



Vi nærmer os påsken, og mange påskebryg er af typen Bock, så hvad var mere naturligt at lade vores næste ølstilmøde være bockøl. Da det så er Bock Beer Day den 20. marts, var der jo heller ikke tvivl om at mødet skulle ligge på den dag.

Bock stammer fra Tyskland og kendetegnes ofte som en øl med sødme og fyldighed, som domineres af malt. Farven er ofte et sted mellem kobberfarvet og rødbrun med medium til kraftigt skum. Øllen bliver gæret og lagret i længere tid, og det resulterer i en øl med mere aroma og karakter.



Pip!

Disse var ordene i  
Nyhedsbrev nr. 3 – 2024 fra  
publikationsekspert Madsen



For at komme i rette stemning havde flere deltagere  
valgt en passende transport i form af en "Bock"

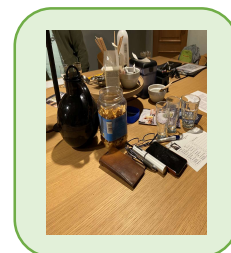
Dronningeværelset var mødestedet, men at finde ud af, hvorfor det hedder sådan, er ikke muligt men Vardes gamle rådhus blev opført i begyndelsen af december i 1872. Rådhuset var bygget som rådhus for Varde By samt ting – og arresthus for købstaden, Øster – og Vester Horne herreder samt Skads herred. Bygningen er en flot bygning med det stateligt udseende, og er opført i historicismens byggestil af bygmester H.F. Hansen i Varde. Selve bygningen blev tegnet af arkitekt og kongelig bygningsinspektør i Kolding, L.A. Winstrup. Fra 1917 var der kun politimyndighederne tilbage, og de kommunale kontorer havde til huse i lejede lokaler ude i byen. I 1955 flyttede politiet ud, og knap tyve år senere måtte byrådet erkende, at rådhuset ikke længere kunne rumme administrationen. Nøjagtig 100 år efter opførelsen besluttede Varde Kommune i 1972, at det gamle rådhus var blevet for lille. Tilbage er det store spørgsmål, hvem af dronningerne, der har lagt navn til dronningeværelset?



Orator Madsen bøde velkommen til smagningen og for at forstå denne indledning, skal man nok lige læse teksten under nr. 3



Tema smagning 20/3-24  
Bock (stilart #3)



Nr.	Bryggeri	Navn	%	Indtryk og vurdering
1	Ugelris (DK)	Vincent	6,5	
2	Brouwerij de Halve Maan (B)	Brugse Bok	6,5	
3	Ayinger (D)	Celebrator	6,7	
4	Alhambra (ES)	Reserva Roja	7,2	
5	Dutch Bargin (NL)	Dubbelbock	8,7	
6	Hancock (DK)	Old Gambrinus Dark	9,5	
7	Schneider Weisse (D)	Aventinus Eisbock	12	
8	Eggenberg (A)	Samichlaus Barrique Lim. Ed.	14	



Spændingen og snakken var stigende, men om ikke Husbrygger Christen Knudsen fra Bramming lige havde medbragt en hjemmegjort påskeøl til at varme op på – en traditionel Bock EBC 19 og IBU 35 på 6,2 % laveet efter tysk Reinheitsgebot og med anførsel af **BEDST EFTER: Straks efter åbning** – det kan man da forstå – ”den var go”

Hjertelig velkommen skal lyde til to nye ølentusiaster, der var mødt frem til aftenens seance med hr. Orator Madsen som dirigent og Jens Erik Nielsen som chef for forsyningerne – der var kun ham – og det var nok et passende job, da han havde mistet stemmen!



Og her er så historien om aftenen bockøl smagning:

**Bock øl** er stærkt undergæret lagerøl (Guldbajer) og oprindeligt hjemhørende i den nordtyske by Einbeck, ikke at de selv kaldte deres øl for ”Bock”, men efterhånden som bryggerne i Bayern fik øjnene op for ølstilen, blev det bayerske udtryk for Einbeck – Ein Bock – så udbredt at det blev det officielle navn for ølstilen. Øllen blev specielt brygget til religiøse højtider, og blev brugt af munkene under fasten som ”det flydende brød” for at ha’ noget at stå imod med.

Der kunne ikke skaffes den ellers så kendte Einbecker Urbock så derfor starter vi med en dansk bock. Den 20. marts er udnævnt til ”Bock Beer Day”, så hvad var mere passende at lægge marts mødet netop i dag.

