



# BRYGSHOPPEN

Holmkærvej 102

DK - 8380 Trige

Tel: +45 8623 2623

GSM: +45 2223 3665

Fax: +45 8623 2613

[jm@brygshoppen.dk](mailto:jm@brygshoppen.dk)

[www.brygshoppen.dk](http://www.brygshoppen.dk)

Kære Øl-abonnent,

Så er martsudgaven af abonnementskassen klar. Denne gang med et orkester af fyldige og smagværdige forårsbryg, som vil gøre sig rigtigt godt på påskebordet efter en velfortjent spadsertur i forårssolen eller et par timer i haven. Det er en samling af bryg opkaldt efter helgener, statsmænd og klostre, som tilsammen giver os mulighed for at smage på de gode historier og nyde suset fra fortiden, som lagde sporen til disse prægtige bryg. Så er der bare tilbage at finde en god stol – og en lige så god lejlighed – så kommer resten helt af sig selv ...

Af nye bryg har vi bla. fundet en kraftig blond Ale på 10% alc., som er så 'himmelig', at selv ikke bryggeriet nævner den på deres hjemmeside. Den får selskab af en serie af klosterøl, som udmærker sig ved at være både lertilgængelige og smagfulde, og derfor oplagte emner til påskefrokosten, samt klassikeren fra Gouden Carolus, hvis juleøl spredte glæde blandt abonnenterne forrige år.

Fra Brygshoppens faste sortiment har vi valgt to trappistøl, som slet ikke høster som de har sået. Det er to fortræffelige bryg, der desværre står i skyggen af alle de andre gode og mere kendte trappistøl. Og så har vi tidligere haft Charles Quint Ambree med i en abonnementskasse, nærmere betegnet i foråret 2005, og da denne forsvandt fra bryggeriets sortiment kom Charles Quint Robijn til i stedet. Nogle mener, at det er den samme øl, andre at opskriften er blevet ændret. Vi mener afgjort, at der er forskel på de to varianter – og det til det bedre – men hvis du kender den gamle variant, så prøv at smage efter og giv os en tilbagemelding.

Abonnementskassen ser dermed således ud:

4 stk Livinus Blond 33cl	4 stk Charles Quint Robijn 33cl
3 stk Tongerlo Blond 33cl	3 stk Gouden Carolus Classic 33cl
3 stk Tongerlo Bruin 33cl	2 stk Achel Blond 33cl
3 stk Tongerlo Triple 33cl	2 stk Achel Bruin 33cl

Tilbud på tilhørende glas – så længe lager haves:

Achel, Charles Quint, Charles Quint Olen krus og Carolus: 25kr/stk

Ved køb af varer (tilbudsvarer og specialvarer undtaget) udover abonnementskassen tilbydes

10% rabat på alle øl i alle størrelser

5% rabat på alle glas og gaveartikler

(NB. Specialvarer er specialiteter som Westvleteren og Struise bryg)

Det eneste du skal gøre, hvis du ønsker at få ekstrabestillinger bragt ud med abonnementskassen, er at sende os din ekstrabestilling, hvorefter vi vender tilbage med en konfirmation og et samlet beløb, som du så kan skrive på indbetalingskortet eller overføre via banken.

Gældende prisliste kan downloades fra vores hjemmeside – se under 'seneste nyt' på forsiden.

**Abonnementskasserne forventes leveret i uge 11/12. Kan dog afhentes fra dags dato efter aftale.**

**RETURPANT:** Hvis du har returpant til afhentning kan du enten fratække beløbet på indbetalingskortet eller bare stille panten frem, så noterer vi beløb og modregner det ved næste levering. Du kan til enhver tid henvende dig og få udbetalt evt. tilgodehavende.

