

DANSKE ØLENTUSIASTER

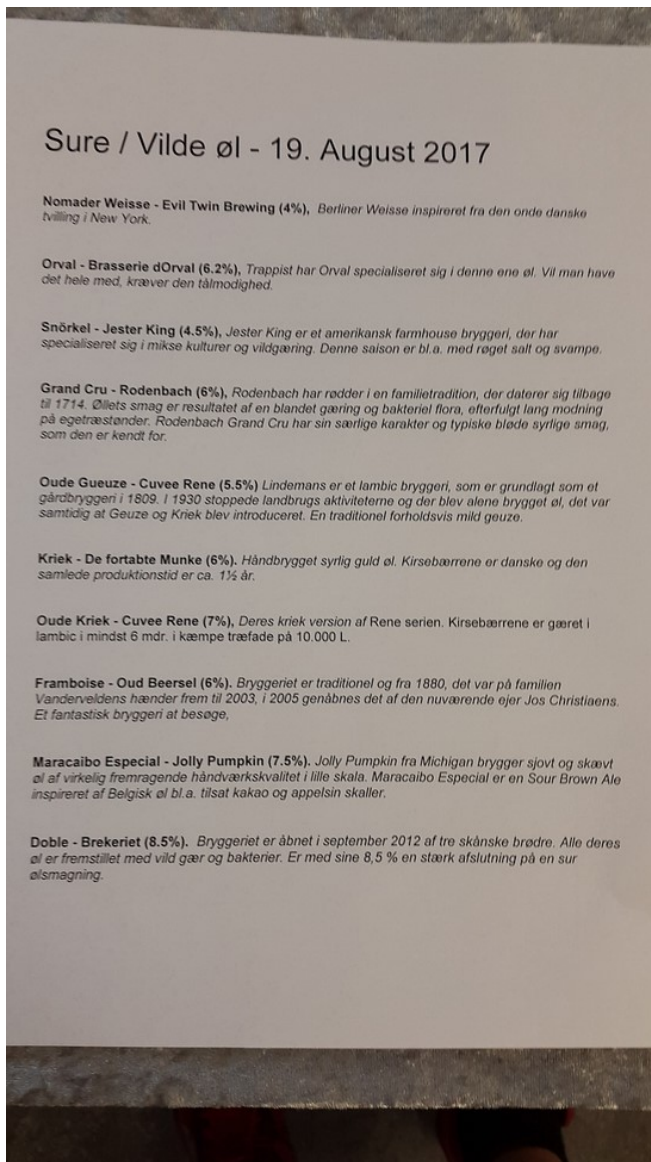
[LOKALAFDELING AALBORG](#)
[LOKALINFO](#)
[NYHEDER](#)
[ARRANGEMENTER](#)
[TILBAGEBLIK](#)
[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

Vildt øl til den syrlige side



Stemningsbilleder





I august var der Vildt Øl Til Den Syrlige Side præsenteret af to Danmarksmeste indenfor stilarten, Anders Dannevig og Christian Rye Iversen. Mødet foregik i foreningshuset på Torvet 5 i Nørresundby. Der var kun 19 deltagere, men mange var rejst lang vej for at opleve de to vidende gutter på slap line, og de blev ikke skuffede. Der var masser af vidensdeling, og det var en rigtig fin smagning med en overraskende slutning.

Steen og Anne Lise Knørr tog sig af alt det praktiske. De åbnede lokaler og gjorde klar. Lavede mad og sørgede for købeøl. Lokalformanden kom blæsende direkte fra job 3 minutter efter mødestart og bød både foredragsholdere og mødedeltagere hjerteligt velkommen. Han kunne konstatere at der ikke har været holdt et medlemsmøde centreret omkring syrligt øl i 12 år, men når man nu har 2 danmarksmestre i stilarten var det nærliggende

at spørge dem om de ville lave en smagning og en indføring i vildt øl til den syrlige side.

Tom Christensen blev bedt om at dele de billeder som han sad og skød med sin mobil, så det er dem der pryder spalterne, og man kan se at han har en lidt anden stil billedmæssigt end den vi normalt ser, men det er både godt og sundt med fornyelse...





Det var helt klart en smagning som man kunne blive meget klogere af. De to vidende gutter boblede på det nærmeste over med deres store

viden om området - og det var helt tydeligt at det var de helt rigtige foredragsholdere vi havde fået fat i! På trods af antallet af deltagere var det på alle måder en stor smagning - og folk var rejst langt for at være med...

Efter at være blevet kompetent indført i vilde og syrlige stilarter tog vi hul på smagningen. De første 5 øl var:

- 1) Nomader Weisse fra Evil Twin 4%
- 2) Orval fra Brasserie Orval 6,2%
- 3) Snörkel fra Jester King 4,5%
- 4) Grand Cru fra Rodenbach 6%
- 5) Oude Gueuze fra Boon 5,5%

Og så var der mad...