1. **Ugelris Gaardbryggeri** hører til blandt de små mikrobryggerier, hvor vi satser på kvalitet og det gode håndværk. Mikrobryggeri med en kapacitet på 650 l pr. bryg. Bryggeriet blev grundlagt i 2006 ved Skals **Vincent 6,5% - en single bock**, kastanje brun og ikke så uigennemsigtigt som der normalt ses ved bocken. Smag af hyldeblomst og karamel.

2. **Brouwerij de Halve Maan** grundlagt i 1856 i Brugge. 6 generationer af familien Maes har drevet bryggeriet indtil den dag i dag. De brygger i dag 10 forskellige øl og den mest kendte er nok Straffe Hendrik som i dag laves i flere forskellige varianter, hvor deres quadrupel nok er den mest kendte på disse kanter (kunne tidligere fås på Elkjærs).

**Brugse Bok, 6,5%** - Farven er rødbrun single bock med smag af karamel og rosin. Belgierne kan altså andet end at lave stærkt overgæret øl.

3. **Ayinger** er et familiebryggeri men denne gang i Bayern. Det var herfra man begyndte at gøre bocken stærkere (dobbel bock).

**Celebrator 6,5 % mørk Bock** - Opskriften på denne øl mener man er lavet af en munk. Man smager kaffetoner ikke så sød i smagen som mange andre. Ayinger Celebrator er blevet bedømt til at være blandt verdens bedste øl af Chicago testing institute. I Tyskland (og efterhånden også i resten af verdenen) er der tradition for at navngive ”Festøllet” – Dobbel bocken, til noget der ender på -ator.

4. **Alhambra fra Spanien**. Opstarter i 1925, deres vision var at skabe nydelse til alle 5 sanser. Når man besøger hjemmesiden kan det godt lyde lidt højtravende for en øl-nyder.

**Reserva Roja 7,2% Dobbel bock** - Inspireret af de sydtyske bock bryggere. Det unikke ved netop denne øl er at den leveres i en flaske med samme udseende som da de startede med at brygge øl. ingen etikette. Kobberfarvet klar øl.

5. **Dutch Bargin fra Holland**. Relativt nyt bryggeri fra 2011. Meget iøjnefaldende etiketter på både flasker og dåser.

**Dubbelbock 8,7% (DB)** - Så begynder vi at komme op i alkohol igen i rødbrun farvet øl. Navnet Dutch Bargin betyder Hollandsk handel: *En handel der er indgået under indtagelse af alkohol, hvor en af de berørte parter drager en væsentlig fordel af den andens beruselse. Det lyder da lidt skummelt, eller hva’?*



6. **Hancock fra Skive.** Bryggeriet som giver øllet den tid den skal have for at smage godt. (Lagertid)

**Old Gambrinus Dark 9,5%** - Mørk Bockøl der skulle hylde den Hollandske hertug Jan Primus Gambrinus fra 1200-tallet som skulle have drukket uafbrudt i hele 3 døgn, hvilket imponerede hoffet. Øllet lagrer 180 dage på tanke inden de tappes. God til desserter eller bare en hyggestund.

7. **Schneider Weisse** er igen en familie virksomhed som er i sin 6. generation med start i 1872 i München. Et hvedeølsbryggeri!

**Aventinus Eisbock 12% (Fryse proces)** - Mørk bock med hvidt skum pga. hveden. Smager lidt af blommer og banan.

8. **Eggenberg Østrig.** Et slots bryggeri. Startede med at brygge øl til eget forbrug i 1681. omkring 1800 lavede man et lille bryggeri med lidt salg.

**Samichlaus "Julemanden" Barrique 14%** - *aromatisk – intens* -

Opbevaring af egetræsfade i fyldte Chardonnay- eller whisky tøndes til St. Nicholas øl (julemanden = schweizisk for St. Nicholas). Denne efterfølgende opbevaring af "Classic" bringer en let surhed, subtile træagtige noter og endnu mere komplekse aroma.



Fra venstre begyndende med husbryggerens påskebock og mod højre fra 1 - 8

Og så skal det lige nævnes, at det her var referat nr. 25 jeg har lavet for Ølentusiasterne i Varde og såmænd om ikke jeg havde fødselsdag samme dag som smagningen – begge dele blev belønnet med en fin gave



Finn Thor Sørensen, Referatus Provokatus

Når en kapsel bliver kunst

