



Store Heddinge den 4. februar 2011

Gengangere, germaner, gladiatorer og gøgebryg præger et stærkt felt af øl nyheder, hvor en gavmild brug af gode råvarer har givet godt øl!

Gennem en meget spændende første runde har medlemmerne af Danske Ølentusiaster blandt de 590 danske øl nyheder i 2010 valgt 10 stærke kandidater der skal kæmpe om titlen som Årets danske Øl nyhed 2010.

Samtlige de bryggerier der har fået øl med i anden runde er gengangere fra tidligere års slutspurter. Gladiatorerne fra Hornbeer, Jørgen Fogh Rasmussen, og Midtfyns Bryghus, Eddie Szweda, der udkæmper drabelige kampe på foreningens Ølfestivaler, har begge 2 øl med, ligesom Thisted Bryghus, der efter årtier med brygmester Peter Klemensen ved roret igen har hentet en brygmester fra Bryggeriet Vestfyen, Henrik Sørensen, har 2 øl med. Bryggeriet Vestfyen har for femte år i træk sit årlige bud på en stærk julebryg, i år Willemoes Jul 2010, med i slutspurten, i år skabt af deres nye tyske brygmester Christoph Behnke, medens en anden tysk brygmester, Stefan Peter Stadler på Indslev Bryggeri, har fået verdens (formodentlig) første Hvede I.P.A. med i det stærke felt.

Randers Bryghus deltager med et 'gøgebryg', en øl brygget af fremmede bryggere på bryggeriet. Hoppy Sundown Imperial Ale er resultatet af et helt hold af brygges anstrengelser. Også Midtfyns Bryghus Fisherman's Ale Rough Snuff Håndbryg er et gøgebryg, denne dog resultatet af en enkelt bryggers arbejde. Og endelig har Husbryggeriet Jacobsen, der ligger på det gamle Carlsberg, fået deres Pale Ale med i slutspurten.

Det er virkelig 10 stærke kandidater! Med en gennemsnitlig alkoholprocent på 8,4 ligger de 10 øl et stykke over de øl de fleste drikker til dagligt. Øllene fordeler sig med 3 jyske, 4 fynske og 3 sjællandske – et pænt resultat for de fynske, som såvel bryggerimæssigt som befolkningsmæssigt kun burde udgøre 10%. 4 af øllene kommer fra 'gamle' bryggerier og 6 fra nye mikrobryggerier.

I det hele taget er slutfeltet præget af det meget dynamiske miljø der er opstået i den danske bryggeriverden. Bryggerierne ikke alene samarbejder og lader sig inspirere af hinanden, men opnår også et innovativt momentum, som de næppe ellers ville have haft, gennem deres 'udveksling' af brygmestre, 'import' af udenlandske brygmestre, samarbejde med håndbryggere, samarbejde med udenlandske bryggerier og brygmestre, som f.eks. Midtfyns Bryghus samarbejde med det hollandske De Molen om X Porter, og venskabelig kollegial kappestrid.

Generelt er øllene i slutfeltet præget af den gavmilde brug af gode råvarer i rigelige mængder. Der er anvendt mange forskellige malttyper og humletyper – helt op til 7 malttyper og 4 humletyper i den enkelte øl – og der er sågar anvendt honning i én og blæretang og snus i en anden af kandidaterne.

D a n s k e Ø l e n t u s i a s t e r



Listen over de 590 nye danske øl der deltog i første runde kan ses på <http://www.ale.dk/index.php?id=1361> Hele råmaterialet til listen er leveret af Peter Myrup Olesen, der gennem et par år har haft nyheds- og debatsiden beerticker.dk.

Er man medlem af Danske Ølentusiaster, og afgiver sin stemme i afstemningen om Årets Øl nyhed, deltager man i lodtrækningen om hotelophold fra Happydays og dagsbilletter til Danske Ølentusiasters Ølfestival der afholdes sidste weekend i maj.

