

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Imponerende smagning med Nøgne Ø 3/10



52 spændte ølentusiaster deltog i den længe ventede Nøgne Ø smagning. Det norske frontløber bryggeri fra Grimstad havde sendt et hold på 4 afsted til Aalborg. Marketing manageren Tom Young, sælgeren Casper Lynge Sørensen, Ingebjørg Nybø, der arbejder med salg og logistik, og sake sommelier Kaori Ishii. De medbragte spændende sager i form af 3 sake og 7 øl.





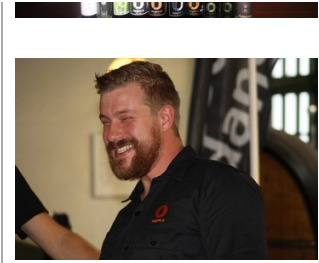




Vi smagte:

- 1) Sparkling sake 12,5%
- 2) Junmai 16%
- 3) Asian Pale Ale 4,5%
- 4) Sourweisse 3,5%
- 5) India Pale Ale 7,5%
- 6) Vic Secret IPA 7,5%
- 7) M.O.L.E. 9%
- 8) Gamle Rygene Brun 3,58%
- 9) Quadrupel 15,5%
- 10) Kijoshu 2013 ?%

Det var svært lige at omstille smageapparatet til at skulle smage sake, så smagningen fik en lidt skæv start. Jeg skulle i hvert fald lige vænne mig til en smag, som jeg ikke har prøvet før - og som jeg ikke havde forventet at blive udsat for, og jeg er sikker på at mange andre medlemmer havde det på samme måde som jeg. Det skyldes nok at sake ikke er så kendt i Norden og Europa. Nøgne Ø er ikke kun frontløbere i



Nøgne Øs eget website

*Læs Steen Carlsens  
oplevelse af  
smagningen via  
bloggen Tid til en øl.*

*Første afdeling*

*Anden afdeling*

forhold til godt øl - de er også Europas første sakebryggeri.

Casper fortalte os blandt andet at Kjetil Jikiun havde en ambition om at lave verdens bedste øl og verdens bedste sake. Om det er lykket vil jeg lade være op til andre at vurdere. Men et er sikkert Nøgne Ø har utvivlsomt været frontløbere og bryggeriets historie er lidt af et eventyr.

Bryggeriets stiftere Kjetil Jikiun og Gunnar Wiig etablerede Nøgne Ø i 2002. De vil egentlig have kaldt deres bryggeri "Det Kompromissløse Bryggeri", men endte med det mere poetiske Nøgne Ø - inspireret af Terje Vigen, et digt af Henrik Ibsen, hvor handlingen foregår ved Grimstad.

De to erfarne håndbryggere ville bevise at at det var muligt at brygge mere spændende og bedre øl end det man i Norge kan købe i konsumforretninger og i Vinmonopolet. Og det lykkedes. Jeg husker tydeligt det allerførste DØE-møde som jeg deltog i - julefætteren i 2004. Her smagte jeg Nøgne Ø første gang nogensinde og jeg var straks solgt. Og så var det egentligt underligt at der skulle gå næsten 11 år før vi fik det norske frontløber bryggeri til Aalborg.

Nøgne Ø brugte lejligheden til at vise sig frem for alle øl-interesserede i Aalborg i form af et tap take over på Basement Beer Bar dagen før vort medlemsmøde.

Før medlemsmødet havde vi Årsmøde, hvor der blev valgt ny lokalbestyrelse. En af de nyvalgte, Eigil Myrhøj Nielsen, var så meget i hopla efter smagningen at han sneg sig med på samtlige fotos, da lokalformanden fotograferede de 4 fra Nøgne Ø.

Ivan Nørgaard blev også nyvalgt til Lokalbestyrelsen - han kunne fortælle en noget overrasket Casper at han havde været på besøg på bryggeriet i Grimstad, men desværre mødte han en lukket dør grundet kommunevalg. Casper kvitterede med en Nøgne Ø t-shirt. Man skal belønnes for ekstra indsats.

På grund af tidnød fik Nøgne Ø ikke lavet den planlagte konkurrence. I stedet blev alle gevinsterne videreført til kina-lotteriet ved julefætteren.

Der var ingen afstemning om hvilke øl som faldt bedst i smag. Havde jeg haft chancen for at stemme på 3 - så er jeg ikke i tvivl om at jeg havde stemt på Asian Pale Ale, M.O.L.E. og Quadrupel.

Er du interesseret i at læse mere om hvilke saker og hvilke øl vi smagte, så læs endelig Steen Carlsens

indlæg om smagningen på sin blog "Tid til en øl". Det er herlig læsning og giver et fint indblik i hvordan vores skønne smagning med Nøgne Ø spændte af...