

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Trappist-smagning den 13. januar



I forlængelse af vores øl-ekskursion i 2006 bestemte vi at Trappist-smagning skulle være temaet for det første lørdagsmøde i 2007. Vi har netop afholdt denne smagning med ikke mindre end 10 forskellige øl, deriblandt en enkelt ikke-trappist øl fra et bryggeri som dog har stolte traditioner. 63 ølentusiaster deltog denne hyggelig eftermiddag, hvor det absolut ypperste øl var i hovedsædet. Øllet blev serveret under kyndig vejledning af foredragsholder Lars Christiansen.

## Trappist-prædiketet

Der er p.t. 96 munke- og 66 nonne-klostre – alle indenfor cistercienserordenen fra 1660'erne, der i øvrigt bygger på den ældre Benediktiner-orden fra 1098. Hovedforskellen på de to ordner er, at der skete

### Stemningsbilleder



en opstramning af leveregler i 1660'erne. Man lavede et reformkloster La Trappe i Normandiet, men som det var tilfældet for andre ordner blev man "tvunget" nordpå efter den franske revolution. Ifølge den nye strenge reform fra 1660'erne måtte man ikke spise kød, ikke læse litteratur og heller ikke tale. Det gør vel at ingen fra vores afdeling i fremtiden vil kunne afhjælpe det store problem, nemlig at klostrene mangler folk til at varetage den fremtidige brygning. Som et kuriosum kan nævnes, at der er et enkelt **trappistkloster i Danmark** – nemlig Myrendal Kloster på Bornholm, grundlagt i 1966, hvor indtægtskilden ikke er øl men bogbinderi.

## Trappist-øl som type

Nogle tror at Trappist er en øltype, men som det fremgår nedenfor brygges der blonde, dubbel, trippel, quadrupel og sågar hvede. Betegnelsen er derfor mere et beskyttet kvalitetsmærke, hvor hovedordet vel mere end "beskyttet" end "kvalitet". Der findes Abdi Bier som er bedre end nogle få af disse trappist ales, som har det tilfælles at de alle er overgærede ales, der benytter en særlig gær der arbejder ved noget højere temperatur end almindelig ale-gær. Det bevirker dannelsen af estre (se nedenfor).

### Smagningen

Vi startede med **La Trappe Blond**, en meget mild, behagelig og sød øl på 6,5 %. Øllet brygges i Schaapskooi klosteret i Königshoven, Holland. Dette bryggeri var i perioden 2002-05 i hænderne på giganten Bavaria, hvilket bevirkede at man i den periode mistede Trappist-prædikatet. Selvom der er meget ortodoksitet og vil nogle mene hysteri omkring dette prædikat, er det velment at pengene ikke må gå til andet end klosteret, investering i bryganlæg samt til velgørende formål. Når man kommer i køerne på store multinationale bryggerier mister man denne titel. Og det fik det hollandske (i øvrigt det eneste derfra) trappist-bryggeri at føle. De kom dog senere ind i varmen igen.

Efter denne bløde start gik turen til **Westvleteren 8**, som er en af de tre eller fire kendte øl fra De Sint-Sixtusabdi van Westvleteren (4'eren med grøn kapsel



der med sine 5,8% skulle være munkenes egne foretrukne, den lidt sjældnere 6'er "Special" på 6,2 % med rød kapsel, "Extra" på 8 % med blå kapsel, samt flagskibet "Abbot" som er en 12 % øl med gul kapsel). Denne "8'er", som også kaldes "blue cap", er brygget på selve bryggeriet siden 1998, men er vel som det er tilfældet for flere af bryggeriets øl blevet produceret på St. Bernadus inden de mere restriktive regler i 1998 fordrede at et trappist-bryggeri skal brygge sit eget øl (ikke nødvendigvis kapsle). Westvleteren 8 en meget frugtet og tør med udpræget maltsmag, nærmest som var det flydende rugbrød.

Fra det eksklusive bryggeri gik turen nu til en af de to mastodonter indenfor trappist-brygning nemlig Chimay (det andet storbryggeri er Westmalle). På Chimay, et kloster der blev grundlagt i 1850, brygger man nemlig de tre typiske Blanche, Rouge og Bleue foruden en række mere eksklusive øl. Denne **Chimay Rouge** på 7,0 % er meget frugtagtig, og har den belgiske dubbels typiske malttoner. Den er brygget på Pilsner malt (French barley fra Champagne) samt caramalt. Af humlet er der benyttet German Hallertaur og American Galena. Chimay, som vi besøgte på vores tur til Belgien i efteråret 2006, har brygget øl siden 1934.

Fra bryggeriet med mange hektoliter, gik turen nu til trappist-bryggeriet med det mindste udvalg. På Brasserie d'Orval laves nemlig kun denne ene øl **Orval**, der til gengæld har mange spændende historier bag sig. Vi hørte tre forskellige varianter hvoraf historien om pigen der tabte en ring i søen har været fortalt fleste gange. Hun lovede at bygge et kloster, hvis ringen blev genfundet. En ørred (genfindes på etiketten) fandt ringen til hende og et kloster blev efter sigende bygget i Vallée d'Or (Goldets dal), som igen har givet navn til øllet. Orval (6,2 %) er kraftigt humlet med Hallertau og Styrian Goldings, og efter sigende skulle der også være salvie i. Der er brugt en speciel "halv"-vild gær, *Brettanomyces*, der er ansvarlig for den meget specielle smag. Undertegnede (Aalborgs lokalformand) synes den smager som at stikke tungen i et pissour (naftalin), en grum beskrivelse som flere andre kunne nikke genkendende til. Ifølge vores foredragsholder har Orval-bryggeriet holdt pause med ølbrygning i perioden 1810-1931, hvorefter de startede op igen med denne øl.

