



BRYGSHOPPEN

Holmkærvej 102

DK - 8380 Trige

Tel: +45 8623 2623

GSM: +45 2223 3665

Fax: +45 8623 2613

jm@brygshoppen.dk

www.brygshoppen.dk

Kære Øl-abonnent,

Sommeren nærmer sig og det er igen blevet tid til at flette lettere sommerøl ind imellem de kraftige vinter-yndlinge. Derfor har vi, med årstiden for øje, valgt at fokusere på nogle dejlige friske bryg til solskinstimerne på terrassen i kombination med nogle bløde mørkere Ales, til når mørket er faldet på.

Fra Belgien har vi således hjemtaget dels en forfriskende serie – en Ambrée, en Bruin og en Blonde – der bærer navnet Queue de Charrue, Ploegsteert, som brygges på bryggeriet Verhaeghe i byen Vichte i Flandern tæt på den franske grænse. Bla. er deres Bruin er af typen Sour Ale, og ligger således i smagsmæssig forlængelse af succesbryggen fra sidste abonnementskasse, Liefmans Goudenband, uden i øvrigt at ville sammenligne de to. Og dels den mere kendte Brown Ale, Charles Quint, fra bryggeriet Haacht, som ligger mellem byerne Leuven og Mechelen nordøst for Bruxelles. En maltet kastanje-gylden Brown Ale, som bygger på en udbredt bryggetradition i Belgien.

Fra Brygshoppens faste sortiment repræsenterer Blanche des Honnelles fra Br. Abbaye des Rocs den rigtige sommer Ale. Det er en 3-korns bryg på 6% Alc., som med sin blide smag er oplagt, når tørsten melder sig i sommervarmen. Til det lette bord med frisk salat hører St. Bernardus Triple med sin frugtige fyldige smag, og til de lyse nætter har vi valgt den mørke Trappistøl Westmalle Dubbel. Forhåbentlig en sommerpakke der vil sætte prikken over i'et, når ferien er over os.

Sommerekassen ser dermed ud som følger:

- 4 stk Queue de Charrue Ambrée
- 4 stk Queue de Charrue Bruin
- 4 stk Queue de Charrue Blonde
- 1 stk Queue de Charrue glas
- 4 stk Charles Quint

(da serien fra Queue de Charrue kun kommer i 25cl flasker har vi valgt at lægge 4 stk ekstra i kassen)

- 4 stk Abbaye des Rocs, Blanche des Honnelles
- 4 stk St. Bernardus Triple
- 4 stk Westmalle Dubbel

Efter sidste smagskasse vendte nogle abonnenter tilbage fordi de frygtede at have fået for gammelt øl. Vi beklager hvis vi ikke havde udtrykt os klart nok i præsentationen, men sagen var den, at vi ved et lykketræf havde fået fat i en mindre bryggerimodnet sending af Malheur 8, som vi syntes I skulle have glæde af. Der var således ikke tale om for gammelt øl, men derimod om øl lagret under optimale forhold, - medtaget for at give en prøve på en af Belgiens øl-lidenskaber: lagring af øl. Vi håber denne præcisering kan være med til at fjerne evt. misforståelser. Har du yderligere spørgsmål er du naturligvis meget velkommen til at kontakte os.

Sommertilbud!



Vores nye Lambik serie fra Boon – Oud Gueuze, Oud Gueuze Marriage Parfait, Kriek, Framboise – samt alle 6 Lambik varianter fra Lindemans (alle i 37,5cl m. korkprop) kan vi tilbyde til 25kr/stk ekskl. pant. Tilhørende glas: 25kr/stk. Også Westmalle glas kan i denne anledning købes for kun 25kr/stk.

Og så har vi stadig en rest af Affligem Christmas Ale tilbage, som vi fortsat gerne vil tilbyde til en fordelagtig pris. PRIS: 360kr/ks plus pant: ialt 24kr (normalpris: 456kr/ks plus pant). Til hver kasse følger enten en pakke med 100 stk ølbrikker eller et Affligem glas - efter eget valg. Stykpris pr. øl: 15kr + pant

Tilbudene ovenfor gælder så længe lager haves.



