NY REVIDERET UDGAVE

Stadig Danmarks hyggeligste

50 ØL

Du skal smage før du dør

ROLF NIELSEN OG
CARSTEN BERTHELSEN

50 ØL

DU SKAL SMAGE FØR DU DØR

Rolf
Nielsen
&
Carsten
Berthelsen

GADS FORLAG

Indhold

FORORD 6

SPONTANT GÆREDE ØLSORTER SAMT HVEDE OG RUGØL

1 Den vilde øl: *Cantillon Kriek 100 % Lambic* 10
2 Terrassens darling: *Blanche de Namur* 14
3 Den smukkeWeiße: *Maisel's Weiße Original* 18
4 Den stærke patriot: *Schneider Unser Aventinus* 21
5 Et touch af middelalder: *Thurn & Taxis Roggenbier* 25
6 Naturens muntre søn: *Rugøl* 29

BELGISKE ALES – KLOSTER-TYPERNE

7 Trappist formet i kobber: *Chimay Rood/Rouge* 34
8 Bordershop-øl i luksus-udgave: *Achel Blond Bier* 38
9 Et destillat af solstråler: *Westmalle Triple* 42
10 Kutteklædt kraftkarl fra Ardennerne: *Rochefort 10* 46
11 I Guds hænder: *Westvleteren 12* 50
12 Den imperiale guldklump: *Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw* 54
13 St. Faelans magiske julebryg: *St-Feuillien Cuvée de Noël* 58

ANDRE BELGISKE ALES SAMT KRYDDERØL

14 Den ravfarvede ale: *De Koninck* 64
15 ”A devil in disguise”: *Duvel* 68
16 Øllet fra den gyldne dal: *Orval* 72
17 Det stadigt blomstrende øltræ: *Rodenbach* 76
18 Det gyldne bånd: *Liefmans Goudenband* 80
19 En skål til Carl Nielsen: *Fynsk Forår* 83
20 Bondegårdsøl med visioner: *Saison Dupont* 88

BRITISKE OG US-INSPIREREDE ALES

21 Nystylet kærlighed: *Jacobsen Brown Ale* 96
22 Den skønne jomfru: *Fuller’s Golden Pride* 100
23 Den elegante India pale ale: *Bombay Pale Ale* 103
24 Mosefolkets humlebryg: *Nørrebryg* 106
25 En lykkelig fusion: *Sierra Nevada Pale Ale* 110
26 Den oprørske jakobiner: *Traquair House Ale* 113
27 Sip keen, trusted alcohol: *Theakston Old Peculier* 117
28 Vor øl i East Anglia: *Strong Suffolk Vintage Ale* 120

29 En ale rig på minder: *Thomas Hardy's Ale* 124
30 Ale i gyldent snit: *Fur Renæssance* 127

PORTER OG STOUT

31 Sort fløjl: *Cole Porter* 134
32 Øl på bibellageret: *Hr. Frederiksen* 138
33 Sort som en vinternat uden stjerner: *Samuel Smith's Imperial Stout* 143
34 Nordenfjords alkymi: *Limfjords Porter* 147
35 Blind muldvarp finder vej: *Fundamental Blackhorn* 151
36 Stout på sengekanten: *Beer Geek Breakfast* 156
37 Den kulsorte fynbo: *Indslev Sort Hvede* 161

KONTINENTALE, UNDERGÆREDE ØLSORTER

38 Den mørke revolution: *König Ludwig Dunkel* 168
39 Den mørke fyrste: *Bohemia Regent Tmavy Ležák Premium* 172
40 Den ægte Budvar: *Bud jovicy Budvar* 176
41 Frisisk humlebombe og tysk flagskib: *Jever Pilsner* 180
42 Rhinguld på Herregården: *Lolland og Falster Guld* 185
43 Proaktiv gigapartybombe: *Spaten Oktoberfestbier* 190
44 Ølkongens livseliksir: *Hancock Gambrinus Dark* 194
45 Med elevator Jorden-Himlen tur-retur: *Paulaner Salvator* 198
46 Den sympatiske ged: *Mönchshof Bockbier* 202
47 Den røde julestjerne: *Samichlaus Bier* 206
48 På rosenrøde skyer: *EKU "28"* 209
49 Den sorte nervemedicin: *Köstritzer Schwarzbier* 213
50 Den altid brændende: *Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen* 217

LILLE LEKSIKON OVER ØLBEGREBER 222

Forord

Den danske ølrevolution trækker ud – betragteligt længere end 1700-tallets borgerlige franske revolution.

