



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,

Det er med stor glæde, at vi hermed kan tage hul på andet år af vores eksklusive øl-abonnementsordning. Status efter det første år er, at antallet af abonnenter er steget støt og tilbakemeldingerne har været meget positive, så vi er overbeviste om, at ordningen er kommet for at blive – takket være jeres opbakning.

Her på tærsklen til efteråret har vi valgt at sammensætte kassen som følger:

6 stk Vondel

6 stk Barbar Winter Bok

4 stk Achel Bruin

4 stk Abbaye des Rocs, Abbaye des Rocs

4 stk Abbaye des Rocs, Montagnarde

De to nye bryg er oplagte ledsagere, når vind og vejr rusker i trætoppene og dækker landet med visne blade i alskens farver, og lysene tændes i stjerne rundt omkring. Så er det ikke så meget tørsten, der skal slukkes, men snarere livsglæden som skal plejes – og hvad er bedre til det end gode kraftige Ales. Derfor har vi denne gang valgt dels Vondel, som er en lækker, rund Flamsk Brown Ale og dels Barbar Winter Bok, som er en forførende, mørk honning Ale. Sidstnævnte er, som navnet henviser til, egentlig en vinterbryg, der kun brygges i perioden oktober til februar, men vi har været heldige at få fat i et parti forud for sæsonen, som vi glæder os til at præsentere jer for.

Fra Brygshoppens faste sortiment har vi denne gang valgt dels Achel Bruin, som efter vores mening er en ofte overset Trappistøl, og dels to perler fra det lille familiebryggeri Brasserie de l'Abbaye des Rocs, - nemlig Abbaye des Rocs, en krydret Dark Ale og deres nok mest kendte bryg, samt Montagnarde, en Brown Ale på 9% og bryggeriets egen stolthed.

Som et lille kuriøsum kan det i denne forbindelse nævnes, at vi netop har fået fingre i eksklusive magnum udgaver (150cl) af de to sidste. Vi har kun fået 30 stk af hver – og vil sandsynligvis aldrig få dem igen, da de normalt ikke produceres på Bryggeriet. (Der findes en Grand Cru magnum udgave af Abbaye des Rocs, men den er ekstra lagret og på 10% Alc.). Skulle du have lyst til at få fingre i en af disse helt specielle magnum udgaver er prisen 149kr inkl. pant. Og så er der kommet helt nye glas – prisen er 35kr/stk ligesom på de gamle.

Ekstra ordinært tilbud:

I forbindelse med denne abonnementskasse kan du få Leffe Radieuse, Leffe Triple og Hoegaarden Witbier til favorabel pris. Bland en kasse og få de to Leffe varianter til 15kr/stk og Hoegaarden 25cl til 12kr/stk (normalpris henholdsvis 20kr og 15kr). Priserne er eksklusiv pant.

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 39.

Da vi ikke har fundet et nyt fordelingspunkt på Sjælland – efter at Café Grif måtte lukke – ser vi os nødsaget til at genindføre den oprindelige leveringspris på Sjælland, som er 150kr.

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 39 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

NB. Brygshoppen er til øl-messe i Belgien og har derfor lukket fra den 2. – 12. september.

De bedste hilsner & god fornøjelse,
BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2004



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 stående mindst 24 timer før indtagelse.

Vondel

Vondel er opkaldt efter den Hollandske poet, Joost Van den Vondel (1587-1670). Det kan måske undre, at en belgisk bryg er opkaldt efter en hollandsk poet, men familien kom oprindeligt fra Antwerpen, fødte Joost i Köln i Tyskland og flyttede til Amsterdam, da Joost var 10 år gammel. Hans forfatterskab omfatter 32 skuespil, poesi, oversættelser og en række essays, som fik stor betydning for samtiden pga. deres både religiøse og politiske oprørske karakter. Han anses af mange for at være én af de største hollandske forfattere nogensinde.

Vondel er en Brown Ale med en markant lagret karakter. De friske frugtige noter kendt fra mange Brown Ales er her udskiftet med en nærmest vintage-agtig fylde og smag. Det er træ-agtige smagsnoter med toner af sherry-fade som først og fremmest præger smagen og som er med til at give den det tilbagelænedede, rolige og fyldige første indtryk. Humlen har her fået en birolle og bidrager hovedsagligt med lidt liv til sødmen - men træder tydeligere frem i eftersmagen, hvor friskhed og mere tørre nuancer træder ind i billedet.

Bryggen er overraskende sprød og kræver både forsigtighed og et stort glas, når den skænkes. Til gengæld frigiver den store skumdannelse mange duftindtryk. Duften er fint afbalanceret mellem sherry og malt - med svage gærfriske noter og strejf af banan og blomme.

Glasset har det ikke været muligt at fremskaffe.

Barbar Winter Bok

I sidste abonnementskasse stiftede de af jer, der valgte at være med, bekendtskab med Floreffe Meilleure – en forførende frisk Dark Ale, som har resulteret i mange positive tilbagemeldinger, og som fremover vil være at finde i Brygshoppens sortiment. Fra samme bryggeri, Brasserie Lefébvre, kommer også Barbar-serien, som består af to honning øl – Barbar Honey Ale (lys) og Barbar Double Honey Winter Bok (mørk).

