

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Smagning af Årets Ølnyhed 2010



Endnu engang lykkedes det lokalafdelingen at få alle 10 kandidater med til det traditionelle smagningsmøde i Aalborg i februar. Så de 47 fremmødte kan være sikker på at have smagt Årets Ølnyhed 2010.

Det blev til en klar sejr til X Porter fra Midtfyns Bryghus. Andenpladsen gik til Fishermans Ale Rough Snuff fra Midtfyns Bryghus og Thisted Bryghus løb med tredjepladsen med deres Jule Ale 2010 i øvrigt brygget af Henrik Sørensen, der stod bag Årets Ølnyhed 2006 Willemoes Jul 2006 fra Vestfyen.

Under smagningen kom det frem at Midtfyns Bryghus leder efter et nedlagt landbrug som fremover kan huse det populære bryghus. Oplægsholderen foreslog at de følger i Henrik Sørensens fodspor og finder et nedlagt landbrug heroppe i det nordjyske. Det vil med garanti falde i god jord hos mange begejstrede nordjyske ølentusiaster og mon ikke Jørgen Fogh Rasmussen vil blive begejstret også?



Lokalformanden bød velkommen og åbnede mødet med en forespørgsel på tilkendegivelse i forhold til om der er stemning for at sætte prisen på medlemsmøderne op eller sætte niveauet ned. Det er over 3 år siden der sidst var prisstigning og alt for mange møder er begyndt at have røde tal på bundlinien - desuden har vi talt med distributører som ikke føler sig i stand til at levere noget interessant til vores sædvanlige pris på 175 kroner pro persona. Spørgsmålet var skal vi sætte niveauet ned eller prisen op til 200 kroner. Der var overvejende stemning for det sidste.

Herefter tog vi hul på smagningen af de ti kandidater som i år har en gennemsnitlig alkoholstyrke på 8,4 %.

#### **Øl nr. 1 - Hvede I.P.A. fra Indslev Bryghus**

Indslev Pale Ale, er som resten af bryggeriets øl en fuldblods hvedeøl. Denne er dog brygget efter engelsk forbillede og er dermed væsentligt mere humlet end lyse hvedeøl normalt er. Før denne smagning havde 7 i forsamlingen smagt denne øl...

#### **Øl nr. 2 - Jacobsen Pale Ale fra Husbryggeriet Jacobsen**

Jacobsen Pale Ale er inspireret af de klassiske engelske pale ales. Tørhumlet med Jacobsens egen humlesort Halletauer Jacobsen. Før denne smagning havde 14 i forsamlingen smagt denne øl...

#### **Øl nr. 3 - Hoppy Sundown Imperial Ale brygget af Gøgebryggerne på Randers Bryghus**

En rigtig humlefætter brygget af Gøgebryggerne på Randers Bryghus. Urten er humlet før kogning, under kogning ad flere omgange og lige før urten kom i Whirlpoolen. Desuden er der tørhumlet efter lagring. Før denne smagning havde 4 i forsamlingen smagt denne øl...

#### **Øl nr. 4 - Hophorn fra Hornbeer**

En Dark IPA med mere af det hele. Også med en ret speciel reklamefilm på youtube. Før denne smagning havde 6 i forsamlingen smagt denne øl...

#### **Øl nr. 5 - Black Ale fra Thisted Bryghus**

Den nye brygmester Henrik Sørensens fortolkning af Ronkedoren - der er blandt andet brugt andre humler. Før denne smagning havde 27 i forsamlingen smagt denne øl...

#### **Øl nr. 6 - Jule Ale 2010 fra Thisted Bryghus**



Årets juleoverraskelse fra Thisted Bryghus. Et bevis på at Peter Klemensens efterfølger er en gudsbenådet brygger. (Ja, det var den jeg stemte på). Før denne smagning havde 13 i forsamlingen smagt denne øl...

#### Øl nr. 7 - Willemoes Jul 2010 fra Bryggeriet Vestfyen

Syvende gang bryggeriet har en juleøl med i dette felt. Og sjette gang øllet hedder Willemoes Jul + det årstal det er lanceret. Før denne smagning havde 8 i forsamlingen smagt denne øl...

#### Øl nr. 8 - X Porter fra Midtfyns Bryghus

Et samarbejdsbryg som er resultat af at Midtfyns Bryghus og Brouwerij De Molen fra Holland delte stand på Ølfestivalen i fjor. Før denne smagning havde 4 i forsamlingen smagt denne øl...

#### Øl nr. 9 - Winter Porter fra Hornbeer

En øl der passer rigtigt godt til den mørke årstid. Der er brugt rigeligt med dansk bihonning. En skøn øl der trods kulden i ølhytten på julemarkedet fik mere end en ølentusiast til at tø op. Før denne smagning havde 13 i forsamlingen smagt denne øl...

#### Øl nr. 10 - Rough Snuff fra Midtfyns Bryghus

En Mørk Stærk Belgisk Ale til sat krydderier som vil fryde enhver gammel fiskeskipper. For at man kan modstå den værste kuling er der tilsat både blæretang og snus. Denne øl er en videreudvikling af den opskrift som oldermand Erik Nielsen i Svendborg Bryglaug fik kåret som "Sydfyns bedste håndbryggede påskebryg". Før denne smagning havde 4 i forsamlingen smagt denne øl...

Der var pølse- og ostebord til og der blev spist under hele smagningen.

Inspireret af lokalafdeling Æsbjerg lavede lokalformanden en lille quiz med 5 spørgsmål som sorterede i **hvem af tilhørerne der havde været mest vågne under gennemgangen** af De 10 Kandidater. 5 personer havde alle 5 rigtige svar; Anne Kettunen, Jeppe Aulund Hansen, Dorte Knudsen, Anders Rasmussen og Michael B. Larson. Det blev **Anne Kettunen** der vandt lodtrækningen og gik dermed hjem med en ølbog og lidt foreningsmerchandise.

Som sædvanlig var der afstemning - hvor hver deltager kunne ytre sig om hvilke øl han eller hun mente fortjente guld, sølv eller bronze. Herunder ses resultatet: Der blev også **quizzet om hvem i forsamlingen der kunne komme tættest på den**



rækkefølge som blev den endelige ved afstemningen.

Bent Gregersen vandt og gik dermed hjem med en ølbog og lidt foreningsmerchandise.

ØL	BRYGGER	ALCOHOL%	POINTS	STEMMER	1 PL.	PLAC.
Hvede I.P.A.	Indslev	5,5	7	6	0	9
Jacobsen Pale Ale	Jacobsen	6,4	3	2	0	10
Hoppy Sundown	Randers Bryghus	8,7	17	11	2	6
Hophorn	Hornbeer	9,3	25	12	4	5
Black Ale	Thisted	8,5	13	7	1	7
Jule Ale 2010	Thisted	7	28	13	4	3
Willemoes Jul 2010	Vestfyen	12	8	6	0	8
X Porter	Midtfyns	8	84	35	19	1
Winterporter	Hornbeer	8,6	26	19	1	4
Rough Snuff	Midtfyns	9,5	53	21	13	2