

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

Tjekkisk ølsmagning 24/1 2020



I Lokalafdeling Aalborg startede vi året med en smagning, hvor det var en indfødt tjekke, der ledte os igennem en række lækre tjekkiske øl.

Som sædvanligt bød Anne velkommen og supplerede med de praktiske detaljer. Anne orienterede også om de planlagte arrangementer resten af året, og Flemming rundede af med en kort omtale af den kommende ændring i tilmeldingsproceduren.

Aftenens charmerende vært hedder Eliska Hansen, og hun præsenterede aftenens første øl: Litovel: Appelsin, 2,0%.

Denne øl burde måske nærmere kaldes en Radler (blanding af øl og sodavand), for den tilsatte saft af røde orangefrugter smagte tydeligt igennem. En frisk tørstslukker, som man ikke bliver beruset af.

Sammen med denne øl fortalte Eliska den (for nogen) kendte historie om tjekkiske Budwar og amerikanske Budweiser, og blev på dette emne, som på flere emner denne aften, suppleret af Niels Tikjøb.



Aftenens anden øl var Rohozec 11, 5,0%. Rohozec 11 er en blanding af halvt lys øl og halvt mørk øl. Blandingsøllen var rimeligt stringent i smag og udseende.

Smagningens tredje øl var også fra Rohozec: Rohozec 12, 5,3%. Eliska fortalte, at disse tal (11, 12 eller andre) findes på rigtig mange tjekkiske øl, og at de i dagligdagen bruges af menigmand, når man bestiller en øl på et vandingssted: "Jeg vil gerne ha' en 12'er!". Talangivelserne blev drøftet blandt deltagerne, og konklusionen her var, at det måtte være en angivelse af den såkaldte indbrygningsprocent (med måleenheden Plato).

Eliska fortalte, at Tjekkiet har mange gode alkoholfrie øl at byde på. Måske fordi der er nulprocent tolerance i trafikken. Hun mente gode alkoholfrie øl var lidt af en mangelvare i Danmark.

Den tjekkiske smagning var ikke kun øl, men også mad, og aftenens ret var frikadeller og kartoffelsalat. Til maden præsenterede Eliska den fjerde øl, som var Kamenice: Bock, 6,5% - en dejlig halvmørk bock, som passede godt til maden. Selvom denne øltype jo er tysk (og ikke tjekkisk), så var det en flot repræsentant for typen. Kamenice var det tredje bryggeri, vi fik øl fra denne aften. Historien om bryggeriet er med en meget lang baggrund, en lukning i forrige århundrede, og så en genåbning i nye, store lokaler i løbet af tyve-tierne.

Den femte øl var også fra Kamenice: Mørk 12, 5,2%. Med denne var vi tilbage i de kendte tjekkiske traditioner, hvor Eliska supplerede med historier om sine mange besøg på de tjekkiske bryggerier. Bl.a. hørte vi om den gang, Eliska kørte til Tjekkiet for (efter en klar aftale) at hente øl med tilbage til Danmark. Da Eliska ankom til bryggeriet var det desværre til beskeden om, at bryggeriet havde solgt al deres øl, og at hun ikke kunne få det aftalte!

Nu kan der jo faktisk brygges andre øltyper i Tjekkiet end de kendte pilsnervarianter, som landet er kendt for. Det fik vi prøvet med aftenens sjette øl, som var en helt ny rug-IPA.

Kamenice, IPA Rye, 5,8%. Den var så ny, at Eliska ikke selv havde smagt den endnu. Her gik rugmaltens fyldige sødme fint i spænd med de mange humletyper, som var anvendt for at få den 'rigtige' IPA-smag. Under dette friske input fortalte Eliska om Hernnhutterne, som oprindeligt stammer fra Tjekkiet, og som i Danmark er mest kendt for grundlæggelsen af byen Christiansfeld.

Nu hvor vi var kommet væk fra pilsnerne, blev vi præsenteret for en meget mørk øl: Kamenice: Stout 15, 6,5%. Ikke alene mørk i farven, men også i smagen, hvor en meget tydelig røgsmag trængte igennem. Mens vi smagte på denne øl, fortalte Eliska om sit liv og sin historie med flytning fra Tjekkiet til Danmark, import af tjekkisk øl, netbutik, DØE-medlem og medlem af DØE-lokalbestyrelse i Kolding.



Med aftenens sidste øl blev vi i den mørke ende, da vi fik: Kamenice: Imperial Stout 23, 10,5%. Det var en typisk Imperial Stout, som med sin fylde og komplekse smag kom helt på højde med tilsvarende øl fra mere traditionelle stout-nationer.

Mens vi drak Imperial Stout, fik vi fortællinger om Tjekkiet og om de forskellige egne i landet; bl.a. en region, hvor der produceres vin. Og som en overraskelse havde Eliska så taget boblevin med til os. Vi fik en Bohemian Sekt (Demi Sec) på 11,5%.

Dermed var vi kommet igennem endnu en hyggelig smagning, hvor øllene og indlægsholderen denne gang var af samme nationalitet. En spændende kombination, som medlemmerne havde fattet interesse for: alle 50 pladser var solgt!