BRYGSHOPPEN

Som sædvanlig kan du få ekstrabestillinger bragt ud med abonnementskassen. Det eneste du skal gøre 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.

Abonnementkasserne forventes leveret i uge 24/25. Kan dog afhentes fra dags dato efter aftale.

RETURPANT: Hvis du har returpant til afhentning kan du enten fratække beløbet på indbetalingskortet (flaske 33cl: 1,00kr // kasse 24 stk: 16kr) 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 24/25 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

De bedste hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2005



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.

Queue de Charrue Blonde/Bruin/Ambrée

Ølserien Queue de Charrue er designet af Brasserie Vanuxeem, men brygget, som nævnt i introbrevet, på bryggeriet Verharghe i den sydvestlige del af Belgien. De tre varianter er smagsmæssigt sammensat med sommeren for øje, og det er tydeligvis det friske, det frugtige og det syrlige, som spiller en hovedrolle. Queue de Charrue Blonde har en næsten hvedeølsagtig karakter, Queue de Charrue Ambrée er frugtig og blidt maltet, mens deres Bruin er syrlig frisk. Alt i alt en meget fin kombination, når varmen forhåbentlig lægger sig over land og by, og gør luften tyk og dirrende af pollen og insekter.

Queue de Charrue Blonde er en sprød Triple med en frisk, hvedeølsignende let syret duft med tydelige strejf af koriander og kiwi/stikkelsbær og nærmest sennepsagtige undertoner. Smagen følger fint op på duften, men får selskab af lyse humlenuancer og en let, næsten svævende maltet karakter, der tilfører en sødme. Eftersmagen klinger af i et favntag af forsigtigt tørre humlede nuancer og en god maltet fylde. Den relativt høje alkoholprocent (9,0%) sætter kun svage spor i smagen og balancen imellem malt og humle er meget fint afstemt i både smag og eftersmag. En rigtig sommer forfriskning!

Queue de Charrue Bruin er et godt eksempel på en let tilgængelig Sour Ale – i stil med Liefmans Goudenband fra sidste abonnementskasse dog uden den samme maltfylde. Duften rejser sig som en blanding af blomster og syrnede mælk – meget forfriskende og uden den hengemte surhed, der præger de mere udtalte klassiske Sour Ales. Farven er kastanjeagtig med en let rødlig karakter, og smagen vidunderlig og først og fremmest domineret af en lemonagtig friskhed iblandet blomster og en portvinslignende sødhed. I eftersmagen toner sødmefylden lige så langsomt ud og lader ganen tilbage med en lemonagtig friskhed, der ansporer tørsten og kalder på mere. Endnu en rigtig sommer forfriskning – og ikke mindst, en inspirerende øloplevelse for dem, der ikke er fortrolige med Belgiens syrlige bryg!

En flot transparent orangebrun farve og en let sprød karakter præsenterer *Queue de Charrue Ambrée*. Duften er frugtig med strejf af citrus og hindbær på en sød bund af syltede kirsebær/cocktailbær. Smagen slipper lidt af citrusødmen og fremhæver i højere grad det maltede indtryk i et let bittert humleslør. Frugtsødmen spiller dog hele tiden i baggrunden og forbliver som klangbund i eftersmagen som akkompagnement til den maltede palette. I modsætning til de to andre er dette snarere en bryg til den varme sommeraften end en tørstslukkende forfriskning. Eller som ledsager til et let sommermåltid, f.eks. andebryst med en salat iblandet appelsin.

Charles Quint

Charles Quint, med undertitlen 'Keiser Karel', er en Brown Ale med historie. 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 selvfølgelig straks et krus øl for den tørstige konge, men holdt selv i hanken, da han rakte det til Charles Quint. 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 frygtsomt 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. Deraf kruset med de tre ører.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse juni 2005

Den dag idag står der en 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 tilnavnet Olen-kruset (Olen-Mug) og kan købes for 39kr/stk. Alm. Charles Quint glas: 29kr/stk.

