



## BRYGSHOPPEN

Bærmosehøjen 16

DK - 8380 Trige

T: +45 8623 2623

M: +45 2223 3665

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

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

Kære Øl-abonnent,

Selvom det danske sommerland stadig kalder med sin milde røst, så er det tid at høste sine perler og få bygget forråd, så man ikke risikerer at skulle gå tørstig i seng, når efteråret snart er over os. Men med den ualmindeligt smagskraftige og alkoholtunge abonnementskasse, som var på bud i maj-juni, så er det svært øge momentet her op mod efteråret. Ingen udfordring kan dog skræmme en forvalter af gode belgiske Ales, og den forestående kasse er derfor sammensat med smagsfylde og mangfoldighed for øje.

Blandt de fire nyheder, som pryder denne kasse, ligger tre af dem i forlængelse af den nye friske brise, som også trækker spor i det belgiske ølunivers – nemlig humlevariationer, både som lette antydninger og som smagsmæssig rygrad. Den fjerde og sidste er mere klassisk, mørk og maltet i sit udtryk. Fra sortimentet er der derimod hentet fire tunge, maltede lækkerier frem, som har hver sin særegne klang – fra let sylrig friskhed over honning og krydderier til karamelmaltsødme for fuld udblæsning.

Abonnementskassen ser dermed således ud:

4 stk Tongerlo Prior Triple 33cl	2 stk Liefmans Goudenband 37,5cl
4 stk Kapittel Watou Prior 33cl	2 stk Barbar Winter Bok 33cl
4 stk Gouden Carolus Hopsinjoor 33cl	2 stk Abbaye des Rocs Brune 33cl
4 stk Gouden Carolus Triple 33cl	2 stk Abbaye des Rocs Montagnarde 33cl

Tilbud på tilhørende glas – så længe lager haves:

*Carolus, Liefmans, Barbar og Abbaye des Rocs glas: 25kr/stk (norm. pris: 35kr/stk)*

! - ! - ! Tilbudet på Westvleteren fortsætter - 6 stk W8 eller W12: 250 kr ekskl. pant

Ved køb af varer (tilbudsvare 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 netbank.

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

**Abonnementskasserne 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 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.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2009



**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).

## Gouden Carolus Hopsinjoor / Triple

Serien Gouden Carolus, der består af i alt syv forskellige Ales, 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 papirer i Mechelens by-arkiv fra 1369, som omtaler bryggeriet. Mod slutningen af sidste årtusinde besluttede Charles Leclef, som er femte generation af Van Breedam familien, der overtog bryggeriet i 1873, at modernisere bryggeriet og restaurere de gamle bygninger. Dette arbejde er nu fuldført og det gamle bryggeri åbent for interesserede besøgende.



Gouden Carolus serien er meget populær – især i Danmark – og det har været medvirkende til, at man fortsat arbejder på at udvikle serien og tilføje nye spændende varianter. Det seneste skud på stammen er således Hopsinjoor ...

Navnet Hopsinjoor er en sammenstilling af ordet 'Hops', som betyder humle, og 'Opsinjoor', som er navnet på en populær lokal folkloristisk figur. Opsinjoor beskrives som en lavstammet, buttet fætter med overskæg, der opfører sig usmageligt. Det fortælles bla. at han havde for vane at give sin kone prygl, når han var blevet fuld – og på et tidspunkt blev det naboerne for meget, og de opsøgte ham og vækkede ham ved at løfte ham højt op i et tæppe og lade

ham falde ned på stengulvet (se billedet).

*Gouden Carolus Hopsinjoor* har en smuk orange uigennemsigtig farve, en snehvid fyldig skum og en frisk duft med spor af citrus, gule blomster og pærer. Smagen er tydeligt humlet, nærmest omkranset af bitterligt-friske nuancer og blusser op i munden. Bag bitterheden dukker toner af kiwi, appelsinskal, vanilje, banan, m.m. op og giver et samlet indtryk af en humlet Ale med masser af sødligt, krydret, forførende smagsmæssigt modspil. Absolut et nyt og spændende indslag i Gouden Carolus serien!

*Gouden Carolus Triple* er en charmerende klassisk Triple, som har været en del af serien lige fra starten. Den har en meget fin, fyldig, robust og snehvid skumhat, en flot, dyb orange-gul farve og en duft med masser af citrusfriske blomsterlige nuancer og strejf af pærer, grønne æbler, tørrede abrikoser og grape. Konsistensen er velourblød og smagen en forførende kombination af søde og tørre indtryk – af sukkerlage, kandis og overmodne bananer iblandet citrus, blomsterlig humle og et strejf af alkohol. I eftersmagen stiger den lette bitterhed op i næsen mens sukkersødmens smyger sig om tungen. En rigtig lækker Triple med en god balance og en mangfoldighed af indtryk.

## Tongerlo Prior 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 klosteret.



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2009



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.

Serien har hidtil bestået af en Blond, en Bruin, en Triple og en juleøl – men har nu fået selskab af den nye Prior Triple, og ligesom Hopsinjoor (ovenfor) er en berigelse for Gouden Carolus serien, er Tongerlo Prior Triple bestemt også en spændende tilføjelse til Tongerlo's berømte serie af klosterbryg.

*Tongerlo Prior Triple* har en flot dyb solgul farve, en fin hvid skum og en frisk duft med toner af ananas, æble og søde pærer. Smagen er fantastisk fyldig med en charmerende sødme på en let humlet bund og konsistensen er nærmest flødeagtig og efterlader tydelige gardiner i munden. De søde nuancer dominerer - uden blive for meget - og bærer toner af kandis, fersken og honingmelon. Eftersmagen lægger sig i sødlige gevandter med et lille strejf af humle. Et rigtigt interessant bekendtskab, som præsenterer en velafbalanceret melonsødme og sætter den i spil på en måde som er sjældent harmonisk.

