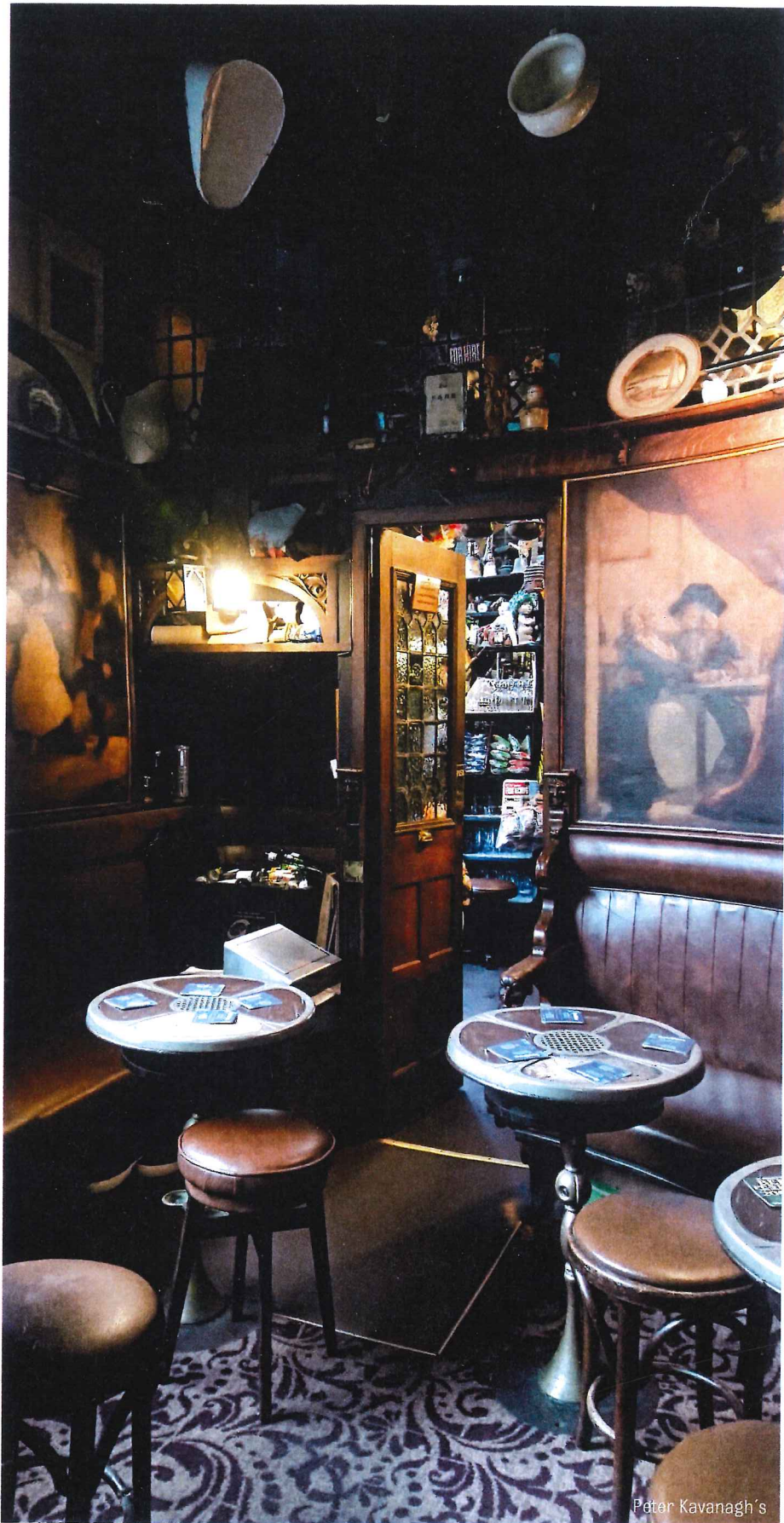
Stora handflator

Därefter slöt vi upp på Red Fox Travels pub- och bryggeriresa till Derbyshire, Staffordshire, Cheshire, Wales och Liverpool. Bakom det hela står Phil och Elisabeth Nicholson, som även driver puben The Red Fox och bryggeriet Folkared 15 i Halland. Vi lotsades av Steve Hobman, Camra-skribent och erfaren ölguide, och vår Beer Tour började med ett besök på Big Hand Brewery, Abbey Close, i Wrexham.

