

Informācija plašsaziņas līdzekļiem
Valmiermuižā, 2009.gada 15.decembrī

Alus cienītāji varēs izvēlēties *Valmiermuižas* tumšā alus recepti

„Valmiermuižas alus” darītava ir izbrūvējusi tumšo alu pēc četrām dažādām receptēm – *Valmiermuižas tumšais alus Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3 un Nr. 4*. Sākot ar 16.decembri pircējiem būs iespēja iegādāties komplektu ar visiem izbrūvētajiem veidiem, lai tos nogaršotu un balsotu par sev tīkamāko. Tumšais alus, kas saņems lielāko balsu skaitu, tiks iekļauts pastāvīgajā alus darītavas sortimentā.

Valmiermuižas tumšā alus četru garšu tirdzniecība, degustācija un balsošana norisināsies vienu mēnesi līdz nākamā gada 16. janvārim. Balsošana par tīkamāko tumšā alus garšu norisināsies uzņēmuma mājas lapā www.valmiermuiža.lv.

„Tā ir jaunākā tendence pasaulē, kas jau guvusi vienlīdz lielu popularitāti kā ražotāju, tā pircēju vidē – izmantojot Internetu, dot iespēju pircējiem proaktīvi izvēlēties sev tīkamāko jauna produkta garšu. Latvijā tradicionāli šādiem nolūkiem tiek izmantotas fokusgrupas, vai arī produkts vienkārši tiek ielikts tirdzniecībā un pircēji par to balso netieši – ar savu pirkumu un ja tas nesasniedz noteiktu noietu, tā ražošana tiek pārtraukta,” stāsta Aigars Ruņģis, „Valmiermuižas alus” darītavas saimnieks. „Jaunā pieeja veido atklātu dialogu ar patērētājiem, apliecinot, ka pircējs ir karalis ne tikai vārdos, bet arī realitātē, kā arī ļauj ražotājam saņemt plaša patērētāju loka viedokli, ievērojami efektīvizējot ražotāja izmaksas, kas ir otra ļoti aktuāla tendence visā pasaulē.”



Tumšais alus brūvēts pēc četrām dažādām receptēm, un īpašo garšu tam piešķir tumšais iesals un nesteidzīgā gatavošana. Visus četrus tumšā alus veidus 0,5 litru pudelēs varēs iegādāties vienā iepakojumā. Tirdzniecībā būs pieejami vien 3500 degustācijas alus komplekti. Tos varēs iegādāties veikalā „Pārdotava” līdzās „Valmiermuižas alus” darītavai, Valmierā veikalos „Austris”, „Esse”, „Nika”, „Zeme” un Rīgā specializētā alus veikalā „Alus galerija”, kā arī bārā „Rock’N’Riga”.

„Pēdējā gada laikā esmu nogaršojis daudzus desmitus dažādu tumšā alus šķirņu no visas Eiropas. Pēc manām norādēm kopā ar mūsu pieredzējušo alus meistar Matiasu Saili (Matthias Saile) no Vācijas izveidojām četras receptes. Katra no receptēm alu apvelta ar atšķirīgām garšas īpašībām,” stāsta alus darītavas līdzīpašnieks A. Ruņģis. „Rezultātā ir tapušas Latvijai unikālas tumšā alus garšas.”

Plānots, ka alus cienītāju izvēlētais *Valmiermuižas tumšais alus* visā Latvijā būs pieejams, sākot ar nākamā gada martu.



Par „Valmiermuižas alus” darītavu:

SIA „Valmiermuižas alus” ir mazā muižas alus darītava pie Valmieras, kas nelielos apjomos brūvē alu, ievērojot labākās muižas kvalitātes tradīcijas. Jaunas ražotnes, alus receptes un dizaina izstrādē ieguldīti 2,5 miljoni latu. *Valmiermuižas gaišais alus* pircējiem ir pieejams no šā gada marta, un tā recepte veidota vairāk nekā deviņus mēnešus. *Valmiermuižas alus* tiek brūvēts nesteidzīgi, izmantojot augstākās kvalitātes dabiskās izejvielas. Alus sastāvā ir tikai ūdens, miežu iesals, apiņi un raugs. Alus netiek pasterizēts. Patlaban *Valmiermuižas alus* ir nopērkams veikalos gandrīz visā Latvijā.

Papildus informācija:

Margrieta Akmens, „Valmiermuižas alus” komunikācijas konsultante.

Tālr.: 29188230, E-pasts: margrieta.akmens@gmail.com

Elīna Kuzmina, „Valmiermuižas alus” darītavas vēstnese.

Tālr.: 26107337, E-pasts: elina@valmiermuiza.lv.