Dejligt mætte af det skønne mad som Steen og Anne Lise Knørr havde tryllet frem kunne vi gå i gang med anden runde af smagningen:

- 6) Kriek fra De fortabte Munke 6%
- 7) Oude Kriek fra Cuvee Rene 7%
- 8) Framboise fra Oud Beersel 6%
- 9) Maracaibo Especial fra Jolly Pumpkin 7,5%
- 10) Doble fra Brekeriet 8,5%







Altså øl - Lambic (Lambic køber i Bruxelles)
 - champagne flasker skal have øl på på øllet er ældre
 (100-150 år) Anders & Christine

Sure / Vilde øl - 19. August 2017 NR. (6)

Nomad Weisse - Evil Twin Brewing (4%). Berliner Weisse inspireret fra den onde danske
 tvilling i New York. Øllet er mildt, let syrligt, beroligende Weisse.

Orval - Brasserie d'Orval (6.2%). Trappist har Orval specialiseret sig i denne ene øl. Vil man have
 det hele med, kræver den tålmodighed. Måske baktvær, for humlet. Også friske (7)

Snørkel - Jester King (4.5%). Jester King er et amerikansk farmhouse bryggeri, der har
 specialiseret sig i miks kulturer og vilgæring. Denne sæson er bl.a. med roget salt og svampe.
 Heren Gærbryggen i Gærbryggen. Sten syrlighed (4)

Grand Cru - Rodenbach (8%). Rodenbach har rødder i en familietradition, der daterer sig tilbage
 til 1714. Ølets smag er resultatet af en blanded gæring og bakteriel flora, efterfulgt lang modning
 på egetræstønder. Rodenbach Grand Cru har sin særlige karakter og typiske bløde syrlige smag,
 som den er kendt for. Lidt edede smag (1)

Alexander Rodenbach - Egetræstønder - Børge bla en tønde fra 1868.
 - Carthagen bliver i Ardene (Carthagen) - ølget til mæske. 200

Oude Gueuze - Cuvee Rene (5.5%). Lindemans er et lambic bryggeri, som er grundlagt som et
 gærbryggeri i 1809. I 1930 stoppede landbrugs aktiviteterne og der blev alene brygget øl, det var
 samtidig af Gueuze og Kriek blev introduceret. En traditionel forholdsvis mild gueuze.
 Brygget øl er klar, ligger på tønde (blender normalt en ung & gammel) gærunder (LWF)

Kriek - De Fortabte Munke (6%). Håndbrygget syrlig guld øl. Kirsebærene er danske og den
 samlede produktionstid er ca. 175 år. Hjemme bryg. Kriek. Sten syrlig smag (3)

Oude Kriek - Cuvee Rene (7%). Deres kriek version af Rene serien. Kirsebærene er gæret i
 lambic i mindst 6 mdr. i kæmpe træfade på 10.000 L i Kg håndbar til 5 liter kriek.
 Kriek skal pise, dulle, men ikke smage af kirsebær (Carthagen)

Framboise - Oud Beersel (6%). Bryggeriet er traditionel og fra 1880, det var på familien
 Vanderveldens hænder frem til 2003. I 2005 genåbnes det af den nuværende ejer Jos Christiaens.
 Et fantastisk bryggeri at besøge. (Seepin Mad). Ståvlag over øl. Tid. øl (8)

1 Kg håndbar til 5 liter øl. Anvend øl

Maracaibo Especial - Jolly Pumpkin (7.5%). Jolly Pumpkin fra Michigan brygger sjovt og skævt
 øl af virkelig fremragende håndværkskvalitet i lille skala. Maracaibo Especial er en Sour Brown Ale
 inspireret af Belgisk øl bl.a. tilsat kakao og appelsin skaller. Øllet er klar i pumpen luft ind
 den omgivelserne. +Kard.

Doble - Brekeriet (8.5%). Bryggeriet er åbnet i september 2012 af tre skånske brødre. Alle deres
 øl er fremstillet med vilg gær og baktener. Er med sine 8.5 % en stærk afslutning på en sur
 ølsmagning (Svært) (Lindemans) - kraftig syrlige noter (2)

- Carthagen - eksklusive poplar i USA. Odriske produktion & lager.
 Prisen stiger.

- Michael Jackson's bog. (Svært) - Frank Ben Kriek. chimney
 Andre felt
 Agave og søt
 bløde

Anders konstaterede at dagens smagning var slået fejl, fordi Gert kunne lide det hele. Gert kvitterede med et par Fabler og en stor tak på

lokalafdelingens vegne til Christian Rye Iversen og Anders Dannevig for at de havde lyst til at stille op og dele sin viden med os. Steen og Anne Lise fik også tak for at de havde stillet op og stillet an.

Dagens vinder blev Grand Cru fra Rodenbach, toer blev Doble fra Brekeriet og på en flot tredjeplads kom de så selv - Christian og Anders med deres guldvinder fra DM i Håndbryg.

Susanne Steenholt overraskede ved at give Anders og Christian en flaske godt gemt Oude Kriek Vielle fra Oud Beersel - den var fra Lokalafdeling Aalborgs første udlandstur. De blev tydeligt meget glade for gaven og udtrykket i Anders Dannevigs ansigt udstråler da også totalt uforfalsket kærlighed...