



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,

Med en grøn og våd sommer bag os har vi denne gang valgt at sammensætte abonnementskassen af en række 'klassikere' i Brygshoppen regi, der forhåbentlig vil varme sjælen, når sensommeren gradvist kalder mørket tilbage.

Fra Belgien har vi således valgt at følge op på succesen fra sidste efterårskasse, Barbar Winter Bok, med dennes gyldne bror, Barbar Honey Ale. Skulle du have glemmt hvordan Winter Bok'en smager har vi vedlagt en enkelt af dem, så du kan genopfriske hukommelsen. Med samme fortsæt har vi taget to varianter fra Br. Affligem hjem (supplerer de to vinterbryg vi havde hjemme sidste jul), og tilsammen tilbyder de tre bryg en fin vifte af smagsindtryk til de forhåbentligt lune september aftener.

Fra Brygshoppens faste sortiment har vi derimod taget højde for efterårets komme og skruet op for smagsvolumen. Det har vi dels gjort med Karmeliet Triple, en fyldig og forførende klosterøl brygget på malt af tre forskellige kornsorter – byg, hvede og havre. Og dels med to varianter fra én af Trappisternes fornemste ølserier – Rochefort – som repræsenterer noget af det ypperste og ikke mindst smagsmæssigt mest voldsomme Belgien kan byde på. Dermed skulle der være dækket ind – uanset hvordan sommeren har valgt at tage imod efteråret.

Efterårskassen ser dermed således ud:

4 stk Barbar Honey Ale
4 stk Affligem Dubbel
4 stk Affligem Triple

6 stk Karmeliet Triple
3 stk Rochefort 8
3 stk Rochefort 10

Ekstra: 1 stk Barbar Winter Bok

Hvis nogen skulle være interesseret har vi desuden Affligem Patersvat (18kr/stk), Rochefort 6 (20kr/stk) og Karmeliet Triple 75cl (48kr/stk) på lager. Glas til alle fire varianter i abonnementskassen er ligeledes på lager.

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 37/38. 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 37/38 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

De bedste hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 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.

Barbar Honey Ale

Vi har tidligere haft to varianter fra bryggeriet Lefebvre i abonnementskassen, Floreffe Meilleure og Barbar Winter Bok, og begge har givet overvældende gode tilbagemeldinger fra jer abonnenter. Mange har efterfølgende forespurgt på muligheden for at smage den lyse honningøl fra Lefebvre, som er den mest udbredte af de to honningøl i Barbar-serien, og det har vi således valgt at følge op på i denne abonnementskasse.

Bryggeriet Brasseries Lefebvre ligger syd for Bruxelles ved byen Quenast i den fransktalende del af Belgien – det såkaldte Walonien. Bryggeriet er et mellemstort bryggeri, der brygger ikke mindre end 14 forskellige bryg – fra frugt-, honning- og hvedeøl til Double, Triple og Dark Ale. Det er derfor heller ikke overraskende, at netop Lefebvre har lavet en gaveæske med 13 forskellige bryg (hvoraf 10 af dem er deres egne), som de kalder "The Belgian Beer Tour". Vi har den ikke hjemme p.t., men det kunne måske blive aktuelt, hvis der er interesse for det?

Barbar er en lys og sprød bryg, der har sin sekundære gæring på flasken. Duften er umiskendeligt præget af honning i et flor af søde, let gærede æbler og pærer på en maltsødmet bund. Smagen ligger fint i forlængelse heraf, men tilføres såvel strejf af cocktailbær og miabellaer, som et pift af harpiks og koriander. Eftersmagningen trækker en smule humlebitterhed ind i smagspaletten, men det forbliver et frisk pust – og ikke en egentlig modvægt til malten og sødmen.

Affligem Dubbel / Triple

Affligem er et af de ældste klostre i Belgien, og munkene på klostret startede deres ølproduktion helt tilbage i det 11. århundrede. Da ølproduktionen blev flyttet til et kommercielt bryggeri fortsatte man med at brygge på licens fra munkene, dvs. fremstille øllet efter munkenes gamle opskrifter. I dag brygges øllet på bryggeriet De Smedt, som ligger i byen Opwijk mellem Bruxelles og Gent. De Smedt brygger flere serier af øl, som f.eks. Postel-serien, og har en anseelig eksport til bla. USA. Bryggeriet har for få år siden taget navneforandring til Br. Affligem, men producerer fortsat en række andre bryg udover Affligem-serien, som består af ialt fem forskellige varianter – Blond, Double, Triple, Patersvat og Noël/Christmas. Heineken har siden 1980 stået for distributionen i det meste af verden, og købte i 2000 50% af aktierne i bryggeriet – til det belgiske bryggerikonglomerat Interbrews store ærgelse. Til trods for det kommercielle bagland er bryggeriets to serier af klosterøl, Affligem og Postel, stadig interessante at smage på.

Affligem Double – Flot beige-farvet skumhat præsenterer denne bryg. Farven er macon-rød og transparent – der er ingen nævneværdig bundfald i flasken. Duften domineres af mørke maltede nuancer i forening med mørk kandissukker. Bagved spiller dadler, rosiner og orange-toner samt flygtige strejf af sød lakrids. Smagen derimod nedtoner sødmen, og lader i stedet lakrids og humle-bitre nuancer træde i forgrunden. Eftersmagningen klinger bittert ud, men tilfører sødmen spor af banan, abrikos og kaffe. En klassisk Double Ale, som vil klæde en god oksesteg, forløren hare og lignende robuste, let sødlige retter.

