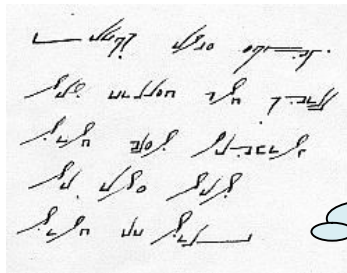




*Belgisk ølsmagning på
Dronning Louise tirsdag
den 21. juni 2022 kl. 19:00*



Ølsmagning er en herlig ting. Man sætter sig til bordet og så er der serveret. Nemt – Ikk'? Men forud ligger et stykke arbejde og her ved den belgiske ølsmagning har formanden sammen med assistent Åge været på langfart. Fra Middelfart til Belgien for at finde de rette øl. Så var det jo heldigt, at Busters Rejser netop gik til Belgien samt, at formand og assistent var med i bussen ligesom assistenten kendte vejen til Middelfart.




*Referenten var fraværende p.g.a.
noget studenter halløj, men
formanden tog notater – de er senere
oversat til dansk – og så kunne
referenten lave et referat*



Dagens ret: **brændende kærlighed med dertil hørende og det var der 16, det detog i**



Når referenten ikke selv var til stede, så kunne rette start tidspunkt ikke kontrolleres og det fremgår heller ikke af formandens notater. DERFOR vil vi denne gang acceptere, at start fandt sted på korrekt  tidspunkt.



De herrer Dupont og Dupont fra Belgiens opdagelsespoliti mener, at der nu ikke skulle være noget til hinder for, at ølsmagningen kan starte og lad os så referere fra samme i fuld tillid til formandens notater og med formanden i egen højre person som sprechstallmeister og frøken Åge som assistent med at lange øl ud – og det var der så 36 der deltog i.



Sprechstallmeister formand aftaler med assistent fr. Åge, der straks arrangerer øllet efter kontrol

Smagsskemaet:



| Nr. | Navn | Bryggeri | % | Øltype & Smagsnoter |
|-----|--|---|------|---------------------|
| | 1. Halvleg | | | |
| 1 | Hoegaarden Rosée | Brouwerij Hoegaarden (AB InBev) | 3,0 | |
| 2 | Val-Dieu Blonde | Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu | 6,0 | |
| 3 | Chouffe 40th Birthday Edition | Brasserie d'Achouffe (Duvel Moortgat) | 5,6 | |
| 4 | Affligem Dubbel – Double | Brouwerij Affligem / De Smedt (Heineken) | 6,8 | |
| 5/1 | Oude Geuze Boon Black Label Edition N°6 | Brouwerij F. Boon | 7,0 | |
| 5/2 | Oude Geuze Boon Black Label Edition N°7 | Brouwerij F. Boon | 7,0 | |
| | 2. Halvleg | | | |
| 6 | Florisgaarden Fraise | Brouwerij Huyghe | 3,7 | |
| 7 | Duvel Tripel Hop Cashmere | Duvel Moortgat | 9,5 | |
| 8 | Chimay Grande Réserve Fermentée En Barriques: Chêne Français, Chêne Américain, Whisky – 2022 | Abbaye de Scourmont – Chimay | 10,5 | |
| 9 | La Trappe / BrewDog Practise What You Preach | Bierbrouwerij De Koningshoeven - La Trappe Trappist | 10,0 | |
| 10 | Het Anker Gouden Carolus Cuvée Van De Keizer Imperial Dark (Blauw Label) 2022 | Brouwerij Het Anker | 11,0 | |

Øl nr. 1: Hoegaarden Rosée - Legenden siger, at Hoegaarden oprindeligt blev serveret i syltetøjsglas, hvilket inspirerede vores signatur sekskantformede glas. Denne historie inspirerede skabelsen af Hoegaarden Rosée. Den er gennemsyret af hindbærsmag og er en let sød og forfriskende lækkerbisker til sommermånederne. Derudover betyder dets lave alkoholindhold, at du kan nyde det endnu mere i solen

Øl nr. 2: Val-Dieu Blond - Val-Dieu Blond er en forfriskende og let øl, der med sin forholdsvis lave (for belgiske øl) alkoholprocent, hvilket giver den en imødekommende karakter. Val-Dieu Blond er perfekt som aperitif eller som ren nydelse. Du kan også sagtens drikke Val-Dieu Blond sammen med et godt måltid mad. Val-Dieu Blond fastholder friskheden i munden mens den langsomt forvandler sig til at have en behagelig bitter karakter. Du kan godt afkøle Val-Dieu i køleskabet, da den også er en fornøjelse at drikke ved køleskabstemperatur.

