

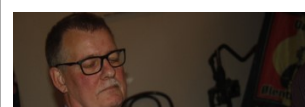
DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Fed Favoritsmagning med Anne Lise og Steen 15/10



Efter Årsmødet fik Steen og Anne Lise helt fortjent Lokalprisen Årets Lokalfætter for deres mange flot afviklede Udlandsture. De blev rigtigt glade for prisen - og det var samtidigt, som man siger det i radiosproget, en god overgang til smagningen efter Årsmødet som netop blev udført af de to nybagte prisvindere... Lokalbestyrelsen havde bemærket at Anne Lise og Steen de senere år har optrådt rundt i landet med Landsformandssmagninger - og det måtte vi da lade hjemmebanepublikummet opleve også...





Forventningens glæde var stor over alt i lokalet...

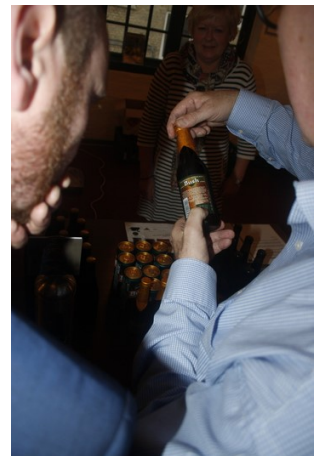
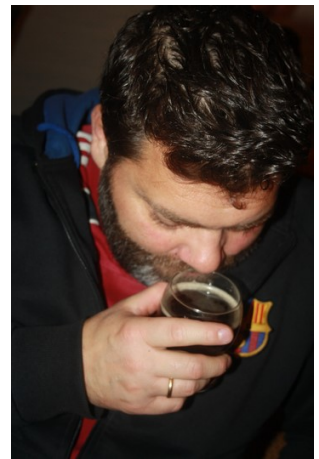


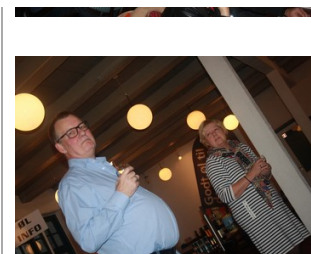
Første halvdel står klar på smagebordet...

Smagningen blev indledt med ingefærøllen Crabbies - som de fortalte er en god starter-øl på terrassen.

Efter den kom Baobab-øl fra Jacobsen, der er lavet i samarbejde med kokkene Kirk og Maarbjerg til madfestivalen Copenhagen Cooking and food festival 2016. Den ankom i et stort fad og der måtte kander til for at den kunne komme rundt på bordene - der var rigeligt, så man blev opfordret til at drikke den til maden.

Selvom de kom så tidligt i smagningen blev de hæderligt placeret - det blev til en 5. og 7. plads...







Vi fortsatte med Leffe Ruby, som ikke er nær så kendt som fætrene Blonde og Brune fra Leffe/Inbev. Faktisk en flot og rigtig øl, der er lagret på palisander træ-fade. Den fik en enkelt førsteplads og endte på 9. pladsen.

Øllen, som kom efter den, var Middelfart Dubbel. Den er brygget af Indslev specielt til Kvickly i Middelfart, hvilket er det eneste sted den sælges.

Den landede på smagningens 10. og sidsteplads. Men det er der jo een af øllene som skal. Alligevel var det ret specielt at den ikke fik en eneste stemme...





Øl nummer 5 - Jack & Beer fra Thisted Bryghus - Årets Bryggeri 2015, blev aldrig fotograferet på højkant, men det er meget muligt at det er den som Eigil har i glasset på billedet ved siden af.

Det blev kun til 6 stemmer og 6 point, og en ottendeplads - for den øl, som ikke en gang et halvt år senere blev kåret som Årets Øl nyhed 2016.

Det virker lidt mærkeligt at en øl som kun får bronze 6 gange ved en "tilfældig" smagning i en lokalafdeling i oktober knapt 5 måneder senere løber med guld ved en af foreningens vigtigste kåringer...

Steen og Anne Lise skiftedes pænt til at holde oplæg om de 10 øl samt om de bryggerier som øllet kommer fra.

I pausen mellem de to halvdele stod den på pølse- og ostebord - og rigeligt baobab-øl til. Tommy og dagens madhold havde igen klaret frisag.

Da vi gik i gang med 2. halvdel var den første øl Framboise fra Hornbeer. Den opnåede faktisk hele 3 førstepladser. Det blev samlet til 14 point på 6 stemmer og en sjettedeplads.

Man må sige at vi kom godt rundt i øllets
bredtspektrede verden ved denne smagning.
Det var også helt tydeligt at folk var meget
begeistrede...





Det var skam lige så hyggeligt som det ser ud...

Så røg vi ellers op i procenter og i kendis-faktor. Øl nummer 7 ved denne smagning sendte os tilbage til Donkerstraat 12, 8640 Vleteren i det sydvestlige Flandern i Belgien.

Vi gæstede naturligvis denne adresse på en af vore berygtede udenlandsture.

Det er her på Sint Sixtus-klosteret den verdensberømte westvleteren 12 bliver brygget. Den øl er gang på gang blevet kåret som verdens bedste øl af sitet Ratebeer.

Men ved denne smagning endte den faktisk kun på andenpladsen. 26 stemmer gav 58 point og 11 førstepladser, hvilket altså kun rakte til sølv.

Den blev slået af Søgaards Black Swan med 6 point og 6 førstepladser...





Øl 8 var Bush Ambree fra Dubuisson, som var et af målene på den kommende udlandstur. Den endte på fjerdepladsen med 42 point på 22 stemmer og 5 førstepladser.



Så nåede vi frem til øl nummer 9.

Endnu en mørk sag med mange procenter.

Eddie Szwedas Midtfyns Bryghus stod bag denne øl.

Russian Imperial Stout som var vældigt populær - således var det den øl som fik flest stemmer. Hele 31 personer skrev nummer 9 på deres stemmeseddel.

Men med 50 point og kun 3 førstepladser rakte det altså kun til smagningens tredjeplads.

Som nævnt andetsteds i disse spalter var vinderøllen lokal...



Claus og Steen kæmpede benhårdt og længe for at få Black Swan ud af tøndens og ned i kander.

Men det lykkedes, så øl 10 kunne løbe med

smagningens førsteplads på grund af 64 point på 26 stemmer og hele 17 førstepladser...





NRØL	BRYGGERI	POINTSTEMMER	1.	PL	PLAC
1	Crabbies Ginger Beer	John Crabbie	20	10	4 5
2	Baobab	Jacobsen	10	5	1 7
3	Leffe Ruby	Leffe/Inbev	6	3	1 9
4	Middelfart Dubbel	Indslev	0	0	0 10
5	Jack & Beer	Thisted	6	6	0 8
6	Framboise	Hornbeer	14	6	3 6
7	Westvleteren 12	Sint Sixtus abdij	58	26	11 2
8	Bush Ambree	Dubuisson	42	22	5 4
9	Russian Imperial Stout	Midtfyns	50	31	3 3
10	Black Swan	Søgaards	64	26	17 1