

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Juleølsmagningen

Lørdag d. 18. november var vi samlet **60 personer** til den **årlige juleølsmagning**. Vi havde forinden lovet 9 smagninger på programmet: 7 juleøl og 2 likører. Heldigvis sneg der sig lige 3 ekstra øl ind, således at programmet blev på **10 juleøl og 2 likører**.

Det blev et fantastisk arrangement: god mad og lækker øl. Det som vi i bestyrelsen nok husker mest, var den utrolige måde det hele blev arrangeret på. Vi afprøvede en **ny model**, hvor ansvaret blev delt ud på flere hoveder, og det forløb mere end tilfredsstillende. Vi vil derfor fortsætte med de **forskellige udvalg**, der aktuelt er under opsejling ([se her!](#))

Der blev smagt følgende (detaljeret beskrivelse + det udvidede stemmeresultat kan ses i bunden af denne side):

1. Søgaards Bryghus Julebuk
2. Da Capo Englelyd
3. Raasted Juleøl
4. Nørrebro Julebryg
5. Hook Norton Twelve Days
6. Gordon Christmas
7. Gouden Carolus Christmas
8. Vaarst Bryghus Zalig Kerstfeest
9. St. Louis Glühkriek
10. Val Dieu Winter (Grand Cru)

Derudover smagte vi på Ultra Press likør og Chouffe likør, der - om de indgik i "konkurrencen" ville have fået en 10 hhv. 5 plads. Det var spændende at smage på likør baseret på gæret bygmalt.

Resultatet af ØL-smagningen blev:

nr. 1 = Gouden Carolus Christmas

nr. 2 = Val Dieu Winter (kommer til at hedde

Grand Cru)

nr. 3 = Gordon Christmas

Madprogrammet:

Julemad:

Marinerede sild m. hjemmelavet karrysalat
Fiskefilet m. hjemmerørt remoulade
Koldrøget ørred m. sennepscreme
Varmtrøget ørred m. asparges
Grønlangkål m. kold kogt samt stegt varm medister
Rugbrød, nybagt maskbrød dertil

Kort beskrivelse af de enkelte øl og likører:

1. Søgaards Bryghus Julebuk : ny udgave af en juleøl med samme navn sidste år. Denne øl er mere tro mod det at lave øl, idet der er tilsat alkoholekstrakt lavet på stjerneanis, appelsinskal og kanel. Det hele er lavet fra bunden på Søgaards Bryghus i modsætning til sidste års øl, der var lavet på købt ekstrakt. Årets udgave er en meget mild og lækker ale, der dog ikke smager så meget af jul.

2. Da Capo Englelyd : Fyldig, belgisk inspireret bryg fra Musikbryggerne ved Roskilde. Brygget på seks forskellige malte og krydret med masser af julens krydderier.

3. Raasted Juleøl : denne meget "julede" og lækre øl er lavet på Raasted Bryghus nær Randers, hvor brygger Martin Jensen har lavet mange meget spændende øl. Han fik bl.a. lov til at lave den hindbær-trippel som de frivillige hjælpere fik i Horsens, også en dejlig øl.

4. Nørrebro Julebryg : Denne julebryg havde måske gjort sig bedre endnu tidligere på programmet. En øl der ikke var så tung og mørk som forventet fra Nørrebro, der ellers ikke er blege for at have noget gods i deres øl. Man kunne fristes til at sige, at der var mere jul end bryg i denne øl, der er krydret med en hemmelig krydderiblanding og stilmæssigt ikke rigtig læner sig op af traditionelle øltyper.

5. Hook Norton Twelve Days : "On the first day of christmas, my true love sent to me: A partridge in a pear tree." starter den engelske julesang og etiketten viser netop en agerhøne i et pæretræ, så af udseende var dette nok dagens mindst julede øl. Men hold op for en øl: Kraftig, mørk engelsk ale med smag af blommer og ristede nødder.

6. Gordon Christmas : lavet af John Martin SA i Belgien. Den er skotsk inspireret, idet den smager meget af malt og samtidig har en let smag af røgmalt eller træ, der slutter af i en fantastisk harmonisk fedme. Svært at beskrive smagen af øl, men fantastisk er den !

7. Gouden Carolus Christmas : vinderen, som det også var tilfældet blandt de juleøl, der blev smagt i Horsens Ølfestival. Lækker sød og harmonisk trods alkohol-procent over 10. Men det er ikke fremmet for dette bryggeri at lave stærke, dejlige øl, tænk bare på Cuvee van der Keizer.

8. Vaarst Bryghus Zalig Kerstfeest : her var der jul for pengene. Brygget som en Belgisk Duppel med kandis til at løfte alkoholprocenten. Der er tilsat appelsinskal, hel kardemomme og en del friskplukkede, unge fyrreskud (fra fryseren). Det giver en meget kraftig Alba-lignende smag, som nogle med rette syntes var lidt menthol-agtig. Mange syntes den var spændende, men måske mindre harmonisk, da fyrre-aromaen havde overtaget for meget af smagen.

9. St. Louis Glühkriek : Selvfølgelig skulle der være plads til en helt anderledes øl i programmet. Varm kirsebærøl. Øllen serveres ved ca. 60 grader (pas dog på ikke at varme den for meget op - og husk at knappe den op før den bliver varmet op) og kirsebærrene smager for alvor igennem, så vi var hensatte til afslutningen på julebordet med ris a la mande. Måske et alternativ til glögg'en når vi skal varmes lidt op.

10. Val Dieu Winter (Grand Cru) : Afstemningens (tætte) nummer to var en gave fra Beer and Wine, der blev skrevet på smagningen i sidste øjeblik. Kæmpestor, kraftig, mørk og sødlig belgisk vinterøl fra det lille klosterbryggeri Abbaye du Val-Dieu.

11. Ultra Press likør : 21%, Ultrapres (En sammentrækning af Ultra og Apres) er destilleret på Ultradélice, en meget sød og frugtrig brune fra det familieejede bryggeri Ecaussinnes - likøren er tilsat en smule kaffeekstrakt.

12. Chouffe likør : 25%, også her er der tilsat kaffe. Chouffe Coffee er resultatet af et samarbejde mellem Brasserie d'Achouffe - som vi besøgte på Belgiensturen - og Distillerie Rubbens. Den er lavet på La Chouffe og udover kaffeekstraktet er der tilsat en

smule McChouffe for at give en rigtig karakteristisk og særegen likør.

Begge likører blev serveret varme og med flødeskum (!) - to rigtig spændende oplevelser.

Det **store regneark** (bryggeri+navn, alkoholstyrke, antal 1. pladser, antal stemmer, antal points, og placering baseret på antal points:

	Øl	Alkohol	1. pl.	Stem.	Pts.	Plac.
1	Søgaards Bryghus Julebuk	%	0	4	5	9
2	Da Capo, Englelyd	7,2%	1	13	23	6
3	Raasted Juleøl	8,5%	6	18	35	4
4	Nørrebro Julebryg	7,0%	0	3	4	10
5	Hook Norton Twelve Days	5,5%	7	13	29	5
6	Gordon Christmas	8,6%	10	20	44	3
7	Gouden Carolus Christmas	10,5%	13	31	69	1
8	VB Zalig Kerstfeest	9,5%	2	8	13	8
9	St. Louis Glühkriek	3,2%	2	7	13	9
10	Val Dieu Winter (Grand Cru)	10,5%	11	32	67	2