Namnet Big Hand kommer sig av att den trevliga och generöse kraftkarlen Dave Shaw, som utgör ena halvan av bryggeriet, har ovanligt stora handflator. På loggan syns hans vänsterhand. Där bjöds det på sju olika ales av varierande kvalitet. Mer imponerade var vi av hans trevliga pub The Big Hand Alehouse, på Watergate Street i Chester, med ett dussin casks från trakten



South Stack, Holy Island



Pááar Kavanagh's



Chester

– bland annat en trevlig Crisp Golden Ale: Brother Rabbit från Thornbridge Brewery.

Irländsk farsa

Stället rekommenderas för utbudet, fräschören, men även den klassiska pubmaten – med pork pies och en bra chark- och ostbricka med den berömda lokala Cheshire cheese. I turistmagneten Chester ligger även The Brewery Tap, en urgammal hall med tio meters takhöjd och ett femtontal lokala casks. Bör besökas liksom den mysiga puben Bear & Billet, med hundar – som släpat dit sina stammisar – i baren, öppen brasa och gott om bra casks.

Därefter avslutades dagen på puben The Bridge End Inn, ett ovanligt mysigt ställe med en underbart excentrisk irländsk farsa, ölintresserad son och översvallande vänlig morsa, som var en klippa på brittisk pubmat

med betoning på lokala specialiteter. Överhuvudtaget var det – förutom miljön – kanske maten som slog mig mest med häpnad i England/Wales. Det var kanske Steves förtjänst, som hade hittat kvalitetspubar av högsta nivå.

När vårt gäng nyinkomna stod och

the hell out of here!”. Om stammisarna fick bestämma skulle väl turister portförbjudas. Jag drack bland annat en trevlig Queen Bee Honey Beer ifrån Slater's i Staffordshire.

Onsdagen började med en titt på den mysiga lilla trädgården bakom Thornbridge Hall. Detta är palatset som pryder de

**- Hello Sir, what would You recommend?
- That You'd get the hell out of here!**

beställde satt ett gäng sammanbitna stammisar bakom oss. Jag frågade en av dem med min mest väluppfostrade engelska: "Hello Sir, what would You recommend"? Hans svar kom som en pil: "That You'd get

första Thornbridge-etiketterna, och en av ägarna bor där. Numera visar etiketterna den vackra marmorstatyn Flora, som står i trädgården, där många bröllopspartyn arrangeras.

Prisbelönta öl

Vi tittade på det ursprungliga bryggeriet, som ligger i ett skjul i trädgården. Därefter åkte vi vidare till det nybyggda, stora Thornbridge Brewery i pittoreska Bakewell. Bryggeripuben hade bra utbud, men kanske inte mysigast. Hallen intill, med ett hundratal tunnor, imponerade liksom de prisbelönta ölen i belgisk red ale-stil: mest uppskattade jag deras bourgognefatlagrade suröl, särskilt de starkare Love Among the Ruins, The Days of Creation samt den ännu starkare Serpent – den sistnämnda en Golden Ale.

Bryggeriet är ett av Storbritanniens häftigaste moderna framgångssagor, nu bland de större "hand craft breweries" i landet. Tydligt har man även inspirerats av bryggare i Sverige, S:t Eriks är inblandat i sambrygden Raspberry (Imperial) Stout.