Øl nr. 3: Chouffe 40 - To celebrate 40 years of CHOUFFE, the gnomes wanted to surprise everyone who enjoys Brasserie d'Achouffe beers. They created CHOUFFE 40, a special beer that combines smoothness with hints of spice. It's a refreshing blond beer that's lighter than the rest of the range, and you'll love its citrus and sage notes.

CHOUFFE DOESN'T MEAN ANYTHING!"

During a lunch break, one of Chris' colleagues said with his mouth full "You should call your beer Oumpf!" "Oumpf" retorted Chris, his colleague swallowed his mouthful of food and for the first time came out with the word "Chouffe". It meant absolutely nothing, but after sleeping on it for a few nights and pondering over it, Chris was convinced. His co-founder had the same first reaction as he did "Chouffe doesn't mean anything!" But he too, after a few nights of reflection, changed his mind. So they launched this word that meant nothing into the world.

Øl nr. 4: Affligem Dubbel 6,8% - Serveringstemperatur 8-10 gr.

Affligem Dubbel er en rigtig klosterøl! Aromaen er præget af nelliker, krydderier, anis, rosiner og banan. Farven er mørk ravfarvet med et stort, fast og let cremefarvet skum. Smagen er præget af krydderier blødgjort af smagen fra frugt og karamel. Den har en helt karakteristisk og behagelig eftersmag

Øl nr. 5/1: Black Label "Edition N°6" - Oude Geuze Boon Black Label Edition N° 6 has the typical long, dry aftertaste, yet very full-bodied taste that we are used to from Boon Black Label. With its very fresh citrus note and pleasant sparkle, the Boon Black Label N 6 is a very elegant, tender Oude Geuze. In the complex whole, light, wine-like oak notes are noticeable on top of the soft-sour undertones that bring the flavors together in a balanced way. This Black Label was bottled on August 26, 2020. The blend is a mixture of one, two and three year old lambic in oak matured in oak casks. This excellent aperitif beer goes perfectly with fish, oysters or mussels.

Øl nr. 5/2: Black Label "Edition N°7" - This elegant blend was made from different one, two and three year old Lambic. Black Label No. 7 is fruity, mildly acidic and very dry.

Bottled on 08 June 2021. Oude Geuze Boon Black Label is the driest gueuze we've ever made. Combining a full-bodied taste with nearly 100% fermentation degree was a big challenge. This gueuze has a clear golden body with lively carbonation, balanced sourness and flavours of green apple and grapefruit. This is finished off with a long bone-dry aftertaste. The Lambics used for this blend have aged for 1, 2, and 3 years on oak casks. Brewed in Lembeek, the village that gave Lambic its name.



Det forlyder at Åge var kørende i den til venstre og at købe formentlig Gamle Ole (ikke Spangsbjerg) og almindelig ost, der blev serveret med sennep efter pausen (medicinsk behandling).





Creation la fromage blev varetaget af Madame Søs og Madame Margit – imedens foretog – formentlig formanden en test af såvel ost som øl i barområdet. Eller er det Åges arm?



Øl nr. 6: Floris Fraise - The Huyghe brewery created this wonderful brew and proudly presents this product at our online store. Floris Fraise / Strawberry is amber red coloured and has quite a full and creamy head. This glorious craft beer has a beautiful body and a wonderful aroma. This refreshing and sweet Belgian fruit beer is based on wheat beer and is amber coloured. The famous Huyghe brewery used water, barley malt, wheat, strawberry juice, hops, yeast and aroma to create this gorgeous Belgian beer.

