

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

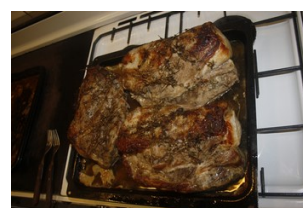
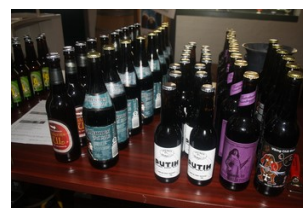
## Årets Ølnyhed Finalesmagning i Aalborg



Ved den traditionelle februar-smagning af kandidaterne, der kæmper om at blive kåret som Årets Ølnyhed(er) lykkedes det for 10. år i træk Lokalfdeling Aalborg at skaffe samtlige kandidater.

Det er blevet en fasttømret tradition at medlemsmødet i februar centrerer sig om at give medlemmerne mulighed for at smage samtlige kandidater i 2. runde i afstemningen om Årets Ølnyhed - således at de har et ordentligt grundlag at træffe beslutning om hvorledes de vil stemme i 2. runde. Endnu engang havde Sune skaffet alt øllet...

En forespørgsel blandt de 49 fremmødte viste at kun cirka en fjerdedel af dem havde stemt i første runde. Det fornemmes, at man overvældes af antallet, og simpelthen ikke orker at stemme i 1. runde. Lokalformanden, der havde lavet oplæg om alle øl i finalerunden, gav dog et godt bud på en smart måde at gøre det mere overskueligt; find et blankt stykke



papir og gå listerne igennem, når du finder en øl du har smagt, så skriv navnet på den. Bagefter skriver du et kryds ud for de øl som har gjort størst indtryk på dig og ingen længe har feltet med garanti snævret sig ind - således at du på bedste demokratiske vis kan afgive din stemme...

Der var som sædvanligt lavet en lille **bordseddel** omkring dagens smagning med fuld kalender for 2014 og anden info om kommende smagninger og tiltag.

Tommy havde udtænkt, og lavet, dagens menu; nakkesteg marineret i Leffe Blonde i to varianter - en med hvidløg og en anden med timian. Hertil kold kartoffelsalat - også i to varianter, henholdsvis karry og purløg. Der var desuden flutes og purløg til.

Helt fra start var lydniveauet enormt og stemningen høj. Og det blev i løbet af mødet sværere og sværere for lokalformanden at trænge igennem med sine **velforberedte oplæg** om øl og bryggeri. Til sidst måtte han endda op på tøndens for at trænge igennem.

Der blev spist gudeskøn mad mellem de 2 kategorier, og da vi havde smagt øl nummer 5 på lige fod med de andre, blev den også serveret til maden, fordi vi havde fået den på et 26 liters engangsfad og det kunne lige så godt blive drukket. Om det havde en positiv afsmitning på afstemningen - vides ikke.

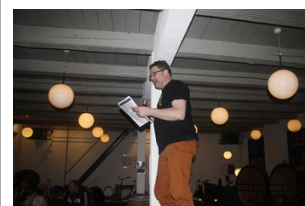
Da vi var kommet igennem alle 10 kandidater smagte vi en ekstra øl. Isbuk fra Søgaards Bryghus, som er en nordjysk ølnyhed kun få havde smagt. Mens Preben og Gert fik de 5 liter hældt i kander fortalte Lokalnæstformand Tom om øllet. Apropos kander. Vi blev desværre tvunget til at konfiskere vandkanderne fra bordene 2 gange, da de skulle bruges til at omhælde øllet fra fad og 5-liters tøndens. Det var der flere som var lidt kede af :-/

Leif fortalte forsamlingen om porseplukningen i Thisted og opfordrede forsamlingen til at overveje at tage med næste gang.

Lokalformanden gennemgik de sedler, hvor folk havde skrevet kommentarer og ideer til Lokalbestyrelsen. Det var særdeles underholdende...

Til aller sidst offentliggjorde Steen stemmeresultatet. Han konstaterede at det i år var et spændende finalefelt og alle øl fik stemmer - så ingen faldt igennem.

Modsat tidligere år valgte vi denne gang simpelthen at lave 2 afstemninger.



Afstemningsresultatet herunder viser tydeligt hvor tæt kampen i anden runde kan gå hen og blive.

## Finalefeltet Årets Ølnyhed 2013 - Under 6 %

ØL	BRYGGERI	ALKO%	POINT	STEMMER	1. PLADSER	PLACERING
Ras (grisk light)	Hornbeer	3,2	22	13	3	5
Miami Vice	Ugly Duck	4,8	54	28	9	4
Det Gule Akvarium	Humleland	5,5	50	29	4	3
Amarillo & Citra IPA	Ugly Duck	5,9	73	35	14	2
Spionen						
Undercover IPA	Syndikatet	5,6	81	36	17	1

## Finalefeltet Årets Ølnyhed 2013 - Over 6 %

ØL	BRYGGERI	ALKO%	POINT	STEMMER	1. PLADSER	PLACERING
Frederiks Jul	Indslev Bryggeri	8,0	19	10	3	5
Willemoes Jul 2013	Vestfyen	8,5	59	30	11	3
Putin	Ugly Duck	9,8	45	26	5	4
Frederik III	Frederiksodde Håndbryggerlaug	10,1	75	37	12	2
Viking Chili Stout	Hornbeer	10,0	89	41	17	1

For at kunne lave en decideret prognose valgte vi at lave en afstemning i begge kategorier.

I kategorien Under 6 % var kapløbet tæt... Desværre viste det sig, som forventet, at den ellers glimrende Ras med sine kun 3,2 % alkohol fra Hornbeer kan få det svært. Der var kun 13 som stemte på den og den fik 3 førstepladser og 22 point, hvilket gjorde at den blev nummer 5 i den lave kategori. Men blandt de fire næste placeringer var der voldsom tæt kamp.

Miami Vice fik 54 point, 28 stemmer og 9 førstepladser, hvilket gjorde at den i følge stemmetællerne blev nummer 4. Det Gule Akvarium fik 50 point, men 29 stemmer og kun 4

førstepladser. At den fik 29 stemmer gjorde at den i følge stemmetællerne blev nummer 3. Helt i toppen var det også voldsomt tæt! Amarillo & Citra fik 73 point, 35 stemmer og 14 førstepladser. Og blev nummer 2. Kun lige nøjagtigt slået af Spionen Undercover IPA, der vandt den lave kategori i Aalborg med sine 81 point, 36 stemmer og 17 førstepladser.

I kategorien Over 6 % var der mere spredning. Frederiks Jul blev nummer 5. Putin nummer 4. Willemoes Jul 2013 blev nummer 3 med 30 stemmer 11 førstepladser og 59 point. Den slog lige nøjagtigt Frederik III som fik 12 førstepladser, 37 stemmer og 75 point. Viking Chili Stout vandt den høje kategori i Aalborg med sine 89 point, 41 stemmer og 17 førstepladser.

Spændende om denne polling blandt 49 mennesker kommer til at ligne det endelige resultat som offentliggøres på generalforsamlingen den 22. marts.

Husk nu at få brugt din stemme!