Øllen Charles Quint er idag en klassiker i den Flamske del af Belgien, og mange steder kan man få den serveret i både sit glas og i et Olen-krus. Farven er Macon-rød og skummet fyldigt og tøvende, og duften frisk æble-citrusagtig med strejf af blommer og karamel. Smagen domineres af maltsødme med toner af blommer og dadler samt en let syrlig, næsten læderagtig note, som forstærkes i eftersmagen og klinger af i en humlefrisk tørhed.

Abbaye des Rocs, Blanche des Honnelles

Bryggeriet Brasserie de l'Abbaye des Rocs er nærmest at betegne som et mikro familiebryggeri med en årlig øl-produktion på kun godt 3200 hl fordelt over fem forskellige slags øl, hvilket er meget lidt selv efter belgiske forhold. Trods de små forhold formår bryggeriet alligevel at lave 'store' øl, og har således allerede indskrevet sig i øl-annalerne verden over. Noget af det forfriskende ved bryggeriet er deres evne til at fremstille øl, som ikke smager som noget andet, men derimod i høj grad indtager unikke positioner i det belgiske – og internationale – smagsunivers.

Blanche des Honnelles er opkaldt efter de lokale Honnelles floder og udmærker sig bla. ved at være brygget på tre forskellige kornsorter (byg, hvede og havre). Betegnelsen Blanche kræver at mindst 32% af malten udgøres af hvede. Brugen af især havre giver en karakteristisk smag med klare toner af den sødligt-syrlige duft af nybagt brød man også kender fra nogle hvedeøl. Dog overskygges de brødagtige nuancer af den friskhed som kendetegner en Blanche, og som understreges af den forsvindende sødhed.

St. Bernardus Triple

Brouwerij St. Bernard er opkaldt efter en sagnomspunden katolsk helgen, der reddede mange menneskeliv ved at anbefale dem at drikke øl i stedet for vand, da vandet var inficeret med sygdom. Bryggeriet er ikke et trappistbryggeri eftersom det ikke drives af munke, men er derudover nok noget af det nærmeste man kommer på trappisternes bryggetraditioner. Bryggeriet ligger kun få kilometer fra St. Sixtus klosteret og bryggede i mange år dette klostrets velkendte serie, som bærer navnet Westvleteren. Dette samarbejde ophørte, da lovgivning påbød munkene selv at brygge deres øl, hvis de skulle påstå sig titlen 'Trappist'. Brouwerij St. Bernard ligger på Trappistenweg lige udenfor byen Watou i Vest-Flandern, og bygningerne som huser bryggeriet var oprindeligt et kloster-osteri, så der er mange forhold der knytter dem tæt til trappisterne, og de kan med god samvittighed kalde deres øl for klosterøl. Dog først og fremmest naturligvis fordi deres øl er så ualmindeligt godt.

En frisk, gæret næse prydet af frugtige æble- og banan-agtige strejf, en dyb-gylden farve og en kraftig, hvid skumhat præsenterer denne enestående Triple Ale. Smagen er let og blomsterlig med orange- og gær-friske nuancer akkompagneret af en forsigtigt prikkende sprødhed, der på fineste vis underbygger de humlede indtryk.

Westmalle Dubbel

Westmalle bryggeriet er ét af de to mest kommercielle eller professionelt drevne trappistbryggerier i Belgien – det andet er Chimay. Med store moderne produktionsforhold og eget tapperi er Westmalle gearret til at klare både national og international efterspørgsel på deres øl, og er derfor også til at finde rundt omkring i det gængse danske øl-landskab. Det gør bestemt ikke øllene ringere. Til gengæld er der ingen tvivl om, at Westmalle var ophavsmanden til de to meget populære og følgerig udbredte brygtyper, 'Double Ale' og 'Triple Ale', og må derfor kaldes smagværdigheder af mere end én grund.

Westmalle Dubbel har en smuk, vin-rød farve og en kraftig skumhat, der spiller i svagt orange nuancer. En frisk, gæret, frugtrig næse med dadelagtige bi-toner åbner for en smag domineret af sødlig, brændt malt med antydninger af rosin, banan og passionsfrugt. Den er ikke kun et forbillede, men absolut også én af belgiens bedste 'Double Ales'.

* * *

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i august/september 2005. God fornøjelse!