



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-abonnet,

Det er os en stor fornøjelse hermed at kunne præsentere vores første eksklusive abonnementskasse. En ide der længe været på tegnebrættet, men som først nu får vinger – takket være blandt andet din støtte.

Som omtalt på vores hjemmeside består kassen dels af to nye øl (8 stk af hver), som vi ikke har i vores sortiment, og dels af to gode klassikere fra vores bestående sortiment (4 stk af hver). De nye øl er fundet på smagsture i Belgien, hvor vi har besøgt utallige caféer og bryghuse for at finde frem til nogle af de spændende perler, der gemmer sig i det belgiske øl-landskab. Nogle er valgt alene pga. deres fantastiske smag, mens andre er hjemtaget, fordi de udover den gode smag også kvalificerer sig som smagværdigheder, dvs. har en historie, som gør dem interessante at smage på ud fra en øl-historisk vinkel.

Indholdet af hver enkelt kasse er valgt med omhu, således at de nye smagsoplevelser er modsvaret med gode klassikere fra vort aktuelle sortiment. Desuden er de fire forskellige bryg sammensat efter årstid og variation, så ingen kasse vil koncentrere sig om én enkelt brygform eller smagsvariant.

Vi er meget interesseret i at høre, hvad du synes om de øl vi har valgt til denne første smagskasse. Kommentarer kan sendes enten på jm@brygshoppen.dk eller til adressen Holmkærvej 102, 8380 Trige. Vi vil trække lod blandt tilbakemeldingerne. Vinderen vil få gratis levering af næste abonnementskasse. Vi håber på at høre fra dig!

Ved at betale vedlagte indbetalingskort rettidigt tilmelder du dig denne smagskasse og optages som abonnent. Du vil herefter modtage kassen midt i september – vi kontakter dig vedrørende levering – samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse i november. Vælger du ikke at modtage den aktuelle kasse skal du huske at tilmelde dig igen, hvis du gerne vil modtage næste præsentation.

Har du spørgsmål er du meget velkommen til at kontakte os.

Flere har spurgt hvad de skal gøre, hvis de nu efter at have set præsentationen skulle ønske at få flere abonnementskasser leveret på én gang. I så fald skal du blot gange de 499kr + 50 (pant) med det antal kasser du måtte ønske – leveringsomkostningen forbliver den samme – og indbetale beløbet på det vedlagte indbetalingskort. I tilfælde af, at vi skulle løbe tør for en eller flere varianter ekspederes ordrerne i den rækkefølge vi modtager dem.

God fornøjelse!
De bedste hilsner,

BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse Aug/Sept 2003



Indledende råd: Alle Brygshoppens Ales er eftergærede på flaske, hvilket betyder at der er bundfald. Vi anbefaler ikke, at de to mørke Ales i denne smagskasse drikkes med bundfald. Hæld derfor den sidste tredjedel af øllene langsomt ud i glasset og stop når bundfaldet begynder at løbe til. I de to lyse Ales kan man sagtens skænke øllet uden at bekymre sig om bundfaldet – det giver blot lidt ekstra smag.

Skænk og nyd dine Ales i glas som kan rumme en hel øl med tilhørende skum.

Alle bundgærede Ales bør opbevares stående mindst 24 timer før indtagelse.

Rochefort 6

Et af de mest velrenommerede trappistbryggerier er Abbaye de Notre-Dame de St. Rémy, som ligger i den sydbelgiske provins, Namur. Klostret indledte sin ølproduktion helt tilbage i 1595, som et supplement til munkenes egen kost, og først i 1950 traf man beslutningen om at begynde at sælge det gode øl for at kunne dække de daglige omkostninger. Klostret har længe været kendt som det strengeste trappistkloster i Belgien, og er derfor lukket for offentligheden under normale omstændigheder. Bryggeriet brygger i dag tre forskellige varianter, nemlig Rochefort 6, Rochefort 8 og Rochefort 10, som alle er mørke Ales. Ligesom det er tilfældet med Westvleteren, et andet af de seks belgiske trappistbryggerier, brygges der kun den mængde øl, som munkene skønner er nødvendig for klostrets fortsatte drift, og de tre varianter er derfor ikke altid til at opdrive pga. den store efterspørgsel. Rochefort 6 brygges kun to gange om året og i så små mængder (ca. 5% af produktionen), at den som regel er usædvanlig svær at opstøve i mere end nogle ganske få eksemplarer. Rochefort 6 er også munkenes egen yndling, og brygget efter den ældste opskrift af de tre.

De tre talangivelser 6, 8 og 10 benævnes ofte som grader, og henviser til alkoholmængden målt i vægt frem for volumen, som er den måleenhed der oftest bruges i dag. Rochefort 6 er således på 7,5% vol. alkohol (de to andre på henholdsvis 9,2% og 11,3%) og kan kendes på sin røde kapsel.

Smagen er karakteristisk for serien om end meget lettere end sine to tungere varianter. Farven er dyb vinrød, duften let og frugtig, og smagen mild og forførende med alle de kendte frugt og lakrids nuancer man kender fra Rochefort i en underspillet balance. En garvet Rochefort gane vil ved første mundfuld dømme den 'vandet' i karaktøren, men et nærmere bekendtskab vil åbenbare den finhed i smagsindtrykkene, som her er på færde.