Vi har i Danmark oplevet en brancheudvikling, der ikke har paralleller andre steder i verden. I USA fik mikro- og craftbryggerierne vind i sejlene i slutningen af 1900-tallet. Succesen mistede dog ret hurtigt pusten, og antallet af amerikanske mikrobryggerier faldt i de følgende år.

I det danske landskab voksede antallet af bryghuse til gengæld fra en snes stykker i 2003 til flere end hundrede, inden den økonomiske krise satte ind i 2008. Umiddelbart fik den økonomiske nedtur dog ikke indflydelse på antallet af danske bryggerier. Nogle måtte lukke, men andre og især mindre virksomheder sluttede sig til ølstrømmen. I 2010 kunne man faktisk tælle 120 bryggerivirksomheder i det danske kongerige, og vi nåede da en tæthed af bryggerier, der kun var overgået af Belgien og det bayerske Franken. Det må dog lige bemærkes, at i disse regioner har de brave øldrikkere en konservativ tendens til – med al respekt – at klynge sig til hjemlandets for øvrigt glimrende bryg. Men i Danmark voksede ølnysgerrigheden til forbløffende dimensioner. Med ét slag begyndte mange danskere at interessere sig for det gode øl. Man begyndte at stå i butikkerne og studere flaskernes farvestrålende etiketter seriøst. Man ville vide mere og indkøbte noget, som man aldrig havde smagt før. Og mange opdagede, at øl ikke bare var en gul væske med kulsyre, men meget, meget mere. Miraklet skete.

Øl blev et flerstrenget nydelsesmiddel: Hverdagens tørstslukker, en ledsager til måltidet og et sofistikeret specialprodukt, der kunne udfordre selv meget kræsne smagsløg.

Jo, krisen kom – og tal og meninger føg gennem luften. Dommedagsprofetier, underskudsberetninger og kreditproblemer gav stof til eftertanke i mikrobryggeribranchen. Men trods mange bryggeriers problemer stod branchen som helhed imod med det resultat, at antallet af bryggerivirksomheder i de seneste år har vokset sig større end før krisen, og antallet af nye danske øl slår rekorder år for år. I 2014 var antallet af nye øl på markedet 1.108, og 21 bryggerier debuterede samme år.

Der er i vort skrivende år (2015) 159 bryghuse!

Et stadigt voksende fænomen er de virksomheder, der producerer deres øl på andre bryggerier. I den gamle bryggeriindustri talte man om *lønaftapning*. Idéen var – for at øge lønsomheden – at brygge, gære og lagre på eget bryggeri, hvorefter dele af produktionen kunne transporteres i tankvogn til aftapning andre steder. I dag er det det relativt nye begreb *lønbrygning*, der griber om sig. Det etiske princip i dette fænomen bliver diskuteret, men det er et faktum, at der på det danske branchelandkort findes stadig flere bryggere uden bryghus. De kaldes både fantombryggere, kontraktbryggere og øldesignere, men et er sikkert – de findes i flere kvaliteter.

Men helt overordet har den moderne ølrevolution i Danmark forunderligt nok været en bevægelse, som tog et skridt baglæns. Tilbage til håndværket. Tilbage til den faglige stolthed. De små bryghuse har givet de store kamp til stregen. Små ølværtshuse har udfordret giganterne, og Danske Ølentusiaster er blevet Danmarks største forbrugerorganisation.

Mikrobryggeribranchen har overlevet krisen. Heldigvis og skål for det. Nogle mener endog, at den er styrket. Og forklaringen kan søges i det ændrede forbrugsmønster, som krisen har forstærket. Den vågne og tilpas købestærke forbruger satser i dag – ikke bare i Danmark, men i hele Europa – på lokale kvalitetsprodukter under mottoet *less is more* – og gerne til en højere pris.

Denne bog er ikke en selvsikker, politisk korrekt ølkanon, der hævder at have fundet frem til *de vises øl* i form af verdens 50 bedste øl. Nej, for der er så mange udsøgte ølsorter og så mange muligheder for at få godt øl på denne jord, at det ville være blasfemisk at udpege 50 af dem som verdens bedste. Som alle ølelskere må vi indrømme, at opgaven er umulig.

Denne bog er en generel kærlighedserklæring til verdens bedste og mest nuancerede drik. En kærlighederklæring udtrykt gennem et par ganske lange livs oplevelser med og meninger om øl i superb udgave – en beretning om to gamle ølhundes guddommelige stævnemøder med øllet.

