



# 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,

Så er julen over os og endnu engang er decemberudgaven af abonnementskassen sammensat af 75cl's lækkerier til den kildne ølgane.

Denne gang er der kun een gammel kending i smagskassen, nemlig Abbaye des Rocs Speciale Noël, som i sin tid var med i den første jule-abonnementskasse vi lancerede. En fantastisk julekrydret bryg, der absolut fortjener at blive smagt eller gensmagt og som klæder både julemad og desserter med sin forførende fylde og krydrede sødme.

Derudover kan vi præsentere to nye julebryg, Binchoise Noël og Regal Christmas, samt en mørk perle med toner af kaffe og chokolade ved navn Nostradamus.

Julekassen ser dermed således ud:

3 stk Binchoise Speciale Noël 75cl  
3 stk Regal Christmas 75cl  
3 stk Nostradamus 75cl  
3 stk Abbaye des Rocs Speciale Noël 75cl

Glas til alle tre nye varianter er på lager – og i anledning af julen kan de købes til 25kr/stk. Desuden har vi fået *Bush Noël* hjem på *75cl flaske!* – til en pris på 65kr/stk (1ks m. 8 stk: 472,00kr) samt selvfølgelig julebryggen fra Achouffe, Chouffe N'Ice, til 48kr/stk.

Og så kan vi i år tilbyde forskellige nye gaveideer til JULETILBUDS-pris

Barbar Gaveæske (4x33cl+glas): 125kr (normalpris: 139kr)  
DEUS Gaveæske (1x75cl+2 glas+iskøler): 225kr (normalpris: 249kr)  
Karmeliet Triple Gaveæske (4x33cl+glas): 125kr (normalpris: 139kr)

Som noget helt nyt kan vi også tilbyde en række meget eksklusive olier, vineddiker, m.m. fra Huilerie LeBlanc, som anses for at være een af verdens tre bedste producenter. Oliemøllen blev grundlagt i 1878 og drives idag af fjerde generation efter samme håndværksmæssige metode og med samme redskaber, som da det hele startede – for over 125 år siden. Kvaliteten er i særklasse og de forskellige produkter er foretrukne blandt kokke på førsteklasses restauranter og i gourmetkøkkener verden over (se prisliste).

Og som sædvanlig kan du naturligvis 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 49/50. 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 49/50 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

De bedste hilsner & god fornøjelse,

BRYGSHOPPEN



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 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.

## Binchoise Speciale Noël



Brasserie La Binchoise ligger ved middelalderbyen Binche tæt på den franske grænse. Byen er nok mest kendt for sit karneval, eller maskerade, hvor deltagerne bærer en speciel maske, som er rodfæstet i en tradition, der kan følges mange århundreder tilbage i tiden. En festlighed som mange karneval interesserede rejser til Binche for at kunne deltage i.

Bryggeriet derimod er først indenfor de sidste 10 år blevet kendt udenfor lokalområdet, og det skete med et trylleslag, da netop deres julebryg, Binchoise Speciale Noël, fik platinum medalje ved World Beer Championships i Chicago i 1995. Herefter er produktionen steget fra 400hl til 3.500hl, hvilket dog stadig er meget beskedent og kun kan kvalificere bryggeriet til at blive betegnet som et stort mikrobryggeri.

Brasserie La Binchoise blev grundlagt i 1986 af André Graux, og brygger idag syv forskellige Ales, hvoraf to er sæsonbryg og een er en hyldest til en gammel og næsten udgået bryggetradition. Samtlige syv bryg er overgærede, ufiltrerede, upasteuriserede og efter-gæret på flaske.

Speciale Noël, som er den ene af de to sæsonøl fra Binchoise, er en flot ravfarvet gylden bryg på 9% Alc. Duften er sødlig-frisk og frugtig med strejf af syltet pære og abrikos – og skummet kortvarigt blomstrende, og lægger sig derefter som et tyndt lag rimfrost på overfladen. Smagen er mere maltfyldig og karamelagtig iført gærens friske toner - med tydelige noter af abrikos og fine hints af akacie-honning og modne blommer.

En oplagt bryg som forfriskning inden julebordet eller til en menu med hang til de sødlige nuancer, som f.eks. æbleflæsk, grønlangkål, tærter og vildt.

## Regal Christmas

Regal Christmas blev oprindeligt 'opfundet' og produceret på bryggeriet Brasserie Centrale de Marbaix-la-Tour, men i 1967 opkøbte det uafhængige familiebryggeri Brasserie du Bocq dette bryggeri og overtog således produktionen heraf. I 1983 lukkede du Bocq-familien Marbaix-la-Tour bryggeriet og flyttede produktionen af Saison Regal og Regal Christmas til Du Bocq bryggeriet i Purnode i den belgiske provins Namur syd for Bruxelles. Her produceres den idag sammen med en lang række andre bryg, bla. Blanche de Namur, La Gauloise serien, St. Benoit serien og Corsendonk Agnus.

