

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

Finalesmagning i ÅdØ i Torvesalen i Nørresundby

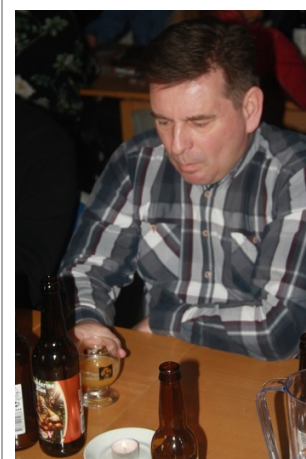


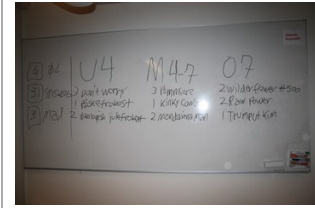
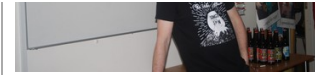
33 deltagere var med da Lokalfdeling Aalborg afviklede FINALEsmagning i Årets danske Øllyhed. Lokalformand Anne Lise Knørr bød velkommen - hun havde også lavet en skøn omgang chili con carne med limfjordsporter som vi i den grad nød mellem øl nummer 6 og 7. FANTASTISK mad!

Lokalnæstformand Gert Svanborg Sloth præsenterede alle 9 finalister - han valgte den nemme løsning og læste beskrivelserne af øllene højt fra artiklen i ØLentusiasteN # 102.

Tommy og Steen talte stemmerne op. Det var 3 sikre vindere som de forsamlede udpegede. I kategorien under 4% vandt Fur Påskefrokost. I kategorien mellem 4 og 7% vandt Ugly Duck Kinky Cowboy Texan IPA. I kategorien over 7% vandt Hornbeer Trumputkim.

Det var dejligt at se hvordan medlemmerne hjalp med at rigge an og rydde op. Tak & HØJT SKUM





Som I kan se herover blev de fremmødte bedt om vise hvad de bedst kunne lide: Øllet, Samværet eller Maden. Øllet fik kun 6 stemmer, og både Samvær og Mad fik 31 stemmer.

Spændende om Årets danske Ølbyhed også vil blive kåret i 2018.

Se landsresultatet [HER...](#)





Der var lavet en del ændringer til dette års afvikling af Årets danske Ølbyhed. En af tingene var taget med fra det seneste år - nemlig at bryggerierne og medlemmerne kunne / skulle indstille. Der ud over var det besluttet at ekspertpaneler bestående af øldommere, ølbloggere, øljournalister, ølsommerlierer og lidt almindelige ølentusiaster skulle finde finalefeltet ved blindsmagning. Modsat tidligere år skulle man deltage i en officiel finalesmagning for at få lov til at stemme.

Det er kommet frem at der i 2017 kom mere end 1600 nye øl ud fra de danske bryggerier. Når man så kan se at der kun var indstillet 80 i alle 3 kategorier - så ser det ærligt talt noget sølle ud!

42 øl var indstillet af bryggerier og 38 var indstillet af medlemmer. Som i fjor var der 3 kategorier - U4, altså under 4% - M47, altså mellem 4 og 7% - O7, altså over 7%. Der var indstillet 12 øl i den lave kategori, 40 i den midterste og endelig 28 i den høje.

I den lave kategori var 4 af 12 øl indstillet af bryggerier (og kun 3 af dem nåede frem), 8 af 12 var indstillet af medlemmer. 2 var ikke en øl nyhed og 5 kunne ikke leveres.

I den mellemste kategori var 23 af 40 øl indstillet af bryggerier, 17 af 40 af medlemmer. 6 var ikke en øl nyhed, 6 kunne ikke leveres og 3 havde ikke givet svar fra bryggerier.

I den høje kategori var 15 af 28 indstillet af bryggerier. 13 af 28 af medlemmer. 4 var ikke en nyhed. 6 kunne ikke leveres og 3 havde ikke givet svar fra bryggerier.

Ovenstående gav anledning til meget snak på mødet. Folk var generelt ikke specielt imponerede, hverken over øllene eller over konkurrencen.

Øllene vi smagte var:

U4

Don't Worry Pale Ale, Svaneke Bryghus - 0,5%

Fur Påske Frokost (Pale Ale), Fur Bryghus - 2,7%

Økologisk julefrokost (English Brown Ale),
Hornbeer - 2,5%

M47

Pommière La Calme Houblonée, (hybrid af øl og cider) Svaneke Bryghus - 4,8%

Kinky Cowboy Texan IPA (IPA), Ugly Duck - 6,5%

Mandarina Man (Tropical IPA), Amager Bryghus - 7,0%

O7

WILDERflower # 500, (American IPA), Ebeltoft
Gaardbryggeri - 7,1%

Raw Power, (IPA), Ebeltoft Gaardbryggeri - 8,4%

Trumputkim (Russian Imperial Stout), Hornbeer - 10,0%