Affligem Triple – Blussende sprød rav-gylden bryg. Duften er først og fremmest præget af den let-ristede malts brødagtige sødme, men også humlens friske græsagtige karakter, som leder hen imod det lemon- og honningmelon-agtige, er på spil. Smagen er meget afhængig af temperaturen og tenderer mod det velkendte bittert-friske ved lave temperaturer, hvorimod en kandiseret melonagtig sødme træder frem, hvis serveringstemperaturen er omkring 12-14 grader celcius. Sidstnævnte er overraskende, og absolut værd at prøve – f.eks. til brændte figner eller et ostebord med kraftige oste.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2005

Karmeliet Triple

Karmeliet Triple er en forførende 3-korns Triple Ale fra det mindre familiebryggeri Br. Bosteels, der ligger i byen Buggenhout i Øst-Flandern. Bryggeriet er opført helt tilbage i 1791 og har været på familien Bosteels hænder i 6-7 generationer. Udover Karmeliet Triple brygger Bosteels også øllene Pauwel Kwak og Deus Brut des Flandres.

Navnet Karmeliet har øllet fået efter en lokal munkeorden, som bryggede en 3-korns øl i 1600-tallet. Dette var man dog ikke klar over på bryggeriet, da de oprindeligt satte sig for at producere en 3-korns øl. En bekendt gjorde dem opmærksom på det med henvisning til en bog om områdets bryggerihistorie, og de valgte derfor efterfølgende navnet Karmeliet til deres nye 'barn'. På etiketten står der dog, at øllet er brygget efter en gammel oprindelig opskrift fra datidens munke, men om det faktisk er tilfældet har det ikke været muligt at få af- eller bekræftet.

Karmeliet Triple er som nævnt en 3-korns øl, hvilket betyder at der er anvendt både byg, hvede og havre i såvel rå som maltede former under fremstillingen. Duften bærer strejf af koriander, vanillie og banan, mens smagen tilfører hvede-sødme til de frugtrige, krydrede nuancer. En svagt smøragtige tone blandet med havrens silkeagtige konsistens giver et samlet indtryk af en nærmest sirupagtig blød bryg, der på fineste vis formår at tilsøre den relativt høje alkoholstyrke (8%).

Det tilhørende glas anses også i Belgien for at være blandt de smukkeste ølglas på markedet med den stiliserede fleur-de-lis (den franske lilje), der som en hånd pryder glassets nederste del, og på elegant vis angiver, hvor meget en flaske af den korngule bryg fylder i det store glas. Resten af glasset er afsat til den snehvide skum, der således får logoet til at træde frem med sine farver.

Rochefort 8 / 10

Trappistøl er noget helt specielt – ikke bare i Belgien. Trappistøl er øl brygget af munke på fungerende klostre – og altså ikke 'bare' brygget efter en munke-opskrift på et kommercielt bryggeri. Det er i sig selv unikt, og der er kun seks sådanne Trappistbryggerier i verden – og de ligger allesammen i Belgien. Det drejer sig om Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle og Westvleteren.

Trappistklostret Saint-Remy, som producerer Rochefort-serien, kan spores tilbage til 1230, hvor det var beboet af nonner. I 1464 blev klostret overtaget af en munkeorden, som drev deres daglige virke på stedet frem til 1794. Munkenes fraflytning var ikke frivillig, men derimod en følgevirkning af den Franske Revolution (1789), som banede vejen for 'afskaffelsen' af også gejstlige autoriteter. Klostret stod tomt frem til 1887, hvor munkeordenen igen blev etableret på stedet. Man kan se af de historiske optegnelser, at klostret fik sit første bryggeri i 1595 – men det bryggeri, som er at finde på stedet idag blev bygget i 1899. Saint-Remy klostret er kendt for at være det mest lukkede og afsøndrede kloster blandt Trappist-klostrene – som i forvejen er meget lukkede klostre med store krav til munkene – men ikke desto mindre laver de noget af det mest efterspurgte og lovpriste øl i verden.

Rochefort-serien består af tre mørke Ales, som bærer graderne 6, 8 og 10. Gradsangivelserne stammer fra den gamle måde at måle alkohol-indholdet på, hvor man angav vægt frem for volumen. 8eren og 10eren er de mest kendte i serien og får begge top karakterer på samtlige internationale voteringslister og af øl-guruer verden over. 6eren udgør kun 5% af produktionen og produceres kun to gange årligt - og brygges blandt andet til at dække munkenes eget forbrug af øl.

Rochefort 8 – Rochefort 8 er mørk, dybrød i farven med en meget blød krop og en kraftig jordagtig, let frugtig karakter. Bryggeriet tilsætter mørk kandis for at udvikle den dybe farve, og opnår herved samtidig et vigtigt bidrag til den cremede konsistens. Rochefort 8 præsenterer Rochefort-smagen i al sin pragt – uden den buket af blomsterlige og kandiserede smagsnuancer, som pryder Rochefort 10. Rochefort 8 er som sådan Rochefort par excellence, og er også den i serien, der høster størst anerkendelse internationalt.

Rochefort 10 – En rigtig Prestige-Ale – og en sand majestæt med sin dybe bordeaux-røde, næsten sorte, farve og kraftige, beigefarvede skumhat. Kroppen er blød og fyldig - nærmest flødeagtig - og aromaen kraftig, krydret og jordagtig med antydninger af kandiseret frugt og mørk chokolade iblandet strejf af sød lakrids. Både duft og smag er overvældende, og placerer utvivlsomt Rochefort 10 som én af Belgiens mest smagfulde bryg.

* * *

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