Øl nr. 7: Duvel Tripel Hops Cashmere 9,5 % - En stærk blond øl men noter af citrus, fersken, melon og tropisk kokosnød. Den har en smuk afbalanceret bitterhed med tropiske noter, der giver en fuld og intens smagsoplevelse. Dens høje kulsyre skaber en dejlig rundhed i munden og en lang og tør finish.

Øl nr. 8: Chimay (lagret på fade fra het Anker) - Fra den 14. marts 2022 vil Chimay tilbyde sin 2022-udgave af Grande Réserve til salg, gæret på tønner, der engang indeholdt den belgiske whisky, Gouden Carolus Single Malt. Dette er resultatet af et belgisk-belgisk samarbejde mellem flamlændere og vallonere, forenet af deres passion for exceptionelle produkter.

Øl nr. 9: Brewdog VS La Trappe Practise - La Trappe & BrewDog Collaborating On Practise What You Preach 10 % - Denne øl er brygget i samarbejde mellem trappistbryggeri La Trappe og Brewdog. Den eksklusive øl er brygget med skotsk Heather Honey og amerikansk humle. Den har en flot rubinfarve og aroma af tørret frugt, sød honning og noter af citrusfrugter, der balancerer sødmen. Den er brygget på klosteret og er et ønske fra bryggerierne om at forlade verden bedre, end de fandt den.

Øltype: Belgian quadrupel - Den er godt nok hollandsk – men kom med da den er af typen "belgian" quadrupel

Øl nr. 10: Cuvve van der keizer 2022 - Med Gouden Carolus Cuvve van de Keizer Blue i hånden har du uden tvivl fat i øl i særklasse. Denne prægtige massive-ale er flagskibet i Gouden Carolus serien fra Bryggeriet Het Anker, et af Belgiens ældste aktive bryggerier. En øl man som ølnyder er forpligtet til at smage mindst én gang.

Smagen af denne øl er bestemt en kejser værdig. Denne mørke øl gemmer på smagsnoter af mørke frugter, som blommer og rosin, brun farin og kun en meget svag bitterhed fra humlen, der lige er nok til at afrunde sødmen, så denne ikke bliver vulgær. En øl hvis kvalitet der til stadighed kan overraske, selvom man synes at kende den. Cuvve van de Keizer, er flamsk og betyder "kejserens blanding". Denne øl er netop brygget til ære for den belgiske kejser Charles Quint. Derfor brygges denne, som en særlig udgave af Gouden Carolus Classic, kun én dag om året, på kejserens fødselsdag d. 24. februar. Herefter skal øllet lagres og tappes, før den frigives sidst i marts måned. Brygget hvert eneste år siden 24 februar 1999

Beklager dybt, at referatet er på "vest fanøsk", men det er åbenbart en ny trend i smagningen og så må man forstå dette, hvem der kan og andre kan blot undre sig!



Jeg bliver nok nødt til selv at være til stede hver gang – hvis jeg skal fortsætte med referater – for helt ærligt måtte jeg rykke formanden et antal gange og dernæst paparazzi Ole – men det kan de betale sig fra næste gang.

Der var også noget med en konkurrence eller 3 spørgsmål, men det fremgår ikke af de modtagne hieroglyffer. Men umiddelbart kan ses følgende:

Vinder af præmier

- Knud Sejr Jørgensen
- Marco Brodde
- Robert Pedersen

Hvad de svarede på vides ikke!



© CanStockPhoto.com - csp15927337

Referentkontoret har med denne opgave været hårdt belastet - 2 sygemeldt - 1 indlagt og 1 sagt op - nu er kun referat formanden tilbage - lidt højt skum ville nok hjælpe



3. hånds referat udført af nedslidt referatus provekatus Finn Thor Sørensen

Redaktør/Korrekturlæser, Leif Madsen (der var til stede) kan røbe at der slet ikke VAR nogen spørgsmål at svare på. Vinderne blev alle fundet ved lodtrækning