

## Møde om Ratebeer - Jens Ungstrup

Torsdag, den 22.11.2018 mødte en flok glade ølentusiaster op hos SKAAL. De fleste fik først en cheeseburger med tilhørende pommes frites, og mange om ikke alle, havde desuden valgt at støtte stedet med køb af en øl til maden.

Alle deltagere nåede frem i rette tid til at det egentlige møde kunne begynde. Vi havde heldigvis fået vores eget lokale. I lokalformandens fravær pga. ferie indledte næstformanden mødet med at byde deltagerne velkommen, kort at fortælle om praktiske forhold, de næste arrangementer og aftenens foredragsholder Jens Ungstrup (40852 ratings – 5089 bryggerier – 177 lande). DigitalPour, omtalt i ØLentusiasteN nr. 99, side 9, blev ligeledes nævnt. Har man den, kan man se via sin smartphone, hvilke øl der er på hanerne. Hentes via App Store eller Google Play, alt efter hvilken smartphone man har.

Der blev klappet respektfuldt da Jens Ungstrup fik ordet. Efter hans velkomsthilsen blev der straks delt glas ud og sat kander med øl på bordet.

Aftenens øl var valgt ud fra deres forbindelse med Jens og Ratebeer. Der var tale om:

Budvar, Czech pilsner, 5,0%

Refsvindinge, AZ Ale No. 24, Brown Ale 6,5%

Brooklyn Brewery, East IPA, English IPA 6,9%

Mikkeller Beer Geek Breakfast, Oatmeal Stout w/coffee, 7,3%

Raven, Monologue Centennial, Session IPA 5,7%

Amager Bryghus, Hr. Frederiksen, Imperial Stout, 10,5%

Brewski, Dunedin Stingdust, Wine BA Grisette, 5,3%

BRUS Skaal's Secret, American Pale Ale 5,0%

Jens begyndte som Ratebeerian i 2001, men havde interesseret sig for øl længe før. I 1990 boede han på Egmont kollegiet i Århus og opsøgte på det tidspunkt andet øl end Carlsberg og Tuborg. Det betød f.eks., at Pilsner Urquell blev smagt med fornøjelse ligesom et besøg hos Apollo i København, hvor man kunne købe en 2 liters tønde med øl, gå nedenunder, hænge den for enden af bordet og langsomt drikke øllet fra den (dog i glas).

Ratebeer blev startet i 2000 og det var der flere grunde til. Nogle ville gerne registrere forskellige stilarter, andre var interesserede i en database, statistik var også en faktor og endelig var det også af betydning, at man kunne se hvad man havde smagt og hvor mange man havde smagt. Jens noterede signe smagte øl ned og da han fik øje på Ratebeer, gik det op for ham, at der her var tale om en glimrende database.

I løbet af det første år smagte og ratede Jens ca. 700 nye øl, databasen var naturligvis langt mindre på det tidspunkt, nu indeholder den ca. 640.000 øl.

En af deltagerne spurgte, om det ikke var sådan, at der var en tendens til, at raterne foretrak mørke og stærke øl. Jens benægtede ikke dette og nævnte at der blandt bryggere var en tendens til at de foretrækker lyse og lette øl, mens raterne har en tendens til at foretrække øl med meget alkohol. F.eks. ligger Närke Kaggen Stormaktsporter stadig med den næsthøjeste rating for imperial stouts. En vigtig faktor, når man rater øl er, hvilke forventninger man har til øllen.

Jens spurgte om der var nogen, der havde besøgt Pilsner Urquell i Tjekkiet og det var der. Det interessante ved at være der, var en tur ned i kælderens. Det havde deltageren desværre ikke været. Det selskab han var med på bryggeriet, havde været ret skuffede over bryggeribesøget. Jens fortalte, at man i kælderens ville kunne smage upasteuriseret og ufiltreret Pilsner Urquell, og at det var det, der var oplevelsen ved at være der.

Et besøg hos Brooklyn Brewery i New York i år 2000 havde ligeledes været en oplevelse, selv om det ikke var særligt stort og der ikke blev brygget specielt meget øl der, da det meste øl blev brygget på licens upstate New York

Et par år senere gik turen til Belgien og efterhånden blev der taget så mange noter, at behovet for en database steg. Her kom Ratebeer ind i billedet. Jens nævnte i øvrigt, at der på det tidspunkt var en konkurrerende database ved navn Beer

Advocate. Begge er amerikanske databaser. Ratebeer havde størst succes på vestkysten af USA, mens Beer Advocate var dominerende på østkysten af USA. Beer Advocate findes stadig, men Ratebeer er langt mere dominerende. Grunden til dette var Jens ikke klar over.

Der blev spurgt, hvad grunden var til at der ligger 4 danskere placeret i toppen over ratere med flest ratings i verden?