Big Hand Brewery



The Philharmonic

Vi åkte också till Buxton i Staffordshire, provade lite Buxtonöl. Och ja, de sålde Ominpollo där också, eftersom de gjort en sambrygd med svenskarna.

Den godaste lunchen på resan åt vi nog under torsdagen på The Packhorse Inn, ute på vischan i Derbyshire. Underbar miljö både utvändigt och inuti. Brasa, trångt, bra casks och en liten örträdgård bakom, där man kunde dra sig tillbaka i lugn och ro med fantastisk mat och en utsökt pint. Näst godast käk? Då väljer jag puben The Swan i Marbur, livligt frekventerad trots sitt rurala läge. Också här väl sorterat med casks.

Humlekryddat gin

Vi tog även en avstickare in i Wales med Steves ölbuss. Vi passerade vackra Horse Shoe Pass och hamnade på The Stonehouse Brewery, mycket pittoreskt beläget utanför Weston, Oswestry i Shropshire, på en kulle med äppelodlingar i trädgården utanför. Av äpplena gjordes det cider, men det var för ölen vi var där och för det egentillverkade humlekryddade ginet, fruktigare än något annat gin jag provat. Vi bjöds på ugnbakad pizza i bryggeripuben, som serverade sex-åtta egna casks, och fick en rundvandring av den mest energiska och vänliga aussie



Thornbridge Hall

man kan tänka sig. Han heter Shane Parr och är ingift i verksamheten. Bästa ölet tyckte jag var hans maltiga Off the Rails.

Fredagen ägnades först åt Liverpool, som var belamrat av turister för The Giant Parade. Vi undvek centrum och tittade i stället på några genuina historiska pubar. Den skojigaste puben i Liverpool var Peter Kavanagh's, över 100 år gammal. "Dog's are welcome with well behaved owners» och "Pacem amo", det vill säga "Jag älskar lugn och ro", står det ovanför entrén.

Betala kredit

På puben Peter Kavanagh's finns det trånga prång och kyffen och följaktligen livligt tjat i baren. Den piratliknande urkraften Arthur gick loss på oss med sin passionerade historia om detaljerna bakom en stammis som betalade av kreditkulden i form av att måla Dickensillustrationer på väggarna, historier om excentriska gamla ägare och en fantastisk "tainted glass"-mästare som arbetade på Liverpool Cathedral, men under pubtid fixade trädetaljer och utkarvningar i

gargoyleform – egentligen karikatyrer av stammisar. Hela stället vibrerade av tradition.

Vi tittade sedan snabbt in i den vackra och rymliga The Philharmonic Public Rooms, där Paul McCartney, strax före vårt besök, plötsligt, utan annonsering, hade konsert med sitt band (se Youtube).

Vi fortsatte därefter upp till lilla rofyllda puben Bel Vedere, där en annan legendar, Bob Dylan, har suttit och spelat. Här fanns

vid lunchtid fokuserade stammisar som läste tidningen, det hördes inte ett ljud i lokalen som ändå var full. Själv var jag nöjd med min Timothy Taylor's Dark Mild, men provade även en hyfsad Higson's Pilsner. Ni har väl hört talas om bryggeriet Higson, som fött upp Beatles? Higson's ägde på 1960-talet klubben The Cavern, där Beatles spelade innan Ringo Starr var med.

Casksnurrande ställe

Vi avslutade Liverpoolsejournen med att besöka Peerless Brewing Company i Birkenhead, tvärs över inloppet. Det var det bästa bryggeribesöket under resan med goda casks och trevligt omhändertagande samt guidning. På kvällen, hemma i Derbyshire igen, avslutade vi Englandstrippen med ett besök på Steves stamställe The Carden Arms. Väl värt ett besök, även detta ett casksnurrande ställe med klass. Steve har redan snackat med mig om att göra ännu en tripp, senare i år, då med fokus på vackra North Wales.

Vill någon hänga med? Hör då av er till Maltesen, så förmedlar jag kontakt. ■