Resultatet af afstemningerne, der udpeger såvel Årets danske Øl nyhed 2010 som Årets Bryggeri 2010, afsløres på Danske Ølentusiasters Generalforsamling i Odense den 19. marts 2011

Yderligere oplysninger ved henvendelse Danske Ølentusiasters:

Landsformand - Bo L. Jensen, bo.jensen@ale.dk - tlf. 28 19 17 13 eller

Pressekontakt - Anne-Mette Meyer Pedersen anne-mette.meyer@ale.dk - tlf. 61 30 17 62

Kandidaterne i anden runde af afstemningen om Årets danske Øl nyhed 2010

ØL	BRYGGERI	ABV (alkohol i volumenprocent)
Black Ale	Thisted Bryghus	8,5%
Fisherman's Ale Rough Snuff Håndbryg	Midtfyns Bryghus	9,5%
Hophorn	Hornbeer	9,3%
Hoppy Sundown Imperial Ale	Randers Bryghus	8,7%
Hvede I.P.A. - Indslev Pale Ale	Indslev Bryggeri	5,5%
Jule Ale 2010	Thisted Bryghus	7,0%
Pale Ale	Husbryggeriet Jacobsen	6,4%
Willemoes Jul 2010	Bryggeriet Vestfyen	12,0%
Winter Porter	Hornbeer	8,6%
X Porter	Midtfyns Bryghus	8,0%

...læs mere om de ti kandidater på <http://www.ale.dk/index.php?id=8576>

D a n s k e Ø l e n t u s i a s t e r



Baggrundsinformation om Årets danske Ølbyhed:

For at stimulere de danske bryggerier til at sende nye øl på det danske marked har Danske Ølentusiaster hvert år siden 1999 kåret den bedste nye danske øl.

I løbet af året bliver der opstillet en liste over alle danske ølbyheder, og medlemmerne vælger herefter, gennem en afstemning lige efter nytår, hvilken øl der skal kåres som Årets danske Ølbyhed.

Afstemningen foregår i to runder, hvor de 10 øl der får flest stemmer i første runde i januar går videre til anden runde i februar - herudover danner første runde grundlag for valget af Årets Bryggeri.

Baggrundsinformation om Danske Ølentusiaster:

Danske Ølentusiaster er uafhængig, landsdækkende ølforbruger- og interesseorganisation. Foreningen har 9.000 medlemmer fordelt på mere end 50 lokalafdelinger over hele landet. Vi arbejder for et mangfoldigt udbud af bryggerier, øl og øltyper, oplyser og skaber debat om øl, støtter og stimulerer håndbrygning og dansk bryggekunst, sikrer øl en respektfuld behandling samt varetager forbrugernes interesser.

Vi repræsenterer danske ølforbrugere i Forbrugerrådet, i Dansk Retursystems Kontaktudvalg samt i European Beer Consumers Union (EBCU). Endvidere udgiver vi Danmarks største magasin om øl, ØLentusiasteN. Læs

Læs mere på ale.dk.

DE FØRSTE ELLEVE ÅRS VINDERE			
	Årets danske Ølbyhed		
1999	Ceres	Royal All Malt	
2000	Ceres	Royal Spring	
2001	Carlsberg	Abbey Ale	
2002	Brøckhouse	IPA	Årets Bryggeri
2003	Refsvindinge	Mors Stout	Nørrebro Bryghus
2004	Carlsberg	Christmas Ale	Carlsberg
2005	Ølfabrikken	Porter	Ølfabrikken
2006	Bryggeriet Vestfyen	Willemoes Jul 2006	Mikkeller
2007	Midtfyns Bryghus	Imperial Stout	Ølfabrikken
2008	Hornbeer	Caribbean Rumstout	Mikkeller
2009	Midtfyns Bryghus	Chili Tripel	Mikkeller/Hornbeer

D a n s k e Ø l e n t u s i a s t e r