



BRYGSHOPPEN

Bærmosehøjen 16

DK - 8380 Trige

T: +45 8623 2623

M: +45 2223 3665

jm@brygshoppen.dk

www.brygshoppen.dk

Kære Øl-abonnet,

Så ramte den belgiske syge os endnu en gang. Abonnementet har før været forsinket pga. langsommelig arbejdsgang i øllets hjemland, men denne gang var det lige før at juleabonnementet måtte aflyses. To fejl-leveringer i træk fik kalenderen til at tabe sine blade i juletravlt tempo uden at der kom abonnementsøl på lager. Men tøjlerne holdt og det lykkedes heldigvis i allersidste øjeblik at få samlet en smuk buket smagsblomster til julebordet. I kampens hede måtte to varianter fra samme bryggeri helt ekstraordinært hjemtages uden forudgående smagskendskab – og de blev naturligvis straks udråbt til at være julekassens jokere.

Så med et marathon af forhindringer bag os kan vi hermed præsentere seks nye dejlige julebryg. En stout-kraftig usædvanlig vinterbryg; en fantastisk charmerende humlet variant, som udfordrer smagsløgene med et væld af nuancer; en sød og fyldig lys juleøl, der virkelig kæler for ganen, og en mere klassisk mørk én af slagsen, brygget af tre lærde herrer; og så er der de to jokere, som viste sig at være dejlige ledsagere til det veldækkede julebord.

Abonnementskassen kan således byde på:

2 stk Vicaris Winter 75cl	2 stk WinterScotch Canaster 75cl
2 stk Pere Noël 75cl	2 stk La Moneuse Noël 75cl
2 stk Ultra Xmas Blonde 75cl	2 stk La Moneuse 75cl

Special-tilbud:



Winterkoninkske Grand Cru 75cl (se billede)
- helt enestående velsmagende, fyldig og kraftig bryg, 13% alc. vol.: 89kr/stk
Winterkoninkske 33cl (8,2% alc. vol.): 24kr/stk
Black Albert 33cl fra De Struise Brouwers (13% alc. vol.): 32kr/stk

Ved køb af varer (tilbudsvare og specialvarer undtaget) udover abonnementskassen tilbydes
10% rabat på glas og øl i alle størrelser
5% rabat på gaveartikler
(NB. Specialvarer er specialiteter som f.eks. Westvleteren 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.

Abonnementskasserne forventes leveret i uge 49/50. Kan dog afhentes fra dags dato efter aftale.

! - BEMÆRK - ! RETURPANT: I det *sydlige Jylland, på Fyn og på Sjælland* leveres alle abonnementskasser i pap og med pantmærker på flaskerne. I disse områder tages der derfor ikke imod returpant. I det *Midt- og Nord-jyske* er den gamle pantordning stadig gældende: 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 49/50 (vi kontakter dig vedrørende levering) samt automatisk få tilsendt præsentationen af næste smagskasse.

Velskænkede hilsner & god fornøjelse,
BRYGSHOPPEN

CVR-nr: 26239125 - Bank: **Andelskassen** - Reg. nr: 5966 - Konto nr: 4006380



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 2011



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).

Vicaris Winter



Vicaris Winter brygges på bryggeriet Brouwerij Dilewyns, som uden tvivl er det yngste, eller nyeste, bryggeri vi nogensinde har præsenteret. Bryggeriet åbnede den 21. maj 2011, og har således kun 6 måneders historie bag sig. Bryggeriet ligger ved byen Dendermonde i Øst-Flandern og har to chef-bryggere, Vincent Dilewyns og hans datter Anne-Cathérine.

Vincent Dilewyns begyndte sin karriere som hjemmebrygger i 1999 i hjemmet i Grembergen. Han var meget lidenskabeligt optaget af at brygge, og i 2005 tog han kontakt til De Proefbrouwerij i håbet om at få en aftale i stand om, at de skulle brygge hans øl. De Proefbrouwerij er kendt både i og udenfor Belgien for deres håndværks-

mæssige formåen og i særdeleshed fordi de har specialiseret sig i at brygge for andre – især for interessante mikrobryggere. Aftalen kom i stand og i 2005 blev de første bryg af Vicaris sendt på markedet.