En teori var, at der er sket en stor udvikling med mange nye øl i Danmark. Et site med cider og mjød findes ikke, så i øjeblikket findes der ca. 14.000 ratingmuligheder af cider, mjød og øl på det danske marked. I København bor raterne tæt sammen og har derfor mulighed for at dele mange øl. Det er en af forklaringerne.

Samtidig ligger specielt England og Tyskland tæt på, og i disse lande kommer der hvert år mange nye øl. En påstand om, at det ikke var helt så mange øl, som kom på markedet i Belgien hvert år, var det ikke alle der var enige i.

Der blev spurgt, hvordan man rater? Svaret var, at man rater 5 dele:

**Udseende:** Kan jeg lide det jeg ser? Beskrivelse og points fra 1 – 5.

**Duft og smag:** Beskrivelse på minimum 75 karakterer + points fra 1-5 og 1 – 10.

**Mundfylde:** Beskrivelse og karakter fra 1 – 5.

**Generelt:** Beskrivelse og karakter fra 1 – 20.

Det blev understreget, at der altid vil være tale om en subjektiv vurdering, da der ikke rates efter stil. Man kan evt. skrive: "Ikke min smag, da jeg ikke kan lide alle krydderierne fra Amagerhylden". Er Jens derimod ude for at agere som øldommer og der f.eks. er en imperial stout, man kan se igennem, så vil det blive bedømt som en fejl.

*En påstand fra Jens:* En ølanmeldelsesside er med til at ændre verden. Et eksempel med Midtfyns Bryghus blev nævnt. De første ejere bryggede noget øl, som raterne ikke kunne lide og ratede på en måde, som ejerne ikke brød sig om. Ejerne truede med sagsanlæg, hvis ikke anmeldelserne blev trukket tilbage. Det skete ikke. Da Eddie Szweda senere overtog driften af bryghuset, ændrede situationen sig heldigvis til det bedre.

En af mødedeltagerne spurgte Jens om grunden til at han havde kastet sig ud i etableringen af SKAAL. Jens havde været fascineret af de store amerikanske taphouses med 100+ haner. Tidligere havde han først og fremmest været en turist, der så senere skulle smage øl og have noget at spise. En snak med ejerne bag Taphouse i København førte i første omgang ikke til at han blev inddraget, hvilket dog skete da stedet endelig skulle starte. Bruddet med dem var baseret på, at stede ikke havde noget køkken, hvilket Jens savnede. Da der skulle åbnes et nyt sted, skulle det være et sted med en stor bar og et køkken, der laver smørrebrød. Øl og smørrebrød, så bliver det ikke meget mere dansk. Stedet har et bredt udvalg af øl, smalle øl udvides med flasker, der er en del mainstreamøl, de nyeste øl er der, der er et ønske om at udfordre kunderne. Det giver de 48 fadølshaner og de mange flaskeøl god mulighed for.

Et af medlemmerne mente ikke, at der var specielt mange ekstreme øl på hanerne. Et andet spurgte, om det ikke var sådan, at det sure øl var kommet på mode. Jens var ikke enig i det første, men delvist enig i det sidste. Det blev desuden nævnt at black IPA var meget populært hos forbrugerne, men ikke i så stor udstrækning hos bryggerne.

Ifølge Jens Ungstrup er Ratebeer den mest komplette ølbase med 34.000 bryggerier og 9,5 millioner anmeldelser. En af de ting, der gør Ratebeer godt, er at der er administratorer i alle lande. Danmark har 3, hvoraf Jens er den ene, de andre blev ikke nævnt. Administratorerne kontrollerer bl.a. om de øl der lægges ind i databasen nu, også er nye. Er der tvivl kontaktes bryggerierne. Der kan jo være tale om en etiketøl. Det er dog ikke altid helt nemt, at få klar besked, om der er tale om en etiketøl eller ej. Det er godt at sikre, at dataene er korrekte. Ifølge Jens er Untappd så småt begyndt på tilsvarende tiltag.

Der er kommet mange flere gode mikrobryggerier på markedet, og også nogle der laver dårligt øl. Jens følte dog ikke, at han kunne tillade sig at tale dårligt om de øl han ikke har smagt. Flere vil ind på markedet, end det formentlig kan bære. Jens beklagede lukningen af Indslev Bryggeri og efterfølgende opkøb af Bryggeriet Vestfyn. Ikke til at vide om Indslev og Ugly Duck varemærkerne vil blive videreført som hidtil.

Jens Ungstrup afsluttede mødet, og deltagerne klappede behørigt efter at have tilbragt nogle fornøjelige og informative timer i hans selskab.

Højt Skum, lokalnæstformand Lars B. Jespersen (*Skinnyviking på Ratebeer*)

