

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Julefætter / smagning af JUL 2013



Endnu engang lykkedes det at lave en dejlig aften med juleøl, julemad og kinesisk lotteri i skøn forening. 65 glade ølentusiaster havde en hyggelig eftermiddag/aften sammen.

Smagning af Jul hører til blandt de længstlevende traditioner i Danske Ølentusiaster. År efter år har ølentusiaster både lokalt og nationalt mødtes for at hygge sig sammen med dejligt øl og godt mad. I 2013 er der over 40 julerelaterede aktiviteter/arrangementer i forbruger- og interesseorganisationen i november og december.



Det blev til hele 64
gevinster!

STOR tak til
sponsorerne

ved julelotteriet:

Café Luna

John Bull Pub

Falck

Lederne Nordjylland

Nibe Bryghus

Søgaards Bryghus

Vinspecialisten

ØIKonsortiet

De 10 spændende
juleøl linet op i den
rækkefølge de endte i
afstemningen...





Trods det magre budget til mad og øl lykkedes det endnu engang at lave et arrangement som alle burde være tilfreds med.

Tommy havde samlet et effektivt madhold omkring sig. Tom var med på indkøb og Kaja, Svend, Jette og Tommy fik det hele til at hænge sammen på dagen. En del ting var forberedt hjemme. Blandt andet sørgede Lone & Bent for leverpostej.





Som sædvanligt ved julefætter var salgsbordet flyttet af pladshensyn.

Men det lykkedes vidst at få alle de forhåndstørstige gelejdet over til tønderne længst henne ved køkkenet...

Sune havde sammensat en bredtspekret og spændende ølmenu. Hvor vi kom bredt rundt...

Der var humlet øl, lakrids-smag, tungt og sprittet, half & half, surt med brettanomyces, whisky-tilsætning, egetræslagret, chili, kanel & tamarind, sødt og stærkt og endelig surt med kirsebærsmag.

Skønt at komme godt rundt i øllets fantastisk forunderlige univers og få udfordret sine smagsløg!



Dejligt at så mange nye medlemmer kommer til medlemsmøderne. Bliv ved med det :-)

Gert & Tom havde skaffet gevinster. Og i pricippet burde alle så nær som een have hjemtaget en gevinst. Men et er principper - noget andet er virkelighed, så der var en del som måtte gå skuffede hjem over at have tabt i lotteriet :-/



Hovedgevinsten var en fribillet til et normalprisarrangement i Danske Ølentusiaster Lokalafdeling Aalborg - efter eget valg. Der blev nævnt 5 muligheder: 11. januar - Besøg af Antoni fra Thisted Bryghus. 15. februar - Finalesmagning Årets Ølnyhed 2013. 15. marts - Håndbrygsmagning og battle. 5. april - Forårs/Påskeøl. 26. april - Skotsk øl ved Torben Mathews.

Formanden havde lavet bordseddel (klik på billedet herunder) og forberedt lidt ord ved alle 10 øl og ind i mellem blev lotteriet afviklet. Det skete i højt gear og med masser af energi. Det blev der også lagt mærke til :-)

