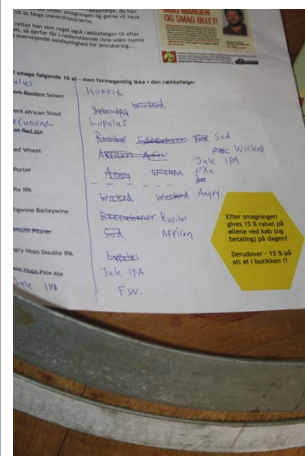
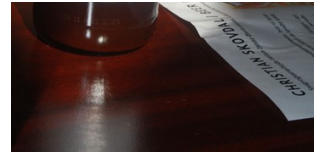


DANSKE ØLENTUSIASTER

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

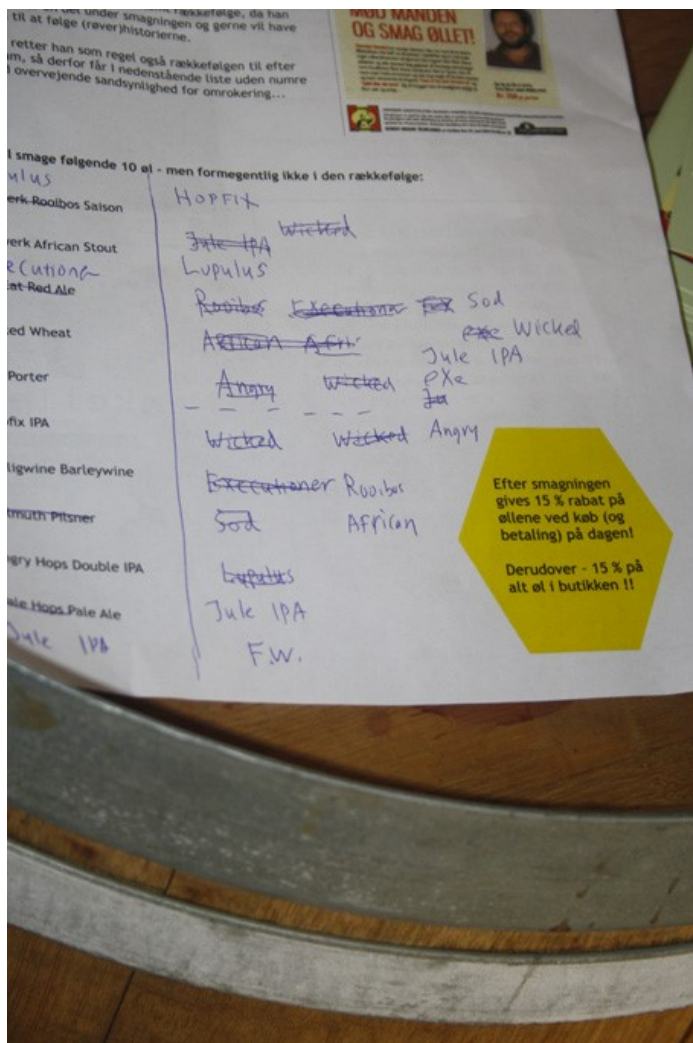
Christian Skovdal besøgte Aalborg







Det første af 3 smagningssamarbejdsprojekter mellem DØE Aalborg og Vinspecialisten Aalborg bød på en supersmagning med Christian Skovdal som veloplagt fortalte skægge røverhistorier samt berettede om sin egen tid i ølbranchen. Der var 45 tilhørere - et godt mix mellem ølentusiaster og øl-interesserede.





Efter ganske lidt information fra lokalformanden gik Christian på. I dagene op til arrangementet havde vi flere gange rykket for en præcis ølliste. Vi fik da også en liste med 10 øl - men da smagningen gik i gang holdt denne liste ganske forventeligt ikke stik. Tre af øllene fra den oprindelige liste gled ud - men det tog vi alle med et smil, da sigøjnerbryggeren Skovdal har et ganske imponerende antal bryg bag sig og der mere end rigeligt af gode øl at vælge mellem - men man skal selvfølgelig have det på lager, ellers er der ikke meget ved at have det på listen. Så det blev en hurtigt nedgriflet håndskrevet kuglepensliste, der dannede basis for dagens smagning.

3 bordformænd blev udpeget af lokalformanden og øllene blev mod sædvane hentet en ad gangen direkte fra frys eller køl. Det virkede nu meget godt.