Loterbol Bruin

Loterbol betyder noget i stil med landsbytosse, og har indtil for ganske nylig først og fremmest været navnet på en meget humlet og tør øl fra familiebryggeriet Duysters, som ligger i byen Diest, ikke langt fra Bryggeriet Hoegaarden, som mange kender, i regionen Brabant lige syd for Antwerp. Denne øl har høstet meget ros for sin særlige smag, som er i stil med trappisten Orval uden at være helt så parfumeret. I 2002 flyttede bryggeriet til nye og større faciliteter i Diest, og i den forbindelse begyndte bryggeren at eksperimentere med en ny mørk variant.

Denne kom først i en 10% udgave, men blev hurtigt til den 8% udgave, som i dag er Loterbol Bruin, og som vi har valgt skulle være en del af denne første abonnementskasse. For at skelne mellem de to varianter fik den lyse humlede udgave naturligvis navnet Loterbol Blond.

Loterbol Bruin er en pragtfuld Double Ale med en symfoni af smagsnuancer. Skal man sammenligne smagen med en mere kendt bryg ville vi umiddelbart læne os op ad Westvleteren, med en kende mere bitterhed i ganen og eftersmagen, og knap så silkeagtig i sin konsistens. De jordede toner blandet med tørrede figer og en skumhat man næsten kan servere for sig selv er dog ikke til at tage fejl af. Det er en bryg med substans og karaktér, som efter vores mening absolut skriver sig ind i eliten af belgisk øl.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse Aug/Sept 2003

St. Bernardus Tripel

I Vest-Flandern, tæt på Atlanterhavet og den franske grænse, lige udenfor byen Watou-Popperinge, ligger bryggeriet St. Bernard, som har æren for denne helt særlige Triple Ale. Vest-Flandern er en smuk malerisk region, og i området omkring St. Bernard bryggeriet prydes landskabet yderligere af meterhøje humlemarker, som desværre ses færre og færre steder i Belgien. Bryggeriet ligger kun få kilometer fra trappistbryggeriet Westvleteren, og har tidligere været direkte involveret i produktionen heraf. Bryggeriet ligger i et gammel osteri og dele af de gamle bygninger er indrettet til gæstgiveri, som man kan indlogere sig på, hvis man skulle komme på de kanter. Produktionen er på mindre end 15.000 hl om året, hvilket ikke er meget selv efter Belgiske forhold, og stort set kun deres Dark Ale, som de kalder Abt 12, er kendt i resten af Belgien. Og det forstår man ikke, når man har smagt deres serie som består af fire usædvanligt gode bryg.

Triple skrives på flere forskellige måder i Belgien (Triple, Tripel, Trippel), men kendetegnet for denne brygform er de humlede indtryk og den lyse farve. Ofte er Triple Ales temmelig bitre i deres smag – i særdeleshed i eftersmag – og udmærker sig også ved en friskhed og lethed, som gør dem til eminente tørstslukkere. I modsætning til de mørke Ales, der nærmest indtager smagsløgende og fylder mundhulen med sødme og krydderi.

St. Bernardus Tripel har alle Triplens gode egenskaber, men skiller sig ud ved at være knap så bitter og i stedet spille på toner af æble og bløde vanilieagtige indtryk i forening med friske gæragtige strejf. Sammen med humlens blomsterlige karakter bliver det til et mesterligt resultat, som ikke er til at komme udenom, når det drejer sig om belgiske Triple Ales.

Corsendonk Agnus

Ældgamle opskrifter forfattet af Benediktiner-ordenen, som drev Corsendonk klostret og bryggede øl fra 1384 og frem til tiden omkring den franske revolution (1789), er grundlaget for denne meget populære klosterøl. Klostret, som er renoveret og i dag fungerer som kursuscenter, er meget smukt og absolut et besøg værd. Det ligger en halv times kørsel øst for Antwerpen og har man 90 Euro til overs kan man overnatte på klostret, få serveret god mad og drikke Corsendonk til benene vil i seng.

Corsendonk Agnus er en Triple Ale ligesom St. Bernardus, men knap så karakteristisk og aromatisk. Den venlige smagspalette er sandsynligvis også én af grundene til, at den er så populær både i og udenfor Belgien. Corsendonk har vundet mange nationale og internationale priser for deres øl (både Corsendonk Agnus og Corsendonk Pater, som er den anden i serien) og eksporterer til det meste af verden. Især amerikanerne aftager meget af det.

Ideen bag Corsendonk er enestående eftersom det ikke er ét bryggeri, som brygger de to varianter, men to forskellige bryggerier. Forklaringen er den, at Keersmaekers – en belgisk grossist, som tidligere også havde et bryggeri – udliciterede brygningen af de to øl. De havde en forestilling om hvordan deres øl skulle smage og lod så bryggerierne konkurrere om hvem der kunne gøre det bedst. Brasserie du Bocq fik æren af at brygge Corsendonk Agnus, og gør det stadig den dag i dag. Brasserie du Bocq er også kendt for udmærkede øl som Blanche de Namur, St. Benoit og Deugniet, og har en årlig produktion på 60.000 hl om året.

* * *

Vi håber denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den og er selv vældig glade for resultatet. Præsentationen af næste smagskasse kommer i november.