Ved at betale vedlagte indbetalingskort rettidigt tilmelder du dig denne smagskasse og optages som abonnent, hvis du ikke allerede er det i forvejen. Du vil herefter modtage kassen i uge 11/12 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,  
BRYGSHOPPEN



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse marts 2008



**Indledende råd:** Alle Brygshoppens Ales er eftergærede på flaske, hvilket betyder, at der kan forekomme bundfald. Vi anbefaler ikke, at de mørke Ales drikkes med bundfald – først og fremmest af æstetiske årsager. Hæld derfor den sidste tredjedel af øllene langsomt ud i glasset og stop når bundfaldet begynder at løbe til. Skænk og nyd dine Ales i glas, som kan rumme en hel øl med tilhørende skum. Alle bundgærede Ales bør opbevares *opretstående* mindst 24 timer før indtagelse. Opbevar ikke dine Ales hverken for koldt eller for varmt (5 – 20 grader er passende, hvis du vil undgå at øllet risikerer at tage skade).

## Livinus Blonde



Livinus Blonde er opkaldt efter den katolske helgen St. Livinus (se billede). Som søn af en skotsk adelsmand og en Irsk prinsesse, drog St. Livinus som ung fra Irland til England for at fortsætte sine studier til præst. Her blev han præsteviet af den kendte Augustine af Canterbury og sendt til Flandern i Belgien som missionær. Det blev en stor succes og han blev snart hædret med titlen af Biskop i Gent. Det blev dog også hans endeligt, da hedninge torturerede ham og skar hans tunge ud for at han ikke kunne fortsætte sit virke. Det fortælles, at tungen fortsatte med at prædike længe efter at den var skåret ud af Livinus' mund. Han døde som martyr i det Herrens År 633 og blev senere ophøjet til helgen. Hans mindedag er den 12. november.

Livinus Blonde er, som det står på etiketten, opkaldt efter denne sin kendte forfader. Der er dog ikke meget andet information at hente om denne herlige bryg, da selv bryggeriet, Brouwerij Van Eecke, som ligger i byen Watou i Vest-Flandern, ikke nævner Livinus Blonde med et ord på deres hjemmeside. Heller ikke forespørgsler hos distributører, mv. har givet resultat, så med en

næsten 'hemmelig' øl i hånden vil vi i stedet fokuserer på smagen. (Den ældre herre på mærkatet må være bryggeren, der fremstilles som garant for kvaliteten, så ham må vi hellere have tillid til).

Livinus Blonde har en flot, dyb orange lød og en hvid flødet skum. Duften er frisk og citrusagtig med strejf af kiwi, appelsin og citron på en bund af pærer. Smagen er fyldig maltet med en god, men let humlet kant iblandet eksotiske toner af karambole (stjernefrugt) og moden mango. Den høje alkoholprocent er tilstede, men ikke dominerende, og giver varme og fylde til oplevelsen. I eftersmagen, der er særdeles vedholdende, dukker der tillige vanilje op i baggrunden og i takt med at smagsnuancerne lægger sig bliver alkoholen stående majestætisk tilbage.

## Gouden Carolus Classic

Gouden Carolus Classic brygges på bryggeriet Het Anker, som ligger i byen Mechelen lige nord for Bruxelles. Bryggeriet hævder at være det ældste bryggeri i Belgien, der stadig er i funktion, og henviser til de ældste papirer i Mechelens by-arkiv fra 1369, som omtaler bryggeriet. Mod slutningen af sidste årtusind besluttede Charles Leclef, femte generation af Van Breedam familien, som overtog bryggeriet i 1873, at modernisere bryggeriet og restaurerer de gamle bygninger. Dette arbejde er nu fuldbyrdet og det gamle bryggeri åbent for interesserede besøgende.

Gouden Carolus Classic er een af de ialt 11 bryg som brygges af Het Anker – heriblandt én, som først får sin debut på ølmarkedet her i marts 2008. Vi håber naturligvis, at den er interessant nok til at kvalificere sig til en fremtidig abonnementskasse. Vi får se.