Brouwerij der Trappisten van Westmalle stod for den næste øl. Der var tale om den meget maltede **Westmalle Dubbel** på 7,0 %, der er en typisk belgier

med masser af estre, som laves af den typiske belgiske gær. Det giver smag af banan, svesker, solbær, nødder og blommer blot for at nævne nogle af de smagsnuancer, som mange tilskriver den belgiske gær. Klosteret blev grundlagt i 1794, hvorefter bryggeriet som det første Trappist-bryggeri åbnede i 1836 dog kun for at forsørge munkene. Først i 1870'erne begyndte man at sælge lidt af øllet i byen. Der blev initielt brygget blonde, dubbel og extra, men ca. 1970 blev blonde afløst af en trippel. Man laver således extra (en alkohol-"svag" øl som munkene selv drikker), dubbel (som er nummeret stærkere) samt trippel (som er den oprindeligt stærkeste type).

**Achel Extra Bruin** fra Achel, St Benedictus var smagningens positive overraskelse. Der var mange der ikke havde smagt denne meget fede og fyldige øl på hele 9,5 %. Også her fyldt med ester-smag. Bryggeriet laver 5 typer øl, har bryggeriet placeret i Belgien, mens den tilstødende have er placeret i Holland. De har ikke kapacitet til at tappe øllet selv, men det behøver de heller ikke jf. de opstrammede trappist-regler. Tapningen har bl.a. Hoegarden tidlige stået for.

Mange har smagt Chimay Bleue, hvorfor vi i den stærkere ende af smagningen i stedet for valgte **Chimay Blanche**, der trods sine bare 8,0 % faktisk er ret fyldig. Den er som andre trippel ales fra Belgien kraftigt humlet, knap så maltet, lidt syrlig, og virker ret alkohol-tung hos nogle. Denne øl blev oprindeligt produceret som en lys og meget tør øl i 1960'erne. Opskriften blev modificeret ca. tyve år senere og kaldtes for Cinq Cents, idet den blev lavet i forbindelse med byen Chimays 500 års jubilæum i 1986.

Aftenenes senere vinder var **Rochefort 10** fra L'Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy, hvor ølbrygningen begyndte i 1899. Dette bryggeri besøgte vi også i efteråret 2006. Her var der adgang til kirken, ligesom vi havde mulighed på afstand af se en af koge kedlerne. Ærgeligt at der ikke er større chancer for at se trappist-bryggeriernes indre. Denne øl på 11,4 % er utrolig fyldig, har en kraftig maltet smag, knap så markant humle, men har høj alkoholprocent som gør at den egner sig fortrinligt til at nyde langsomt som var det portvin.

**St. Bernadus 8** er også med tydelige ester-toner. Der var sket en misforståelse, idet vi troede at vi havde købt 12'eren. Den blev placeret mellem de to bedst

placerede øl. Derfor fik denne øl trods sine 8,0 % ikke den store chance. Men bryggeriet skal ingen kimse af. De har nemlig brygget Westvleteren øl i perioden 1932-92. Derfor fik bryggeriet en plads i vores smagning.

Aftenens højdepunkt var uden tvivl, da den anden øl fra Westvleteren blev serveret direkte fra den originale kasse, der simpelthen bør være fast inventar i enhver ølentusiasts kælder. **Westvleteren 12** med "yellow cap" er utrolig kompleks, meget fyldig, og simpelthen en himmerigsmundfuld fuldt / næsten (vi var delt op i to lejre) på højde med Rochefort 10. Det er nok den øl, der er absolut mest hysteri omkring på verdensplan – fordi den er god og ganske svær at skaffe. Westvleteren klostret blev i øvrigt grundlagt i 1831.

Som altid blev der diskuteret og voteret. Vi afsluttede hele seancen med afstemning efter vores egen Aalborg model. Resultatet blev:

	Øllets navn	Fra	1. pl.	Stem.	Pts.	Plac.
1	La Trappe Blond	Schaapskooi	1	4	9	9
2	Westvleteren 8	De Sint-Sixtusabdij	2	14	22	6
3	Chimay Rouge	Chimay	4	10	20	7
4	Orval	Brasserie d'Orval	0	3	4	10
5	Westmalle Dubbel	Brouwerij der Trappisten van Westmalle	1	16	28	6
6	Achel Extra Bruin	Achel, St Benedictus	6	16	32	3
7	Chimay Blanche	Chimay	1	12	19	8
8	Rochefort 10	L'Abbaye Notre-Dame	24	41	101	1
9	St. Bernadus 8	Kolding	2	17	27	5
10	Westvleteren 12	De Sint-Sixtusabdij	18	44	92	2

Formanden

Allan Carlé

---

© Copyright Danske Ølentusiaster

TYPO3 CMS