Vi har i denne bog sat os for at komme omkring de vigtigste øltyper, men selv om 50 øl er mange, er det ikke nok til at komme helt ud i krogene af øllets univers. Vi har forsøgt at udvælge udenlandsk øl, som forholdsvis let kan skaffes via danske importører. Og vi har naturligvis benyttet os af lejligheden til at erklære vores kærlighed til en række danske bryggeriers produkter. Og ikke mindst de øl, der er blevet introduceret på markedet i de seneste år. Vi har en dyb respekt for ølrevolutionens resultater. Der bliver brygget godt i vort fædreland i disse tider.

Rejsen gennem bogens 50 fremragende bryg har for os været en munter lystvandring, og vi håber, at den kan give inspiration til mange gode timer i selskab med skummende glas.

Skål og god fornøjelse!

Carsten Berthelsen og Rolf Nielsen,
august 2015

Spontant gærede ølsorter samt hvede- og rugøl

1

Den vilde øl

Navn: Cantillon Kriek 100 % Lambic
Alkoholprocent: 5 %
Type: Frugtlambic
Brygget af: Brasserie Cantillon
Land: Belgien

Hvis ikke du er til tør champagne – dvs. hører til dem, som ikke alene finder denne famøse drik stærkt overvurderet, men måske også sur og ligegyldig, og derfor elsker at gå direkte til fadølsanlægget – så skal du nok holde dig fra den syrlige, særprægede og spontant gærede lambicøl i dens mest fundamentalistiske udgaver. På den anden side må jeg også fraråde, at du som modreaktion efter det første, ganske barske møde med en ægte og tør *frugtlambic* kaster dig over det alt for store udvalg, der findes af rædselsfulde, meget let drikkelige frugtøl, der falsk betegnes lambic, men som konkurrerer med industrislikket i sødme og tildeling af kunstige smagsstoffer.

Selv garvede og professionelle brygmesterganer kan have det vanskeligt, når der skal drikkes øl af lambictypen. Det gælder selvfølgelig først og fremmest den ofte voldsomt syrlige, ublandede basisudgave. Bedre går det med blandingsøllet *Gueuze*, hvori indgår både ung og gammel lambic. Ret blid opleves den anden, efterhånden sjældne blandingsøl *Faro*'en, som kan forekomme sødlig og let drikkelig, fordi den i visse udgaver kun indeholder en lille mængde lambic og en tilsvarende stor mængde banal og syreneutraliserende *ale*. Oven i hatten tilsætter nogle bryggere den en god skefuld kandissukker og eventuelt lidt krydderi: Så kan man næsten ikke fjerne sig længere fra lambicøllets oprindelige og vilde sjæl. Skal lambicøllet modereres, sker det bedst gennem længere tids samliv med mængder af surkirsebær eller "kriek".

Hvis du har lyst, kan du opleve den spontant gærede øl for fuld udblæsning den sidste weekend i maj i landsbyen Opstal, øst for Bruxelles, hvor belgiske ølentusiaster årligt afvikler en minifestival, der helt og holdent er helliget lambicfamilien. Under overskriften "Weekend der Spontane Gisting" ("den spontane gærings weekend") præsenteres og smages efter evne og tilbøjelighed

CANTILLON

snart sagt alle arter og afarter af lambicøllet – og det under andægtige og stilfærdige forhold. Vi har nemlig fat i en øltype, der flytter grænser, ikke alene hvad angår påvirkningen af vore smagsløg, men så sandelig også hvad angår bryggestil. Thi i Belgien, mere præcist i særlige kroge af Bruxelles og Payottenland findes der bryggere, der i deres permanente kamp med fødevaremyndighedernes hygiejnekrav rækker tunge ad både franske Louis Pasteur og danske Emil Christian Hansen – fædrene til den moderne gæringsvidenskab. Her ser man stort på de sidste 150 års studier af gærsvampe, den efterfølgende selektion og det afgørende, brillante rendyrkningsarbejde.

Bryggere over hele kloden er ovenud taknemmelige for den stabilitet og den styring af en ellers uberegnelig gæringsproces, de to forskeres banebrydende arbejde betød. Men ikke i Payottenland, for her brygger man lambic, som gæres spontant ved hjælp af de mikroorganismer, som nu engang er til stede i det lokale miljø – fuldstændigt som øllet gærede i sin oldtidsbarndom.

Historien er ikke bare sat i stå, den er skruet tilbage til tiden før middelalderens ale-revolution, hvor munkene lærte at opsamle gæren og anvende den fra bryg til bryg.

Museum med plads til vildskab

Lad os kigge ind hos brygger Jean-Pierre Van Roy, der ejer og bestyrer "museumsbryggeriet" Cantillon i Anderlecht, Bruxelles. Her brygges lambic på basis af hundreder af års erfaring og i et produktionsmiljø, der ikke har ændret karakter gennem det sidste sekel. Bryggeriet er indviklet opbygget af små rum i flere etager forbundet af hønsestiger og trappesystemer. Al transport foregår via taljer og hejseværk, via pumper, frit-fald-systemer og håndkraft.