Gouden Carolus Classic har en imponerende flot, dybrød farve og en fyldig flødeskumsagtig voluminøs skum. Duften er frisk med strejf af både maltsødme og især kiwi, ananas og pærer. Smagen præsenterer en vidunderlig buket af de citrusinspirerede nuancer på en fyldig karamelagtig bund. Denne særlige



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagsskabe marts 2008

smagssammensætning kendes også fra deres juleøl – som vi havde med i abonnementskassen i julen 2006 – og det er en lidt pudsig, men ikke desto mindre meget forførende smagspalette. Eftersmagen drejer i en let humlet retning og toner ud som 'tør' karamel ...

## **Tongerlo Blond / Bruin / Triple**

Tongerlo-serien brygges på bryggeriet Haacht, der er det største bryggeri i Belgien, som stadig er på belgiske hænder, og det tredje største bryggeri i Belgien, hvis man måler på markedsandele. Produktporteføljen er imponerende og tæller både læskedrikke, vine fra eget slot i Saint-Emillion i Frankrig og omkring 20 forskellige øl. Bryggeriet er opkaldt efter kommunen Haacht, men ligger rent faktisk i nabokommunen, Boortmeerbeek, lidt nordøst for Bruxelles. Tongerlo-serien er deres klosterøl, og brygges stadig i samarbejde med selve klostret.



Som det fremgår af billedet er klostret både stort og smukt, og én af Belgiens største attraktioner af sin art. Det blev grundlagt i 1120 af St. Norbert, og det siges, at munkene begyndte at brygge allerede i 1133. Produktionen af den moderne Tongerlo-serie blev dog først påbegyndt i 1989, i samarbejde med den nuværende klosterledelse. Serien er ikke bryggeriets 'guldkalv', men uden tvivl deres stolthed, og i 2006 byggede de et særskilt 500m<sup>2</sup> stort varmerum til eftergæring af Tongerlo øl med plads til 400 paller, svarende til 600.000 flasker. Og det er jo også en slags.

**Tongerlo Blond** har en dyb korngul farve med et orange skær og en fyldig mælkehvid skum. Duften er sødlig og let kornagtig med tydelige strejf af honning, tørrede abrikoser og søde æbler. Det er en velafbalanceret sødlig maltet bryg med mere fylde og krydderi end friskhed. De søde nuancer dominerer, men de er ikke larmende og giver en god klangbund for de flygtige let humlede toner, som især træder frem i eftersmagen. Blandt de honningsøde blonde bryg, som Belgien har en del af, hører denne absolut til blandt de bedste.

**Tongerlo Bruin** er en mørk gylden bryg med en fyldig, let beige-farvet skum. Duften er sammensat af chokolade, søde æbler og pærer, og smagen er mørk og maltet, men uden den sædvanlige voluminøse maltsødme, som hører genren til. Den manglende sødme får den umiddelbart til at virke mere mild i smagen end det er sædvane i Belgien, men det giver den til gengæld en meget let og drikbar karakter.

**Tongerlo Triple** har en smuk solgul farve – kronet af snehvidt skum. Duften er mild og frugtsød, og når skummet har lagt sig træder især toner af pærer frem. Smagen ligger fint i forlængelse af duften, men tilfører nuancer af søde æbler, ananas og honning.

## **Charles Quint Robijn**

Charles Quint eller Keiser Karel Robijn er een af to varianter fra bryggeriet Haacht, som er opkaldt efter den historiske person med samme navn. Charles Quint (1500-1558), som øllet er opkaldt efter, blev født i den belgiske by Gent og arvede allerede som ung mand enorme landområder af sin familie, bla. store dele af Belgien og Frankrig, hele det Tyske Rige, Østrig, Spanien og dele af det nye Amerika. I 1520 blev han udnævnt til Spaniens konge og gik dér under navnet Carlos I, og blev således een af datidens rigeste og mest magtfulde mænd i Europa. Keiser Karel var hans Belgiske tilnavn. Charles Quint var desuden særdeles glad for øl og rejste gerne ad omveje gennem Belgien for at hente sit elskede øl og bringe det med til Spanien.