Der findes en række honningøl på det belgiske marked – de fleste er lyse bryg med en blid, honningsød og smørende smag. Lefébvres valg af at brygge en mørk honningøl, hvor en usædvanlig stor mængde honning (2,5%) forenes med den kraftige mørke smag af brændt malt er mere usædvanlig, men ikke desto mindre langt mere spændende efter vores mening. Den ekstra mængde honning giver en fløjlsblød konsistens og præger både duft, smag og eftersmag. Farven er meget mørk og skummet kraftigt. Duften svunget af honning, melon og blomsterligt-friske strejf. Smagen er fyldig og rund, og i højere grad præget af den brændte malt. Honningindtrykkene drejer en smule og får karakter af melon og banan, hvilket i høj grad klæder maltens noter af karamel og chokolade. I eftersmagen klinger maltsødmens fyldighed en kende af og svage citrusagtige/blomsterlige toner melder sig fra humlen. Denne let friske afslutning giver bryggen en forførende karakter, og modvirker honningens fede sødme, som i stedet let kunne være blevet kvalmende. En fornem honningøl – og et godt eksempel på en belgisk sæsonbryg.

Ligesom på flaskens mærkat bærer glasset et gult og brunt billede af en forhistorisk kvindekrieger. Glasset er sandpustet og udformet som et gammeldags ølkrus, hvilket passer rigtigt godt til stilen. Det er robust og fint at drikke af. Pris: 35kr/stk.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2004

Achel 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 ølhjertes, 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 financiere driften af klostrene. Det sidst tilkomne Trappistbryggeri er Achelse Kluis, som idag brygger 3 forskellige øl – Achel Blond, Achel Bruin og Achel Extra. Dette bryggeri 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 Bruin er en frisk Double Ale med en flot rød-brun farve. Duften bærer rosin og blommeindtryk i et let gæret flor, mens smagen blander det frugtige med mellemristede maltnuancer i en fint afstemt balance. De blide humleindtryk får næsten øllen til at 'svæve'.

To perler fra Brasserie de l'Abbaye des Rocs

Bryggeriet Brasserie de l'Abbaye des Rocs er nærmest at betegne som et mikro familiebryggeri. Der er ialt fem ansatte: den gamle brygger og hans kone, deres datter (som efterhånden er ved at overtage brygger-rollen) og hendes mand samt en sælger. Bryggeriet ligger i det syd-vestlige Belgien meget tæt på den franske grænse og har en årlig øl-produktion på kun 3200 hl fordelt over fem forskellige slags øl, hvilket er meget lidt selv efter belgiske forhold. Der brygges een til to dage om ugen afhængigt af sæson og efterspørgsel, og bryggeriet er indrettet i gamle gårdbygninger i umiddelbar forlængelse af bryggerparrets privatbolig. På trods af den meget lille produktion – eller måske snarere netop derfor – har de valgt at være kompromisløse hvad angår øllets kvalitet. Normalt fortynder man urten (maltvædsken) for at reducere udgifterne, og må så efterfølgende tilsætte majs, ris, eller anden råfrugt for at have sukkerstoffer nok i øllet – men på Abbaye des Rocs vil man ikke tilsætte fremmede sukkerstoffer, og de fortynder derfor kun urten af smagskæssige årsager. Al sødmen i deres øl kommer fra malten – og ikke fra råfrugt af nogen art. Det er også et af de få bryggerier, som fortsat insisterer på at lade selv fadøl eftergære på fustagerne – de fleste er gået væk fra det, fordi det både er besværligt og risikabelt.

Trods de små forhold formår bryggeriet således alligevel at lave 'store' øl, og har allerede indskrevet sig i øl-annalerne verden over. Noget af det forfriskende ved bryggeriet Brasserie de l'Abbaye des Rocs 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.

Montagnarde

Montagnarde er helt sin egen i bryggestil og type, men minder nok mest om en kraftig, karamelliseret Brown Ale. En livlig skumhat, en farve som den fineste rav og en duft af karamel med frugtige strejf og en anelse peber præsenterer denne enestående bryg. Smagen er fyldig malt-aromatisk med overvægt på det karamelagtige, og eftersmagten giver en dejlig finish.

Abbaye des Rocs

Abbaye des Rocs er ligesom Montagnarde udenfor kategori. Med sin smukke vinrøde farve, en rolig skumhat og en krydret duft med toner af blomme og 'brændt træ' (bryggeriets egen beskrivelse - og måske har de ret). Denne meget ubestemmelige smagskarakter går igen i smagen, som på delikat vis kombinerer en mørk ristet maltsmag med en vifte af friske krydrede toner. I eftersmagten klinger de krydrede indtryk ud, og samler sig i stedet om en sød karamel-maltet smag med en kun let krydret top.

* * *

Vi håber denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i november/december 2004. God fornøjelse!