JULEFÆTTER / SMAGNING AF JUL		Har du kommentarer - ris for eller andet som du vil af med, så skriv det endelig i feltet nedenfor...																															
<p>Medlemskab hos Danske Ølentusiaster, Lokalafdeling Aalborg - november 2013</p> <p>Så nåede vi 118 november og Julefætter / smagning af JUL. Vi kan se tilbage på et ganske glimrende 2013 med mange gode aktiviteter i lokalafdelingen. Der er dog ikke meget der frækker som julemagning...</p> <p>Traditionen tro skal vi smage julemad og juleøl i selskab. Det ER jo en total misforståelse at tro på, at julemad og juleøl er det samme. Julemad er en del af juleaften, og det er selvfølgelig smart at smage bedre og at det med sig selv medfører en vis lægthed ved julemaden. Juleøl er en anden sag. Det er en anden tradition, og det er en anden tradition at smage bedre og at det med sig selv medfører en vis lægthed ved juleøl.</p> <p>En anden god tradition er det klassiske kortet. Der er gode gæster - så forhåbentligt har i medbragt en smule sølvinger og en masse heid.</p> <p>Faktisk er det at smage jul efterhånden blev en skattet tradition i hele forbruger- og interesseorganisationerne Danske Ølentusiaster.</p> <p>Lad os over har søndagene i november og december måned af muligheder for at få aktiviteter som smager jul af JUL. Over 40 aktiviteter foregår landet over i de to næste måneder.</p> <p>Nordjylland er også godt med. Alle 6 nordjyske lokalafdelinger byder i år på julesmagninger: Fjærtårn 15. november, Aalborg 18. november, Thisted 22. november, Hjørring 22. november, Brønderslev 23. november, Frederikshavn 23. november.</p> <p>Skål og glædelig jul...</p>		<p>HUSK - TILMELDINGEN ER I GANG TIL:</p> <p>ØL, FLÆSK & BOLD 10. DECEMBER</p> <p>For 7. gang gentager vi de seneste års succes. Og vi håber at vi har sikret en tradition heri...</p> <p>Alt ad libitum fra klokken 19 til slutfest i halleren hos Søgaard Bryghus.</p> <p>Alt vil blive stegt færdig med pernilovers, kartofler og rødder og vi håber på en række af bryggers haver samt Champions League fodboldkamp mellem FC København og Real Madrid vist på stor skærm.</p> <p>Vi starter klokken 19:00 og slutter klokken cirka 22:45. (Dette omfang ved sædvanlig).</p> <p>Prisen er 300 kroner pr. mand</p> <p>- SOM SKAL FORLØBET.</p> <p>En lille præstation</p> <p>- Vi gengæld er vi garanteret "ad libitum".</p> <p>Inden kampstart vil der blive serveret mad og holdt et kort oplæg om foreningens Danske Ølentusiaster.</p> <p>Skål vi som sædvanligt have et mærkeligt koblet på Aalborg og vi håber på en succesfuld aften med Carlsberg og Estrella-Damm.</p> <p>Der er stemning for en kamp med dansk deltagelse. Så får i i kommentar til alle vores FC København og Estrella-Damm.</p> <p>Som lovet på Årsmødet har Lokalafdelingen et program for 2014 klar - inden vi går ud af 2013. Vi har besluttet nogle vigtige afslutninger af året og det er selvfølgelig vigtigt at alle vores medlemmer er med på det. Vi håber på en succesfuld aften med dansk deltagelse og det er selvfølgelig vigtigt at alle vores medlemmer er med på det.</p> <p>Lokalafdelingen er på Årsmødet 2013 mandag til at lave 2 til 4 arrangementer årligt som er dyrt og det er selvfølgelig vigtigt at alle vores medlemmer er med på det. Vi håber på en succesfuld aften med dansk deltagelse og det er selvfølgelig vigtigt at alle vores medlemmer er med på det.</p> <p>Der er pt. 17 tilmeldte</p> <p>TILMELDING LØBET</p> <p>torsdag den 5. december kl. 18:00</p>																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>1) Hoppy X-mas fra Det Lille Bryggeri</th> <th>6,6 %</th> <th>Det Lille Bryggeri</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2) Børglum Kloster Jul</td> <td>7,6 %</td> <td>Søgaard</td> </tr> <tr> <td>3) Jule Bryg</td> <td>10,0 %</td> <td>Hancock</td> </tr> <tr> <td>4) Høf & Høf</td> <td>7,2 %</td> <td>Retrovinding</td> </tr> <tr> <td>5) Høf de Calabaza</td> <td>9,9 %</td> <td>Jule Høf de Calabaza</td> </tr> <tr> <td>6) Willemus Jul 2013</td> <td>8,5 %</td> <td>Vestfyen</td> </tr> <tr> <td>7) Santa's Little Helper Oak Aged</td> <td>12,0 %</td> <td>Port Brewing</td> </tr> <tr> <td>8) Judgment Day Pilsen Apocalypse</td> <td>10,2 %</td> <td>Lost Abbey</td> </tr> <tr> <td>9) Jule Mærk</td> <td>15,0 %</td> <td>To Øl</td> </tr> <tr> <td>10) Coree Brut Kvik</td> <td>6,0 %</td> <td>Liefmans</td> </tr> </tbody> </table> <p>Skriv herunder i prioriteret rækkefølge numrene på de 3 (TRE) øl du finder bedst...</p> <p>_____</p>		1) Hoppy X-mas fra Det Lille Bryggeri	6,6 %	Det Lille Bryggeri	2) Børglum Kloster Jul	7,6 %	Søgaard	3) Jule Bryg	10,0 %	Hancock	4) Høf & Høf	7,2 %	Retrovinding	5) Høf de Calabaza	9,9 %	Jule Høf de Calabaza	6) Willemus Jul 2013	8,5 %	Vestfyen	7) Santa's Little Helper Oak Aged	12,0 %	Port Brewing	8) Judgment Day Pilsen Apocalypse	10,2 %	Lost Abbey	9) Jule Mærk	15,0 %	To Øl	10) Coree Brut Kvik	6,0 %	Liefmans	<p>Har du nogle forslag til lokalafdelingens ledelse som vi bør tage op - så skriv dem herunder...</p>	
1) Hoppy X-mas fra Det Lille Bryggeri	6,6 %	Det Lille Bryggeri																															
2) Børglum Kloster Jul	7,6 %	Søgaard																															
3) Jule Bryg	10,0 %	Hancock																															
4) Høf & Høf	7,2 %	Retrovinding																															
5) Høf de Calabaza	9,9 %	Jule Høf de Calabaza																															
6) Willemus Jul 2013	8,5 %	Vestfyen																															
7) Santa's Little Helper Oak Aged	12,0 %	Port Brewing																															
8) Judgment Day Pilsen Apocalypse	10,2 %	Lost Abbey																															
9) Jule Mærk	15,0 %	To Øl																															
10) Coree Brut Kvik	6,0 %	Liefmans																															