De mange røverhistorier med glimt i øjet samt facts fra et bryggerliv og vejen fra computerprogrammør til kontraktbrygger vil ikke blive gengivet her. Men der skal da klart skrives lidt om oplevelsen af øllet.

Nu er det jo en smagssag hvad man kan lide og de 44 andre har garanteret en ganske anden oplevelse end jeg. Generelt var det 10 skønne øl af høj kvalitet.

Christian er i hvert fald ikke humleforskrækket og når man som jeg er glad for IPA og velhumlede øl generelt er det ikke helt dårligt at tage til Beer Here smagning. De godt humlede øl var så absolut godt repræsenteret: Hopfix, Lupulus, Executioner, Angry Hops og Jule IPA. Den flotte lyse Wicked wheat var også en dejlig oplevelse. Rooibos Saison smagte som flydende oliven og jeg elsker normalt saison-øllet, men den her var en anelse for speciel. Der var kun 2 mørke øl med. Sod, der er brygget i Aalborg (og som nok var den øl der havde vundet afstemningen, hvis vi havde haft én) og African Stout der lige som den førømtalte saison er brygget i forbindelse med Christians afrika-eventyr; Bierwerk.

Cirka midt i smagningen blev der holdt 40 minutters pause som for de fleste blev brugt på at få noget mad, der var lavet oste-, pølse-, pålægsbord og der var rigeligt.

NR	NAVN	BRYGGER	ALCOHOL	BRYGGET HOS
1	Hopfix	Beer Here	6,5	de proef
2	Lupulus	Beer Here	4,7	de proef
3	Sod	Beer Here	7,5	Søgaards
4	Wicked Wheat	Beer Here	4,7	de proef
5	Executioner IPA	Beer Here	4,7	de proef
6	Rooibos Saison	Bierwerk	6,5	Camelthorn
7	Angry Hops	Beer Here	7	de proef
8	African Stout	Bierwerk	7,2	Camelthorn
9	Jule IPA	Beer Here	7	de proef
10	Farligwine	Beer Here	11	de proef





Fordi det jo ikke var et rent DØE-møde tillod vi os at lave en smule om på formerne. Bordene stod anderledes og der var ingen afstemning om hvilke øl man fandt bedst. Men ellers lignede det meget de vi plejer at lave selv. Et møde med en veltalende og superengageret ølmand der er spændende at høre på og som har lavet noget fortræffeligt øl. En ting var dog måske lidt anderledes. Der var ind i mellem så stille i lokalet at man praktisk talt kunne høre en knappenål falde til jorden. Folk var meget opmærksomme på at få det hele med.

Stemningen under hele smagningen var rigtigt god. Et af vore medlemmer, Kenneth Larsen skriver følgende om smagningen i vor facebookgruppe; "Super smagning. Christian var særdeles nærværende og åbenhjertig. Og øllet bestemt fra øverste hylde. Jeg håber ikke det er sidste gang vi ser ham i Vingaardsgade".

Efter smagningen kunne alle der havde deltaget drible ned på Søgaards og bede om 40 cl Madammen en fin IPA som kunne nydes udenfor mens der blev vist noget Le Mans på storskærm på CW Obels Plads.

Næste gang der er Aalborg City aktivitet på CW Obels

Plads i hjertet af Aalborg er under De Amerikanske Dage 27. og 28. juni. Danske Ølentusiaster vil være til stede i en ølhytte, som er base for information om vor forening og uddeling af gratis smagsprøver på godt amerikansk øl. For samlere og folk der er til beerwalk - kan det nævnes at vi fra den amerikanske ølhytte vil sælge en speciel 4. juli Beerwalk-kasse, og den sælges altså kun dér. Vi vil naturligvis også reklamere for vort næste samarbejdsprojekt med Vinspecialisten denne sommer.

Grunden til at lave 3 møder henover sommeren, med Vinspecialisten som arrangør, hvor vi sammen satser på at få de helt store kanoner til byen, er den simple, at de smagninger er for dyre, og muligvis for nørdede til, at vi kan samle nok almindelige ølentusiaster, så det økonomisk kan hænge sammen. Samtidigt er det også et glimrende udstillingsvindue for foreningen - en god måde at vise måske kommende medlemmer hvad vi står for. Mødet denne varme junidag gav helt sikkert nogle af de fremmødte øl-interessererede lyst til at melde sig ind...