

# Trappistøl i den tunge klasse

Onsdag den 14/5 2014 mødte 13 ølentusiaster op i Borgernes Hus for at deltage i Lokalafdelingens maj smagning. Emnet var trappistøl, så der var mulighed for flere gode øl.

Det var 2 nye, som havde taget teten med at arrangere denne smagning. Så de 2 var gået i byen for at købe øl, og kom forbi Kvickly i Allerød. Hvor Bo var behjælpelig med at finde øllene. Samtidigt fik de en aftale med Richard, også fra Kvickly, om at han ville komme og fortælle lidt om øllene.

Richard er tidligere brygmester, og har det meste af sit live arbejdet med øl forskellige steder.

Han fortalte om Øllene og om trappistøl generelt. Snakken gik godt om vi smagte os gennem 8 øl fra 3 bryggerier.

## **Lidt om Westmalle:**

Øllet Westmalle bliver brygget på klosteret: Abdij Onze-Lieve-Vrouw van het heilig hart (Vor Frue Kloster af det hellige hjerte), der ligger omkring 20 km fra Antwerpen.

Det er et trappistkloster der i 1865 begyndte at sælge øl til omverdenen.

Klosteret producerer 120.000 HL om året, og udover øl produceres der ligeledes ost og mælk.

## **Lidt om Rochefort:**

Rochefort er en trappistøl brygget i Notre Dame de St Remy, en kloster lige udenfor Namur i regionen Vallonske i Belgien. Klosteret tilhører Trappist Order (oprindeligt en afdeling af cistercienser) er en af 10 kloster som må kalde deres øl trappistøl. Ølproduktion er omkring 18.000 hektoliter om året.

Den første bryggerivirksomhed i klosteret fandt sted allerede i 1595 ved cisterciensermunker. Gennem århundreder har klosteret udvidet og ombygget flere gange. Den endelige ødelæggelse fandt sted i 1789 og den sidste genopbygningen var i 1887, Ølproduktion blev genoptaget i 1899.

Trappist munke, der lever en meget streng og pensionerede liv, kan ikke blive påvirket af de aktuelle trends og mode, men brygger kun hvad det kræves for at overleve. Overskuddet går til velgørenhed, som er et krav for at kunne kalde deres øl for Trappist.

## **Lidt om La Trappe:**

La Trappe bliver brygget på vor Frues kloster af Koningshoeven (Abdij Onze-Lieve-Vrouw van Koningshoeven), som ligger 3 km fra Tilburg i den sydvestlige del af Holland 8 km fra den belgiske grænse. Klosteret blev dannet af en række munke fra Frankrig i 1881. Munkene forlod Frankrig, da de selv mange år efter revolutionen ikke følte sig velkomne. Klosteret voksede sig hurtigt stort og stærkt, og i 1945 var der 150 munke.

Ølproduktionen startede omkring 1885 og allerede i 1891 beklagede de lokale bryggere uden for klosteret sig over unfair konkurrence, Øllet blev solgt under en række forskellige

brands og omfattede såvel pilsner øl som mere stærke bryg. Efter anden verdenskrig faldt ølforbruget kraftigt i Holland, og man følte sig endog nødsaget til at supplere med en limonadefabrik! En overgang opgav man helt bryggeriet og solgte rettighederne i en 10-års periode til Artois Gruppen i Belgien.

I 1989 besluttede man imidlertid at prøve igen og totalt renoverede bryggeriet og markedsførte sig primært under brandet "La Trappe" efter Trappisternes oprindelige kloster i Normandiet ved navnet La Grande Trappe. Næste problem for klosteret var den manglende tilgang af ny klosterbrødre, og i 1989 var gennemsnitsalderen så høj, at man ikke længere kunne leve op til de strenge krav, der er til fabrikationen af autentisk Trappistøl. De valgte dog i 2005 at "rette ind til højre", så de er nu med igen.

## La Trappe - Blond



La Trappe Blond, 6,5% Lys (gylden)

Kraftigt hvidt skum. En let syrlig bitter øl, der ved det første smagsindtryk virker lidt "jordet", men som ved nærmere bekendtskab virker forfriskende. Ret kort eftersmag. Bør nydes ved 8 - 10 grader.

## Westmalle - Dubbel



Westmalle Bier Dubbel er en overgæret øl brygget på Klostret "Westmalle" i Belgien.

Øllet har en alkoholindhold på 7%, en mørk gylden farve og en meget velafbalanceret kraftig smag. Eftersmagen er behagelig og langvarig.

## Rochefort - 6



Rochefort 6 (rød kapsel, 7,5% vol.) er en udmærket klosterøl med en fin farve, duft og smag. Mørk i farven, sødlig, kompleks med en speciel god aroma, som kendetegner øllene fra Rochefort.

## La Trappe - Dubbel



La Trappe Dubbel, 6,5% Mørk (rød-brun)

Fint lysebrunt skum, der dog ret hurtigt svinder. Smagen er let sødlig og med et strej af lakrids og appelsin. Eftersmagen er krydret humlet, men relativ kort. Bør nydes ved 10 – 12 grader og kan anvendes fx sammen med flæskekød med appelsinsovs.

## Westmalle - Tripel



Westmalle Bier Tripel er en overgæret øl brygget på Klostret "Westmalle".

Øllet har en alkoholindhold på 9,5%, har en lys gylden farve, velafbalanceret kraftig smag og en behagelig lang eftersmag.

## Rochefort - 8



Rochefort 8 (grøn kapsel, 9,2% vol.) er en mere voksen udgave af Rochefort 6 -- alle facetter træder tydeligere frem.

Dette skyldes til dels også den øgede mængde alkohol, som er med til at fremhæve nuancerne i duft og smag.

Dette er en virkelig anbefalelsesværdi øl, som mange ølelskere har som en favorit!

## La Trappe - Quadrupel



La Trappe Quadrupel, 10,0% Lys-mørk (kobberfarvet)

Kraftigt skum. Blød, sød og vinøs med en "jordet" smag. Øllen har en lang tør eftersmag. Bør nydes ved 10 – 12 grader og til stærkt krydret mad. Denne øl står heller ikke øverst på min favoritliste!

## Rochefort - 10



Rochefort 10 (blå kapsel, 11,3% vol.) er "den rigtige" Rochefort.

Det er mandfolkeudgaven, som med sine 11,3% vol. er en af de kraftigste øl i Belgien.

Den er usædvanlig kraftig og kompleks i både duft og smag og har aromaer, der minder om figner og chokolade.

Den går naturligvis, som flere andre øl af denne type, også glimrende til ost eller mørk chokolade

# Stemnings billeder