Stemningen farves af tomme og fyldte champagneflasker, egetræsfade og masser af spindelvæv. Men det er her, det sner, når en af lambicøllets klassikere møjsommeligt udvikles fra malt til kontroversielt specialbryg.

Størrelsen af det enkelte bryg er 7.500 liter. Der mæskes på en basis af 75 % pilsnermalt og 25 % rå hvede i en temperaturstyret infusionsproces. Efter separation af urten, koges denne godt i gennem under tilsætning af humle.

Humlen skal hverken bibringe lambicøllet typiske humlearomaer eller udpræget bitterhed. Det siger sig selv, at kombinationen stor syre og udpræget bitterhed ville skabe kaos for de humane smagsløg. Derfor anvendes mindst tre år gammel humle, som først og fremmest har en konserverende effekt, men også bidrager med en let ostet aroma. Efter filtrering af humleurten pumpes brygget over i bryggeriets "svalebakke" af kobber, som befinder sig oppe under bryggeriets tag. Urten køles natten igennem, og her sker miraklet. Bryggeren kan læne sig tilbage og lade de godt og vel hundrede lokale mikroorganismer inficere øllet og tage hul på den lange række af transformationer, som den spontane gæring medfører i lambic'ens fortsatte liv. Øllet fyldes nu på store træfade – tidligere anvendt til portvin og sherry. Her fortsætter mi-

kroorganismerne deres arbejde de næste måneder eller år, indtil øllet kan drikkes som årgangslambic, indgå i gueuzeblandinger eller helt aktuelt danne basis for produktion af en ægte *frugtlambic* som den raffinerede Cantillon Kriek Lambic.

Ikke bare *lambic*'ens spontane gæring, men også de anvendte råmaterialer peger bagud i historien. Mange oldtidsbryg var kendetegnet ved anvendelse af flere slags malt ofte i kombination med rå korn (råfrugt) – som regel hvede. Det historiske øl blev ligeledes hyppigt tilsat bær og frugt. Så hvis vi ser bort fra den sofistikerede bryggemetode, den komplekse manipulering af produktet og den lange lagring på træfade, befinder frugtlambic'en sig i den kommercielle kategori, der viser længst tilbage i øllets historie. Belgierne selv tillægger dog ikke frugtlambic'en en synderlig lang historie. Man hævder, at det først var i mellemkrigsårene, at enkelte bryggere begyndte at tilsætte kirsebær til den historiske lambic.

Syrlige kirsebær til syrligt øl

Frugttilsætningen har nok haft flere formål: Mildning af smagen, lidt mere sukker til stimulering af gæringen og et par ekstra mikroorganismer til at udbygge den spontane gæringssymfoni. De første forsøg med kirsebærtilsætning har sikkert deres forklaring i ønsket om smagsudvikling. Og hvad var mere naturligt end at hente frugt i de mange kirsebærhaver og -plantager i Bruxelles' omegn. "Kriek" er den flamske betegnelse for et lille rødt surkirsebær med lidt kød og en relativt stor sten, vel nok nærmest det vi kalder for syltekirsebær. I dag importerer de belgiske bryggere størstedelen af de sure kirsebær bl.a. fra Danmark.

Den unge lambic brygges i foråret og tilsættes sidst på sommeren en pæn mængde hele kirsebær med sten. Det efterfølgende forår kan *kriek lambic*'en sælges tappet på flasker.

Cantillon Kriek Lambic fremstår som en let tåget, lyserød champagne, let perlende og let og uholdbart skummende i glasset. Duften giver egetræsagtig vanilje, syrligt bær, lidt mælkesyre og bittermandel i næsen. Over ganen udløses kirsebær og marcipan. Sødmen er på nulpunktet, og syren dominerer tørt smagsbalancen. Øllet virker frisk, let udtørrende og noget snerpende i mundhulen. Eftersmagen er fortsat præget af syrlig frugtighed.

Frugtlambic drikkes afkølet og er superb som terrassedrik. Den passer til næsten alle vegetarretter, til salater og til frugtdesserter. Kan også matche kylling, stegt eller dampet fisk, og fuglevildt – som duer, vagtler og agerhøns.

Rolf Nielsen

Bryggeri: Brasserie Cantillon
Jean VAN ROY
Adresse: 56 rue Gheude
1070 Brussels
(Anderlecht)
Belgien
Telefon: +32 (0)2 521 49 28
webside: www.cantillon.be