



**Årsmøde og smagning i Danske  
Ølentusiaster Vare den 26.  
september 2022 kl. 18**



## Således lød indkaldelsen til årsmøde og sma Dags

Hvert år i september/oktober skal alle lokalafdelinger holde Årsmøde hvor der bl.a. skal vælges medlemmer til den lokale bestyrelse. Dette plejer at være nemt nok da det kun var et krav at der vælges en formand. På årets generalforsamling, i marts, blev det vedtaget at det ikke længere er nok, så vi skal nu finde både; formand, næstformand, kasserer og en revisor. Det bliver en udfordring da vi pt ikke har kandidater til alle disse poster, så kunne vi overtale dig til at stille op ville det være rigtigt fedt da alternativet er at lokalafdeling Varde må lukke!!!!



1. Valg af dirigent
2. Valg af referent
3. Beretning om lokalafdelingen
4. Fremlæggelse af regnskab
5. Indkomne forslag
6. Valg af formand
7. Valg af kasserer
8. Valg af næstformand
9. Valg af bestyrelsesmedlemmer
10. Valg af revisor og -suppleant
11. Valg til Regionsbestyrelsen
12. Valg af kandidat til Årets Bryggeri
13. Eventuelt



## Smagningen



**Nord mod Syd:** Vores lokale "Onkel Rejsende Mac" har været en tur i Belgien og besøgt både Nord og Syd - til dagligt kaldet Vallonien og Vlanderen. Han har selvfølgelig taget noget øl med hjem, ja faktisk har han været så vidt omkring at han har øl med fra alle belgiens 10 provinser!! Så til aftenens smagning vil vi forsøge at finde ud af hvem der er bedst til at brygge øl - nord eller syd - eller måske finder du endda din favoritprovins som skal besøges på din næste belgienstur?!

Efter vel overstået årsmøde, hvor alle poster blev besat var der nu tid for en belgisk smagning med Jens Erik Nielsen som tovholder og sprechstallmeister.

**Det skal bemærkes, at referatet fra årsmødet bliver udfærdiget af den på mødet valgte referent – Jens Erik Nielsen.**



5 øl inden  
pausen – fra  
venstre mod  
højre 1 - 5

## 1. Luxemburg, syd -



Det har et areal på 4.459 km<sup>2</sup>, hvilket gør den til den største belgiske provins. Med omkring 285.000 indbyggere er det også den mindst befolkede provins med en tæthed på 64 / km<sup>2</sup>, hvilket gør det til en relativt tyndt afgjort del af en meget tætbeholdt region.

**Brasserie d´Achoffe, 40 års jubilæums øl, Let blonde på 5,4 %**

Kendetegnet med den lille have gnom. Ejet af Duvel Moortgat. Fint besøgscenter langt ude på landet.

2. Limburg, nord - Limburg er en af de 10 belgiske provinser. Den ligger i regionen Flandern og har over 870.000 indbyggere. Arealet er på 2.422 km<sup>2</sup>. Hovedbyen hedder Hasselt.

Achel Brewery eller Brouwerij der Sint-Benedictusabdij de Achelse Kluis var et belgisk trappistbryggeri indtil januar 2021. Det fungerer fortsat som et bryggeri, men er ikke længere trappist, da bryggerimunke, hvis tilstedeværelse gav anledning til denne status, er gået på pension.

**Achel Bruin 8 klassisk dubbel på 8 %**

**3. Vest Flandern, nord - Vestflandern er den vestligste af de fem flamske provinser i Belgien. Hovedstaden er Brugge.**

### **St. Bernadus tripel 8 %**

I 1945 stoppede trappistklosteret Sankt Sixtus (Westvleteren) salget af sine øl, og der blev indgået en aftale, hvor munkene ville brygge øl til sig selv, og øllet kunne kun drikkes på klosteret og tilhørende værtshuse. Bryggeriet St. Bernard blev grundlagt. Brygmesteren fra Westvleteren, Mathieu Szafranski (af polsk oprindelse) blev partner i bryggeriet og medbragte opskrifterne, knowhow og St. Sixtus-gærstammen. De Koninck bryggede og solgte trappist-øllene på licens, inden der blev indgået en ny kontrakt i 1962. Aftalen sluttede i 1992 med, at trappist-klostrene besluttede, at trappist-øl kun måtte brygges i et kloster. Siden 1992 er øl brygget i Watou blevet solgt under navnet St. Bernardus.

St. Bernardus-serien anses for at være tæt matchende i opskrift og stil til St. Sixtus-øllene, som kan være svære at få fat i uden for området.

**4. Namur, syd -** Namur er hovedstaden i Vallonen –historisk område og et anbefalelsesværdigt rejsemål og ikke kun pga. øllet. Vi boede i Dinant Saxofonens by, og var på Bastogne krigs-museum samt Grotterne ved de Han sur Les. Kendteste bryggeri i området er nok Leffe som er fra Dinant, men dem har vi smagt.