Vicaris blev overvældende godt modtaget og Vincent vandt flere priser for sin øl. Anerkendelsen gav ham blod på tanden og i 2008 sagde han sit job op og påbegyndte et liv som professionel brygger i små ydmyge omgivelser. I 2010 bryggede han 700 hl Vicaris, og successen fortsatte, og han tog derfor en beslutning om at udvide produktionen og købe et større anlæg fra Italien. Den 21. maj i år stod det nye bryggeri færdigt og nu havde han fået sin datter med i projektet, som også er lidenskabeligt interesseret i ølbrygningens kunst.

Siden Vincent fik aftalen i stand med De Proefbrouwerij har han haft fire bryg på programmet: Vicaris Generaal (en Double Ale), Vicaris Tripel, en øl blandet af Vicardin Tripel og Girardin Gueuze og sidst, men ikke mindst, Vicaris Winter – tidligere kaldt Vicaris Kerst.

Vicaris Winter er en vintermørk bryg med en beigefarvet skum og en duft af sød lakrids, blomster, dadler og svage noter af kardemomme og ingefær. Smagen er fyldig og lakridsagtig frisk (stjerneanis) og hidkalder minder fra en gammel dansk bitter med navnet Nordsøolie. Her er både tydelige salmiaklakridsagtige toner iblandet strejf af tobak – og sødligt-fyldige brændte nuancer, der får smilet frem og placerer denne bryg et sted midt imellem julebryg og belgisk stout. Vicaris er ikke oplagt til mad, men så afgjort en perle efter maden eller på ethvert andet tidspunkt, hvor en god øl ville klæde situationen.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 2011

Pere Noël



Bryggeriet bag Pere Noël hedder De Ranke – opkaldt efter humle-ranker eller klaser – og bryggeriet havde også to repræsentanter med i sidste abonnementskasse, nemlig Guldenberg og Noir de Dottignies.

Bryggeriet blev startet i 1994 af Nino Bacelle, og allerede i 1996 valgte han at slå kludene sammen med en anden brygger, Guido Devos. Sammen grundlagde de i 2008 deres helt eget bryggeri, Brouwerij De Ranke, ved byen Dottignies på grænsen mellem Flandern og Wallonien.

Nino og Guido er begge fascinerede af humlens smagsmæssige muligheder og arbejder med humlens karakter i øllet uden nødvendigvis at torden-humle alle deres varianter. Pere Noël er en lys og humlet julebryg, hvilket i sig selv er lidt usædvanligt, men ikke desto mindre en fantastisk delikat og kompleks én af slagsen.

Pere Noël er en gylden karamelfarvet bryg med en fyldig flødefarvet skum og en citrusfrisk duft med søde

vaniljestrejf på en kagesød bund. Smagen er forunderlig kompliceret med mange spændende smagsnuancer fra frugtige klange af abrikos, stjernefrugt, søde æbler og pærer til citrusfriske og let bitre strøg, til en fyldig forførende sødme med tydelige spor af vaniljesukker, glasur og kagecreme. En meget charmerende julebryg af lysere karakter med en usædvanlig kompleks smagspalette, der placerer den som en enestående smags- og nyde-øl på linje med de allerbedste mørke varianter.

WinterScotch Canaster



Canaster WinterScotch bliver brygget på bryggeriet De Glazen Toren – et mikrobryggeri, som drives af en matematiker, en jurist og en chef-bibliotekar med speciale i hollandsk- og engelsk-sproget litteratur. Og så kunne man jo foranledes til at tro, at der var tale om en teoretisk skrivebords-øl. Men de tre bryggere er meget seriøse og minutløse i deres tilgang til bryggekunsten og deres øl har vundet mange ølinteresseredes hjerter siden 2004, hvor bryggeriet åbnede dørene.

Bryggeriets historie begynder i 1988 hvor to gode venner, Jef Van den Steen og Dirk de Pauw, fandt ud af, at de

havde en fælles passion: at brygge øl. De bryggede løs af et godt hjerte, men måtte snart sande, at de manglede den grundlæggende uddannelse. Derfor besluttede de begge, at de ville tage en 3-årig bryggeri-uddannelse ved CTL instituttet i Gent (1991-1994). Med eksamenspapirerne i baglommen begyndte de at lede efter udstyr og lokation til bryggeriet i håbet om at kunne virkeliggøre deres fælles drøm. De fandt hvad de søgte og installerede sig på Glazentorenweg – heraf navnet til bryggeriet – og i 2002 blev Mark de Neef inkluderet i projektet.