1) Hoppy X-mas fra Det Lille Bryggeri 6,6 %
IPA – en lækker humlet juleøl. Tilsat flere typer karamel-malt samt abrikos-sirup, som giver fornemmelsen af jul. Det Lille Bryggeri, der startede i 2002 under navnet Roskilde Øl, blev for alvor kendt udenfor Sjælland i forbindelse med afstemningen af Årets Ølnyhed 2012, hvor øllet Chokolade Chili Porter kom med i finalerunden på trods af at det var så godt som umuligt at smage det efter maj måned 2012.

2) Børglum Kloster Jul fra Søgaards Bryghus 7,6 %
Folket på Ratebeer er lidt uenige om hvad denne øl egentlig smager af. Men udtrykkene karamel, frugt, appelsin, krydderi og lakrids går igen i de fleste. De skriver også meget om sødme og om æbler, bananer, nødder, marcipan og tyggegummi...

3) Jule Bryg fra Hancock 10,5 %
Der er dem der mener at denne forholdsvis alkoholstærke øl minder lidt om det samme bryggeris



Klik på billederne for at se dem i større format.

Old Gambrinus Light, som holder næsten de samme procenter. Jeg har også hørt nogen sige at den minder lidt om Westmalles tripel. Bryggeriet skriver selv om denne øl at den lagres halvandet år ved frysepunktet inden den tappes. De mener at der under den lange lagringstid udvikles forskellige smagsnuancer som er med til at give julebryggen sin helt egen smag med enorm maltfyldte og afrundet humlekarakter. Det er så vældigt underholdende at læse hvad Ratebeer-folket får ud af øllet. Én skriver at aromaen er særdeles sød og den er let maltet og meget alkoholpræget. Smagen er ekstremt sukret sød og let bitter. Han slutter med at undre sig over hvordan det dog er lykket dem (bryggeriet) at få så lidt smag ud af en 10 % øl. Der er dog også en anden som mener at det er en øl af god kvalitet. At den er alkoholtung uden at det bliver for meget. At der er en kraftig maltaroma med lidt smag af nødder og karamel. Han slutter sin anmeldelse af med at konstatere at det er en velbalanceret øl med varmende slutning. Det var to sider af samme øl. Jeg synes I skal danne jeres egen mening. Så skål...

4) Half & Half fra Refsvindinge 7,2 %

Vi var nød til at have en Refsvindinge-øl med. Det står højt og tydeligt på flasken at det er en half and half... Men halvt af hvad. For at blive klogere på dette ringede vi i går til Ellen som rigtigt mange af jer jo oplevede i marts måned. Hun kunne fortælle at det er halvt julehyg fra Refsvindinge og halvt julebryg fra Medici Beers – formegentlig Jacobs Jul...

