



Overgæret & Undergæret

Broder Xavier freder Orval

Det berømte Orval-kloster i Belgien huser i dag kun 12 munke. Det antal er muligvis ikke længe nok til at opretholde produktionen af trappistøl, uden at få hjælp til brygningen udefra, skriver ale.dk og fortsætter:

– Hvis Orval vælger at få hjælp udefra, så kan det betyde, at det internationale Trappist-råd vil tage retten til at bære det kendte Trappist-originalitetsmærke fra klostret.

Men både ale.dk og en lang række andre internationale medier har overdramatiseret situationen. I modsætning til på andre trappistbryggerier har Orvals munke aldrig været direkte involveret i produktionen af øl.

– Det reelle problem er, at produktionen af Orval øl – brygget, gæret og modnet på klosterets bryggeri – nu har nået en grænse på grund af størrelsen af lokalerne. Det er derfor, vi indførte en politik for stabilisering af salget.

– En form for kommerciel beskedenhed fra vores side er også tradition for os. Vi ved, at de besøgende nærmere elsker Orval som et åndeligt sted, meget mere end som et produktionssted, udtaler broder Xavier, som er bestyrelsesformand for Orval-klosterets bryggeri.

Det store ølkup

Tyvne må have haft en god ølsmag eller så har de bare været usandsynligt heldige, da de stjal 16.000 flasker øl fra et lager tilhørende internetfirmaet Ales By Mail.

Uanset at der var masser af andre øl på lageret, så gik tyvne målrettet efter øl fra skotske Brewdog. Engelsk politi mener, at 15 tyve var involveret i tyveriet af de mange øl, der har en værdi på 450.000 kroner.

Nyt hollandsk trappistbryggeri Zundert Trappist

AF OLE MADSEN



Abbed Daniël Hombergen fra Abdij Maria Toevlucht med en frisk tappet Zundert Trappist fra Trappistenbrouwerij De Kievit i byen Zundert, der ligger syd for Breda tæt på den belgiske grænse.

Det nyåbnede Trappistenbrouwerij de Kievit, er det andet trappistbryggeri i Holland og dermed er antallet af trappistbryggerier oppe på ti, fordelt med et i Østrig, et i USA, to i Holland og seks i Belgien.

Det er den hollandske trappistmunkeorden Abdij Maria Toevlucht, der står bag

Trappistenbrouwerij de Kievit, som har været undervejs i fire år.

Bryggeriet blev officielt åbnet den 6. december 2013 af den lokale borgmester Leny Poppe de Looft og Abbed Daniël Hombergen. Det er efter sigende et smukt moderne bryggeri, der med den nuværende tankkapacitet kan brygge

Navnet på Trappistenbrouwerij De Kievit refererer til klosterets oprindelige gård, hvor en vibe – kievit – er vejrhane. Siden grundlæggelsen i 1900 har gården i Zundert været munkenes levebrød. Bryggeriet er en naturlig fortsættelse af den tradition. – Viben går igen på Zundert Trappists etikette og kapsler.





Brygværket i Trappistenbrouwerij De Kievit er placeret forrest, under den høje rejsning af taget. Der er glasvinduer hele vejen rundt i hjørnet af bryggeribygningen.

3.000 hl årligt, men med en udvidelse kan kapaciteten komme op på 5.000 hl årligt.

Abdij Maria Toevlucht, der ligger blandt skove og græsmarker i Zundert i Holland, tæt på den belgiske grænse, blev åbnet i 1900 af abbeden af Tilburg, og med tolv munke ledet af Fr. Nivardus Muis, begyndte Maria Toevlucht officielt at fungere som et kloster. Men i en svær periode i 1909 søgte munkene tilflugt i Westmalle. Gradvist kom klosteret i roligere farvand og voksede til omkring 80 munke i 1950'erne. På nuværende tidspunkt er der 21 munke i klosteret. I årtier har klostrets vigtigste indtægtskilde været deres gårdmejeri, og i portbygningen er der en stor klosterbutik, hvor de sælger deres egne produkter, samt religiøse bøger og forskellige produkter fra andre klostre.

Da Westmalle allerede begyndte at brygge i 1836, og Abdij Koningshoeven, munkene i Tilburg, begyndte at brygge i 1884, kan det undre at Abdij Maria Toevlucht først fik sat blus under brygkedlerne i 2013. Men bedre sent end aldrig.

Men hvordan er den nye hollandske trappistøl? Den hollandske ølblog, bier.blog.nl, giver os måske noget af svaret: – Zundert Trappist er en kobberfarvet øl på 8%. Munkene på Abdij Maria Toevlucht har arbejdet længe med smag og smagt masser af forskellige øl. Resultatet er, ifølge dem en kompleks øl med mange aromanoter. Den har et strejf af sødme fra karamelnoter, en krydret aroma og smag med en krydret bitterhed, der bliver hængende gennem en tør, men behagelig lang eftersmag. Bitterheden er ikke fremherskende og smagen er blød og rund. Det er en øl meget lig andre trappistøl og derfor unik. Den har noget Orval og Westmalle over sig, men er enestående i sin krydring.



Autentisk Trappistprodukt



For at en øl må kaldes trappistøl og bære logoet "Autentisk Trappistprodukt", skal den leve op til nogle strenge krav:

1. Øllet skal være brygget inden for et trappistklosters mure.
2. Bryggeriarbejdet skal være udført af eller være under kontrol af trappistmunke.
3. Indtjeningen skal bruges til godgørelse og ikke til at skabe profit.

Terminologi

Trappistøl er alle overgærede, herunder også La Trappe Bockbier, og de fleste er eftergæret på flaske. Trappistbryggerier bruger forskellige terminologier for de forskellige øl der produceres, som relaterer til deres relative styrke.

Den bedst kendte er det system, hvor forskellige øl kaldes Enkel/Single, Dubbel/Dobbelt og Tripel/Triple. I betragtning af betydningen af den Hellige Treenighed i kirken, er det usandsynligt, at valget af tre typer af øl var et uheld. I gamle dage var der ingen mulighed for at måle indholdet af alkohol præcis, så for at forøge alkoholindholdet, brugte munkene dobbelt ingredienser i en Dubbel og tredobbelt i en Tripel.

Farver kan også bruges til at angive de forskellige typer, der går tilbage til de dage, hvor flasker var umærkede og skulle identificeres af kapslen eller flasketoppen alene. Etiketter på Chimayøl er baseret på farvesystem (i stigende orden af styrke rød, hvid og blå). Øl fra Westvleteren er stadigvæk uden etikette og har kun farvede kapsler.

Der er også et talsystem (6, 8 og 10, som anvendes af Rochefort), der giver en indikation af styrke, men er ikke nødvendigvis en nøjagtig alkohol efter volumen (ABV). Achel kombinerer en styrke og en farve.

Kilde: Wikipedia