Bertinchamps, ret nyt bryggeri som har til huse på en gammel gård - Første bryg 2013. Dog går familiens brygtraditioner længere tilbage. Bryg kapacitet pr år: 6.000 HL

### **Hiver (vinter) triple på 8 %, derfor det lyse øl.**

**5. Flamsk Brabant, nord -** Geografisk lille område dog med 2 kendte byer, Brussel og Leuven. Og begge byer er jo kendt for gode ølsteder og Leuven specielt for deres Zythos Beer festival og Brussel for deres sure øl. Og surt øl skal det nu være.

Boon Brewery er et belgisk bryggeri beliggende i Lembeek, nær Bruxelles, der hovedsageligt producerer geuze og kriek øl af en temmelig traditionel lambisk sort, men ved hjælp af moderne brygningsteknikker og udstyr.

**Oude Geuze Boon (2018-2019) 7 % -** Oude Geuze Boon er et af de fineste eksempler på den traditionelle 100 % spontant gærede Lambic stil. For at moderere surheden brygger Boon Brewery i Lambic kun i de 7 koldeste måneder, fra begyndelsen af oktober til april (pause)



- Jeg har hørt, at der er opfundet et nyt spil, der hedder krolf. Hvad mon det er for noget?

- Det er vist en slags moderne kuglestødning, der kræver grillpølser i stedet for anabole steroider.



Pause slut og klar til de næste 5 øl – fra venstre mod højre 6 - 10

**6. Liège, syd -** Regionen har landforbindelse med Tyskland og Holland så her tales også andet end fransk. Liège er kendt for sit cykelløb i foråret som lige tager et smut til Bastogne og retur.

Val-Dieu Klosterbryggeri i fornem stil og vi ankom til klosteret til frokosttid og startede med en fremragende tappas. Selvfølgelig med det lokale øl. Bryggeriet laver 8 øl + noget cider og likør.

Og den der var speciel for stedet var deres frugt udgave af en:

#### **Fruitée tripel på 9 %**

Festlig uden kun at være sommerlig, frugtig, men ikke overdrevent let, sød, den er lavet med morello kirsebærjuice, som giver den en dyb smag med aromaer af røde frugter, jordbær, hindbær, samtidig med at den præsenterer en lille antydning af surhedsgrad.

**7. Vallonsk Brabant, syd -** Provinsen opstod i 1995 ved en opsplitning af provinsen Brabant, der blev opdelt i det fransktalende Brabant Wallon.

Lefebvre-bryggeriet i Quenast, Vallonien, Belgien, blev grundlagt i 1876 af Jules Lefebvre. Altså et relativt gammelt bryghus.

Belgien har ikke haft det store behov for at lave ipa men enkelte bryghuse har da prøvet og derfor denne udgave..

#### **Hopus - belgisk strong ale på 8,3 %**

Er humlet mere end traditionelt for belgisk øl, men kan vi smage det?

**8. Hainaut, syd -** Hainaut en provins i Vallonien Den grænser op til de belgiske provinser Vestflandern, Østflandern, Vlaams-Brabant, Namur og til Departement Nord i Frankrig. Arealet er på 3800 km<sup>2</sup>, og provinsen er delt ind i syv administrative distrikter med 69 kommuner. Mons er provinsens hovedstad.



I dette område ligger så berømte bryggerier som: Chimay og St. Feuillien men vi har valgt øllet fra De Ranke. I 1930 lavede de saft og fra 1994 gik ølproduktionen i gang I dag er kapaciteten på: 1.000.000L årligt.

### **De Ranke – Noir de Dottignies 8,5 %**

Mørk som den belgiske nat

Noir de Dottignies er en af de oversete øl fra Belgien. I hvert fald blandt folk udenfor Belgien, for belgierne kender i sandhed til denne mørke skønhed fra bryggeriet De Ranke. Her er brugt hele syv forskellige ristede malte, hvilket gør smagen forholdsvis intens og tung. Her er tunge noter af kirsebær, rødvin og en fin skarp humle i eftersmagen.

9. Østflandern, nord - Bryggerier i dette område er: Liefmans, Van Steenberge og så det som vi som vi skal smage øl fra:

### **Delirium - Huyghe Brewery - Delirium Nocturnum 8,5 % “noget man drikker om natten”**

Delirium Nocturnum er blevet brygget siden 99 og byder på smag af lakrids, kandiseret frugt og chokolademalt. Eftersmagen byder på portvin.

10. Antwerpen, nord - Nordligste region i Belgien og en fantastisk øl-by.

Anbefalelige barer i selve Byen som jeg har testet: Beer Central – Billies – Kulminator - Beerlovers Bar - Dr. Beer - The Northerner -

Øllet i denne region: Da vi nu besøgte Het Anker skulle vi jo næsten have en her fra et fortrinligt besøgssted

### **Gouden Carolus Whiskey infused 11,7 %**

Jeg var på et tidspunkt til et foredrag i Esbjerg med Paul Barbier fra deres eksport afdeling. Det der med lagret på tønder er ikke noget for dem.. vi hælder vores egen whisky direkte i øllet..

*Jens Erik Nielsen globetrotter/tovholder/foredragsholder/kasserer/referent osv.*

Så nåede vi vejs ende på smagningen af de belgiske dråber og det var nu ikke så ringe.



*Finn Thor Sørensen -ølsmagningsreferent*