Det tager tid at starte et bryggeri og først i 2004 stod det nye bryggeri klar – bryggeriet De Glazen Toren. Den første bryg var Saison d'Erpe Mere og den er allerede blevet udråbt af mange til at være én af belgiens bedste Saison bryg. Siden er endnu tre varianter kommet til – Ondineke (Tripel Ale), Jan de Lichte (4-korns hvedeøl) og WinterScotch Canaster – og i 2006 blev bryggeriet udvidet for at efterkomme den stigende efterspørgsel.

WinterScotch Canaster er en mørk, kanstanjebrun bryg med en fyldig cremet skum og en sødlig mørk duft med et bittert tobaksagtigt anstrøg. Smagen har mange klange og indledes af mørke nuancer med en fin citrusbitter friskhed og et pust af tobakken fra duften. Herefter tiltager de søde brændte toner med drys af farin, mørk karamel, brunsvirer og brunede kartofler, hvilket gør denne bryg til en rigtig god ledsager til julemiddagen – uanset om der står and eller flæskesteg på bordet.



BRYGSHOPPEN

Præsentation af smagskasse december 2011

Ultra X-mas Blonde



På en slotsgård mellem Bruxelles og Mons, som flere kendte belgiske familier har ejet gennem tiden, ligger bryggeriet Brasserie d'Ecaussinnes. Siden 1999 har Hugues og Isabel Van Poucke drevet bryggeriet og brygget serien Ultra. Men serien er meget ældre og kom til verden i 1897 på bryggeriet Brasserie des Charrières. Her blev Ultra serien brygget helt frem til 1970, hvor man valgte at flytte produktionen til et andet bryggeri. Vandkvaliteten på det nye bryggeri var dog så anderledes end det man hidtil havde brygget på, at man valgte at stoppe produktionen allerede i 1972, da øllet helt havde mistet sin karakter og charme.

Hugues og Isabel Van Poucke kendte historien og tog udfordringen op på deres nyindrettede bryggeri – og det har været en succes lige siden. Ultra-serien tæller i dag 7 forskellige øl og hertil kommer en let frugtøl, en småkage-øl og en jule-øl.

Ultra Xmas Blonde er en lys bryg med en mørk klang, en let skum og en sød frugtlig duft med toner af banan, abrikos, stjernefrugt og svage nuancer af modne stikkelsbær. Smagen fortsætter det sødlig univers med strejf af sød, lys karamel, lemon og en let kage-agtig krydret sødme – og i baggrunden lurer en svag bitterhed, som holder sødmen lidt i ave og gør den mere delikat i kulinariske sammenhænge. Ultra Xmas Blonde vil klæde det brogede julefrokostbord – den vil tæmme silden, tage en sving-om med æbleflæsken og kaste et helt nyt lys over postejen og frikadellerne eller hvad nu det fristende julebord kan byde på.

La Moneuse & La Moneuse Noël



Disse to bryg fra bryggeriet Brasserie de Blaugies ligger højt vurderet på ratebeer.com og får flotte ord med på vejen på mange øl-sites. Bryggeriet er et lille gårdbryggeri beliggende ved byen Blaugies tæt ved den franske grænse.

I årevis blev øllet tappet og proppet i hånden, men i 1992 investerede bryggerparret Pierre-Alex Carlier og Marie-Robert Pourtois i et mindre tapperi og det blev udslagsgivende for deres to sønner, som herefter valgte at de ville forberede sig på at arve bryggeriet. I dag er den ene chefbrygger på bryggeriet, mens den anden søn

bestyrer bryggeriets restaurant, og man har efterhånden nået en årsproduktion på 700-800 hl. Øllet er opkaldt efter en lokal bandit, A.J. Moneuse, som hærgede området i slutningen af det 18. århundrede.

La Moneuse har en smuk ravgylden farve, en fyldig skum og en duft med citrusfriske strejf og toner af søde gule æbler. Smagen ligger i forlængelse af duftindtrykket og tilføjer søde nuancer af lys karamel og kandiserede æbler.

La Moneuse Noël er en kastanjebrun bryg med en flødefarvet fyldig skum og en mild duft af karamel, brændt farin, nødder og dadler. Smagen er maltet og brændt med drys af mokka og rosiner, og et frisk humlet pust, der giver bryggen en sjælden lethed.

* * *

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 2012. God fornøjelse!