I de elitære belgiske ølkredse har bryggeriet du Bocq ikke altid haft det bedste ry, og det skyldes først og fremmest, at de producerer så mange forskellige bryg – officielt 11 forskellige, men uofficielt en del flere. Øl-guruen Michael Jackson formulerer det således: "dette bryggeri har flere mærker end de har forskellige bryg" og hermed antyder han, at flere af varianterne smager ens selvom de har forskellige navne. Det er naturligvis en påstand der må stå for hans egen regning, men selv Mr. Jackson indrømmer, at de laver flere smagfulde varianter – og her må Regal Christmas absolut tælles med. Regal Christmas er bestemt en smagfuld bryg, der fortjener opmærksomhed når vinteren og ikke mindst julen nærmer sig.



Regal Christmas er en meget mørk bryg med en flot robust skumhat. Duften domineres af sød lakrids, gær-friske toner med strejf af koriander og en fin underspillet humle. Smagen ligger fint i forlængelse heraf, men tilfører søde frugtige toner af banan og rosin iblandet vanilie. Eftersmagen samler sig om den søde lakrids og det bananagtige, men holdes i balance af let tiltagende humle-bitterhed, der klinger af i fin balance. Den dominerende maltsmag kræver et smagskraftigt modspil, som f.eks. rødt kød, rådyr og krydrede kødretter.



# BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 2005

## Abbaye des Rocs Speciale Noël

Denne julebryg er ikke til at komme udenom – det er en klassiker, og noget af det bedste julebryg Belgien kan byde på! På websiden [www.ratebeer.com](http://www.ratebeer.com), hvor ølinteresserede fra hele verden kan stemme på alverdens øl, får den karakteren 96 på en skala fra 1-100 – og det er kun få forundt.

Bryggeriet Brasserie de l'Abbaye de Rocs er et lille familieforetagende beliggende i det sydvestlige Belgien tæt på den fransk-belgiske grænse. Med en årlig øl-produktion på kun godt 3200 hl fordelt over seks forskellige slags øl (og en jule-øl), hvilket er meget lidt selv efter belgiske forhold, har bryggeriet alligevel formået at lave 'store' øl, og har således 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.

Spéciale Noël præsenterer sig med en flot, kraftig skumhat og en forførende duft af rosiner, svesker, frisk-kværnet peber og ingefær. Smagen er lækker fyldig og domineret af karamel og portvin med tydelige strejf af peber og især ingefær. Det er kombinationen af de søde karamelfrugtige nuancer og de friske krydderier, som er denne brygs særkende og styrke. Det er en smagfuld julebryg, som trods sine 9% alkohol ikke er 'mættende' og således sagtens kan drikkes til et veldækket julebord.



## Nostradamus

Brasserie La Caracole er, som det fremgår af billedet, i sandhed et mikrobryggeri med en årlig produktion på omkring 1.400hl. Det ligger, ligesom Brasserie Binchoise og Brasserie de l'Abbaye des Rocs, meget tæt på den franske grænse, men modsat de to andre, så ligger La Caracole syd for Dinant i den sydøstlige del af Belgien.

Bryggeriet blev grundlagt i 1990 af brygger Jean-Pierre Debras og hans gode ven og partner Francois Tonglet. Få år senere flyttede de bryggeriet fra Dinant til den lille by Falmignoul i Ardennerne, hvor de genoplivede et bryggeri, der kan dateres tilbage til 1766, og som lukkede i 1971. Det fantastiske ved historien er i særdeleshed, at det gamle bryggeri blev restaureret fremfor moderniseret. Det betyder, at øllet brygges i meget gamle omgivelser, hvor bla. bryggekedlerne stadig opvarmes af ovne, hvori der fyres med træ. Det er således utvivlsomt lidenskab snarere end profit, der driver det lille bryggeri – ellers havde de nok moderniseret forholdene yderligere.

Brasserie La Caracole brygger hovedsagligt fire forskellige bryg: Troublette (Witbier), Caracole Ambrée (Ambrée), Saxo (Golden Ale) og Nostradamus (Dark Ale). Fælles for deres ølserie er, udover den gode smag, de kunstneriske etiketter, der har sneglen som fast drejepunkt. Sneglen symboliserer den langsomme, tilbagelænedede borger fra Namur-provinsen, som til trods for, eller måske netop i kraft af, tempoet, forstår at nyde og værdsætte livet.

Nostradamus er i øvrigt navnet på en kendt videnskabs- og spåmand fra det 16. århundrede, som forudsagde en lang række begivenheder helt frem i vores tid efter en kalender, der end ikke var opfundet på hans tid.

Bryggen Nostradamus har en kortvarig skumhat og en dyb mørk kastanjefarvet lød. Duften er en fantastisk parade af tørrede frugter – rosiner, blommer, abrikoser, figner, m.fl. – og smagen en symfoni af de tørrede frugter blandet med toner af karamel, marcipan, kaffe, chokolade og gærfriske citrusagtige strejf. Eftersmagen toner ud i en karamel-desertagtig sødme hvor især rosin- og blomme-indtrykkene er bibeholdt. En rigtig livsnyder bryg til den lyksalige stund, hvor hverken sult eller tørst plager sjælen og hvor der ikke er andet tilbage at gøre end at smile til livet og nyde det i fulde drag.

\* \* \*

Vi håber, at denne smagskasse har vakt din interesse – vi har i al fald nydt at sammensætte den. Præsentationen af næste smagskasse kommer i februar/marts 2006. God fornøjelse!