På én af disse ture besøgte han et lille værtshus i byen Olen lige udenfor Antwerp, hvor han naturligvis bestilte en lokal bryg. Værtshusejeren serverede straks et krus øl for den tørstige konge, men holdt selv i hanken, da han serverede det. Charles, som allerede dengang trods alt havde sans for anstændig ølkultur, mente ikke, at han kunne tage imod det gode øl på den måde og bad ejeren finde et krus med to hanke. Det efterkom ejeren straks, men holdt frygteligt godt fast i de to hanke, da han vendte tilbage med øllet i det nye krus. Charles Quint indså at han nu var lige vidt, og smed en guldmønt på bordet og bad ejeren om at tilføje endnu et øre, så han kunne tage imod sit krus øl som en gentleman næste gang han kom forbi. Deraf det tilhørende lerkrus med tre ører.



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse marts 2008

Den dag idag står der store kopier af de tre krus på hovedgaden i byen Olen, og indbyggerne i byen går stadigvæk for ikke at være blandt de skarpeste knive i skuffen. Kruset med de tre ører har naturligvis fået tilnavnet Olen-kruset (Olen-Mug). Både dette krus, og det almindelige Charles Quint glas, kan i forbindelse med abonnementskassen købes for 25kr/stk.

Charles Quint Robijn har en fantastisk flot rødlig, kastanjebrun farve og en kraftig skum. Duften er domineret af karamel med strejf af blommer og friske figer. Smagen er en forførende buket af karamel og figer på den ene side og friske let syrligt-søde nuancer på den anden, som tilsammen klæder hinanden rigtigt godt.

## **Achel Blond / Bruin**

I belgien har man ialt seks Trappistbryggerier, hvor rigtige munke på rigtige klostre brygger rigtigt godt øl! Trappist-øllene har en særlig plads i alverdens ølhjerter, da de brygges på erfaringer samlet og overleveret igennem generationer, hvilket har gjort disse bryg til helt særlige smagsoplevelser. Derudover har munkene et usædvanligt afslappet forhold til usselt mammon, og producerer for de flestes vedkommende kun den mængde øl, der skal til for at finansiere driften af klostrene.

Det sidst tilkomne Trappistbryggeri, De Achelse Kluis, som bryggeriet hedder, ligger lige op til den hollandske grænse i det nordøstlige Belgien. I starten bryggede de kun fadøl til gæsterne på deres café, men har nu valgt at få tappet tre varianter på flaske. Det drejer sig om deres Blond, Bruin og den eksklusive Extra, som alle er ypperlige repræsentanter for Trappisternes særlige bryggetraditioner. Bryggeriet indledte officielt sin ølproduktion i 1998 – men tag ikke fejl, brygmestrene på Achelse Kluis er gamle garvede bryggere fra de andre Trappistklostre, og denne nye ølserie er derfor grundlagt på de samme erfaringer, som har skabt de andre Trappistøl. Og det kan i sandhed smages!

**Achel Blond** er en Blond Ale af sjældnen kvalitet – næsten på højde med den uovertrufne Westvleteren Blond. Farven er gylden og duften frisk med en snert af rugbrød og tørrede figer. Smagen er fyldig og harmonisk. De spændende nuancer, som får Achel Blond til at skille sig ud, er blide og underspillede, og overdøves let af de bitterhumlede indtryk. Det er derfor en øl man bør 'smage' omhyggeligt på, hvis man vil have det fulde udbytte.

**Achel Bruin** er en fantastisk bryg med en flot rød-brun farve. Duften bærer rosin og blommeindtryk i et let gæret flor, mens smagen blander det frugtige med ristede maltnuancer i en fint afstemt balance. De blide humleindtryk får næsten øllen til at 'svæve'.

\* \* \*

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i maj 2008. God fornøjelse!