5) Noël de Calabaza fra Jolly Pumpkin Artisan Ales 9 %

Så smutter vi en lille tur til staterne til et lille mikrobryggeri i Michigan. Jolly Pumpkin Artisan Ales bringer os over i den syrlige afdeling. Rigtigt mange Ratebeerbrugere lovpriser den. Jeg er spændt – har jo ikke smagt den endnu. Men de skriver at den er både interessant og letdrikkelig, så lad os prøve...

6) Willemoes Jul 2013 fra Vestfyen 8,5 %

En øl der de seneste 7 år er endt i finalen i konkurrencen om at blive Årets Øl. Jeg synes dog at en juleøl har bedst af at blive drukket inden jul, så derfor tog vi dem med nu. Hvis den alligevel ryger med blandt kandidaterne – kan vi jo lige så godt få den smagt og tage stilling til den. Selv skriver bryggeriet: I forkæles i år med en baltisk porter med smag af kaffe, mørk chokolade, lakrids, og mørke frugter, lagret på egetræ. Til sidst er denne komplekse bryg afrundet med GlenDronach-whisky fra det skotske højland. Glædelig jul. Det er min yndlings-

tysker, brygmester Christoph Benhke, der har brygget den. Han har jo tidligere arbejdet på Søgaards Bryghus.

7) Santas Little Helper Oak Aged fra Port Brewing 12 %

Nogle af jer vil sikkert være bekendt med Mikkellers udgave af Santas Little Helper. Her har vi så originalen fra amerikanske Port Brewing. Den tror jeg mange af jer sikkert vil kunne lide. Så lad os teste om jeg har ret...

8) Judgment Day Mayan Apocalypse fra Lost Abbey 10,5 %

Vi havde også en øl med fra amerikanske Lost Abbey i julesmagningen i fjor. Det var The 10 Commandments. De 10 bud. I år handler den øl vi har valgt også om religion. Det gør alle deres øl, mener jeg. Men denne gang er vi ovre i den sydamerikanske Maya-kultur. Læs flasken og bliv klogere. Smag øllet og find ud af om du mener at tørret chili og kanel samt tamarind har noget at gøre i øl. Lad os prøve det.

9) Jule Mælk fra To Øl 15 %

Øl brygget af to af Mikkel Borg Bjergsøs tidligere elever. De ønsker at lave potente øl som er smækfyldt med smag og karakter. De vil lave øl med kant. Øl som man ikke sådan lige glemmer. Jeg har ikke selv smagt denne øl endnu. Jeg har dog hørt at den skulle være usædvanligt sød. Og så får man jo lidt lyst til at fuldføre sætningen julemælk, så det bliver til jule-sødmælk. Det er en sweetstout, så den SKAL vel være sød. Men lad os gå ombord i det. Skål!

10) Cuvee Brut Kriek fra Liefmans 6 %

Så er vi tilbage ved det sure øl. Den er de glade for – ratebeer-brugerne. Jeg faldt over denne anmeldelse som Jan Laursen fra København berigede Ratebeer.com med for fjorten dage siden. Den skal I lige have før I kan danne jeres egne indtryk. Jan skriver; Smuk mahognifarvet med en stor og stabil off-white skumkrone. Masser af sur-sødlige kirsebær i næsen. Lidt træ, som accentueres i smagen. Sur, våd hund men også frugtig, frisk med en frisk, ren kirsebærsmag. Marcipan-noter. Sur-sød øl, men frugten tipper den lige en tand for meget i sødlig retning. Skål!

Herefter stemte folket som sædvanligt på de 3 øl som de synes var bedst. Men de blev også bedt om at tage stilling til hvilken øl som havde gjort størst indtryk. Der var flest kommentarer til den syrlige øl fra Jolly Pumpkin Artisan Ales.



Sædvanen tro var det Tommy og Steen der ordnede sammentælling og opråb af stemmeresultatet...

På grund af en uheldig kombination mellem en trættende formand og en lidt for effektiv oprydning blev afstemningsresultatet desværre smidt ud. Men heldigvis havde Tommy noteret placeringerne - så det har vi styr på...



Det kom på mødet frem at kvinderne fra 8-banden har fået mod på at arrangere Kvindeølsmagning. Så det blev prompte aftalt at sådan en kusine putter vi da bare lige ind i programmet. Det er så heldigt at Kvindernes Kampdag 2014 falder på en lørdag. Så arrangementet kommer til at foregå den 8. marts. Nu skal vi lige have styr på detaljerne - men dejlig nyhed!