## **Kapittel Watou Prior**

Bryggeriet Van Eecke, som står bag Kapittel serien, ligger i byen Watou, som er en smuk lille by ikke langt fra Poperinge i Vest-Flandern få kilometer fra den franske grænse. Bryggeriets historie kan spores tilbage til før 1629, hvor den familie som ejede bryggeriet, familien Van Yedegem, blev hædret med titlen af baron, eller jarl, som er den mere korrekte engelske titel. I slutningen af det 18. århundrede, i forbindelse med den franske revolution, blev bryggeriet jævnet med jorden, men genopbygget da der igen var ro i området. Først i 1862 overtog familien Van Eecke bryggeriet og døbte det Brouwerij Gouden Leeuw – Bryggeriet den Gyldne Løve. Familien fokuserede udelukkende på produktion af overgærede Ales og leverede kun til et meget lokalt marked indtil 2. verdenskrig brød ud. Efter krigen påbegyndte de produktionen af klosterøl-serien Het Kapittel, som stille og roligt blev en succes og i dag tæller ikke mindre end fem varianter. Herudover brygger de også den relativt kendte Poperings Hommelbier samt en hvedeøl ved navn Watou Witbier.

*Kapittel Watou Prior* er en dyb kastanjebrun bryg med beigefarvet, let skum og en duft af nødder, dadler og træ. Smagen er maltet med en frisk og næsten ubestemmelig klang med både søde kandiserede nuancer og let mælkede læderagtige toner. Det ubestemmelige ligger i det træ- og læderagtige, som efter nogle slurke også får jordede træk iblandet toner af selleri til at dukke op. En uvant smagsoplevelse, men det uvante ligger mestendels i forventningen til en mørk belgisk ale. Når først forventningen er tæmmet træder en ny og interessant smagsoplevelse frem, som er meget populær i Belgien – det sødligt-syrlige univers.

## **Liefmans Goudenband**

Bryggeriet, som senere blev kendt under navnet Liefmans, blev grundlagt helt tilbage i 1679, i byen Oudenaarde i det østlige Flandern. Familien Liefmans ejede og drev bryggeriet fra 1770 til 1905, hvorefter flere betydelige kulturpersonligheder har haft papirer på det, indtil bryggeriet Moortgat for ganske nylig overtog driften. (Moortgat er mest kendt for sin Golden Ale kaldt Duvel).

Liefmans, både bryggeriet og deres forskellige øl, har siden sidst i 1970'erne haft nærmest kultstatus både i og udenfor Belgien – i særdeleshed takket være balletdanserinden Rose Blanchquaert-Merkx, som ledede bryggeriet i 70'erne og til op sidst i 80'erne. Herudover er der heldigvis ingen tvivl om, at også bryggeriets helt specielle og rigtigt gode bryg også har en stor del af æren – og gudskelov for det!

Bryggeriet Liefmans har en meget markant gærstamme (karakteristisk smagsspor), som siges oprindeligt at stamme fra det kendte og meget specielle bryggeri Rodenbach, og er uden tvivl det mest succesrige bryghus, der laver frugtøl på Brown Ale fremfor på vildtgæret øl / lambik.



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse september 2009

---

*Liefmans Goudenband* er en bryg af typen 'Oud Bruin' eller 'gammel Brown Ale'. Den er således et blandingsprodukt af 4 måneder gammel Brown Ale blandet med 8-12 måneders lagret Brown Ale. Smagen af Goudenband er forførende frisk – og meget kompliceret. Duften er centreret omkring en fyldig maltsmag med syrlige strejf af citrus og træ, og syrnet-sure toner af knastør lagret ost og læder. Smagen indledes af en chokoladeagtig maltsødme og følges straks op af paletten af syrlige og syrnet-sure nuancer. Det er en symfoni af smagsspor, der mest af alt minder om en velkomponeret dessert serveret med øllets friskhed og perlende eftersmag. En sand perle fordi den krydser traditionens historiske dybde med øllets forførende smagsunivers.

## **Barbar Winter Bok**

Bryggeriet Brasserie Lefebvre ligger ved byen Quenast i provinsen Brabant syd for Bruxelles i den fransktalende del af Belgien – det såkaldte Walonien. Bryggeriet blev oprindeligt grundlagt i 1876 af Jules Lefebvre og har frem til i dag krydset fem generationer af familien Lefebvre. Bryggeriet er et mellemstort bryggeri og producerer en række forskellige bryg, – fra frugt-, honning- og hvedeøl til Double, Triple og Dark Ale, hvoraf Floreffe-serien og Babar-serien utvivlsomt er de mest kendte.

Barbar-serien 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 relativ 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. 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.

## **To perler fra Brasserie de l'Abbaye des Rocs**

Bryggeriet Brasserie de l'Abbaye des Rocs er nærmest at betegne som et mikro familiebryggeri med i alt fire ansatte. 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 syv forskellige slags øl, hvilket er meget lidt selv efter belgiske forhold. På trods af den meget lille produktion – eller måske snarere netop derfor – har de valgt at være kompromisløse hvad angår øllets kvalitet. Al sødmen i deres øl kommer eksempelvis fra malten – og ikke fra råfrugt af nogen art.

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* 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 eftersmagen giver en dejlig finish.

*Abbaye des Rocs Brune* er, ligesom Montagnarde, udenfor kategori. Med sin smukke, dybe vinrøde farve, en rolig skumhat og en krydret duft med toner af blomme og 'brændt træ' (bryggeriets egen beskrivelse). 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 eftersmagen klinger de krydrede indtryk ud, og samler sig i stedet om en sød karamel-maltet smag med en kun let krydret top.

\* \* \*

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 2009. God fornøjelse!