

# DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AALBORG](#)[LOKALINFO](#)[NYHEDER](#)[ARRANGEMENTER](#)[TILBAGEBLIK](#)[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

## Julefætter / smagning af JUL 2016



Endnu engang lykkedes det at lave en dejlig aften med juleøl, julemad og kinesisk lotteri i skøn forening. 60 glade ølentusiaster havde en hyggelig eftermiddag/aften sammen.

Vi benyttede os af et fantastisk godt og billigt tilbud fra Mad & Fest som lavede maden til os i år.

Sune havde lavet en voldsomt spændende ølmenu med en samlet alkoholstyrke på 70,7%.

Og så havde han stillet en masse dato-øl til salg - det var der flere som benyttede sig af.

Lokalformand Gert fortalte om samtlige øl og afviklede traditionen tro det kinesiske lotteri med mange gevinster, som Landsformand Anne Lise fordelte.

Stemningen var som altid både høj og god.

LOTTERIET BLEV IGEN  
EN STOR SUCCES...

Det blev til hele 72  
gevinster!

STOR tak til alle  
sponsorerne

ved julelotteriet:

Bryggeriet Frejdahl

Bryggeriet Vestfyen

Det Belgiske Hus

Falck

Gug Anlæg og  
Planteskole

Lokalafdeling Aalborg

One Pint

Premium Beer

Thisted Bryghus

Viel Viel

Vinspecialisten,  
Aalborg



*Klik på billederne for  
at se dem i større  
format.*









Vi startede med Trump fra Hornbeer - en temmelig krads barley wine på 8%, som var mere speciel end den var god. Gert og Sune mente at det ville være genialt at starte med denne øl - det var jo ikke længe siden vi ved en smagning smagte en Obama. Og når der nu var mulighed for igen at smage en præsident-øl, så var det med at slå til. Helt utroligt var der een som gav den en førsteplads, men de fleste var ikke vilde med denne øl og derfor havnede den på smagningens ottendeplads...

Videre fra guds eget land og Kirke Hyllinge på Sjælland til Ådalen ved Vejle. Her ligger Bøgedal Bryghus, som er ejet af Casper Vorting og hans kone Gitte Holmboe. Deres filosofi er, at naturen og bonden fremstiller kvaliteten - at potentialet i enhver fødevarer ligger i kvaliteten i råvarerne, og derefter handler det egentlig blot om ikke at ødelægge denne kvalitet i de efterfølgende processer, men der i mod hæve dem. Øl nummer to var Nytår 2017 fra Bøgedal - en herlig lys festøl fra Bøgedal. Den snuppede smagningens femteplads...

Dagens svageste øl alkoholmæssigt var Santa Paws fra Brewdog - som i høj grad er kendt for at

lave noget med ka-paw både bryg- og marketingsmæssigt. Deres robuste maltede bud på en juleøl er en skotsk ale brygget med lynghonning. Den landede på smagningens syvendeplads...

Tilbage til Danmark, hvor vi med Jydelejets julebryg fra Bryghuset Møn skulle høre lidt om naturområder på øen. Øllen var en Belgian Ale / Winter Ale som løb med smagningens sjetteplads...

Så skulle vi en tur til Belgien, til en kæmpestor flaske Blonde de Noel - som fik meget opmærksomhed fra de fremmødte. Hér var vi nødt til at tage kander i brug for at få øllet ud på bordene. Øllet i kæmpeflaskerne fik 11 førstepladser ligesom den som blev nummer tre - men denne belgier endte altså på smagningens fjerdeplads...

Black Bauble fra To Øl betyder "Sort Julekugle". Og denne black ale tilsat appelsinskal og kardemomme faldt helt klart i smag. Lidt flere point og stemmer sikrede at Black Bauble endte på smagningens tredjeplads...

Hornbeer fik en del flere stemmer og flere tilfredse ølentusiaster ud af deres øl nummer to ved denne julesmagning. Doppelbocken Julegris(k) 2 faldt helt klart bedst i smag blandt alle de fremmødte - den fik hele 75 point på 13 stemmer og løb med 13 førstepladser. Denne øl fra Kirke Hyllinge blev smagningens helt suveræne etter....

Brasserie Fantômes saison eller Farmhouse ale som de kalder det ovre i Trumps stater var den øl som Gert selv havde set mest frem til. Det skulle vise sig at den skuffede fælt og endte faktisk på smagningens sidsteplads...

Ringen sluttede med smagningens sidste øl - barley winen Reindeer Fuel fra Amager Bryghus. Dette bryggeri er ikke KUn kendt for sit gode øl,

men OGSÅ for sine sjove etiketter. Gert valgte at læse hele teksten fra bagetiketten op - han var forundret over at de kunne få plads til så mange ord på så lille en etiket. Øllet faldt i de fremmødtes smag og med 72 point fordelt på 34 stemmer og 12 førstepladser endte den på smagningens andenplads...

I modsætning til tidligere år var der ingen som brokkede sig over øludvalget. De kunne sagtens have undværet Trump og Fantôme - var der flere som bemærkede, men generelt var de tilfredse.

Den anden del af smagningen - maden, hyggen og lotteriet - gik også rigtig fint. Maden fra mad og fest var god og der var rigeligt. Hyggen var mere tilstede end i fjor, hvor et madhold nærmest sad fast i køkkenet - det var en af grundene til at bestille mad ude fra. Lotteriet gik som det plejer, nogle få vandt en masse - og andre ingenting. Men alle fik en gevinst med sig hjem, da dem som ikke havde vundet fik et glas med et ølfestivalbadge i...









NR	NAVN	BRYGGERITYPE	ALK%	Ste	Poi	1	PL
1	Trump	Hornbeer	Barley Wine	8	4	2	1
2	Nytår 2017	Bøgedal	Lys festøl	5,2	24	14	3
3	Santa Paws	Brewdog	Schotch Ale Wee Heavy	4,5	7	5	0
4	Jydelejets julebryg	Bryghust Møn	Belgian Winter Ale	24	4	13	6
5	Blonde De Noël	Brasserie La Gaulier	Belgian Strong Ale	10,0	49	23	11
6	Black Bauble	To Øl	Dark Quadruple	8	70	34	11
7	Julegris(k)	Hornbeer	Doppelbock	9,0	75	38	13
8	Fantôme De Noel	Brasserie Fantôme	Saison/Farmhouse	10,0	3	2	0
9	Reindeer Fuel	Amager Bryghus	Barley Wine	10,0	72	34	12