



hvedeøl

SKAL SMAGE FYNSK

INDSLEV BRYGGERI SATTE SIG SUVERÆNT PÅ DE 4 FØRSTE PLADSER, DA **smagogbehag**'s ØLJURY SMAGTE PÅ DANSKE OG UDENLANDSKE HVEDEØL.



 Henrik Bøegh foto: Birger J. Storm

Siden Carlsberg introducerede den tyske hvedeøl in Danmark i 2001 under navnet **Semper Ardens Weisse**, har denne øltype været særdeles populær i Danmark, især som sommerøl. I takt med ølrevolutionen i begyndelsen af 2000-tallet varede det ikke længe, før alle de nye mindre mikrobryggerier fulgte i kølvandet på storebror og lancerede deres bud på både den klassiske tyske Weissbier og den belgiske Witbier. På et tidspunkt kunne vi i Danmark vælge imellem flere end 50 forskellige dansk producerede hvedeøl af tysk eller belgisk inspiration. Et enkelt dansk bryggeri, Indslev Bryghus på Fyn, gik så langt som til udelukkende at specialisere sig i at brygge hvedeøl, og det skal vi senere se, at de fortsat gør.

Tysk hvedeøl kan bl.a. kendes på den fyldige smag, som er markant anderledes end smagen af øl brygget på bygmalt. Desuden kan øllet genkendes på, at det ofte er uklart på grund af hvedens høje proteinindhold, modsat den næsten pro-

teinfri bygmalt. Mange danskere opfatter fejlagtigt hvedeøl som synonym med den tyske **Weissbier**. Her er det vigtigt at være opmærksom på, at belgisk **Witbier** absolut ikke er det samme som tysk **Weissbier** på trods af, at der i begge tilfælde er tale om hvedeøl.

Weissbier — tysk hvedeøl

Når vi taler om tysk inspirerede hvedeøl, stammer størsteparten af de dansk producerede hvedeøl inden for denne type fra den bayriske tradition. Hefe-Weissbier er ufiltreret bayrisk hvedeøl med rødder langt tilbage i tiden. Efter en nedgangsperiode fik øllet en renæssance i løbet af 1960'erne. Den blev atter hurtigt populær, i dag så populær at man overalt i det syd-bayriske område brygger på hvedemalt, og stort set alle bryggerier, uanset størrelse, har en eller to hvedeøl i sortimentet. Generelt er en bayrisk hvedeøl forfriskende, frugtigt syrlig og har en aroma med noter af banan, muskat og/eller nelliker. Denne aroma fremelskes af den anvendte gær og hele gæringsprocessen. Når man

klassificerer den bayriske hvedeøl, skelner man mellem **Hefe-Weissenbier**, som er ufiltreret, og en **Kristal Weissenbier**, som er filtreret. Ved at tappe den oprindelige gær med på flasken opnår man at bibeholde smagen og kompleksiteten i øllet, fordi mange smagsstoffer bindes i gærsedimenterne. Omvendt fremstår en filtreret Weissbier klart mere frisk og visuelt tiltrækkende. Dunkel Weissbier er udover den almindelige pilsner- og hvedemalt tilsat ristede maltsorter. Farven fremstår i sagens natur mørkere, mens smagselementerne fra gæren er mindre dominerende, og den ristede malt giver øllet en karamellagtig sødme.

Witbier — belgisk hvedeøl

Her er der tale om en overgæret, uklar, nærmest mættet gullig-farvet hvedeøltype med en bleg, tæt skumhat. Den er blevet brygget i Flandern siden 1400-tallet. I modsætning til den tyske hvedeøl brygges den belgiske på umaltet hvede, kombineret med pilsnermalt og i nogle tilfælde lidt havremalt. Witbier er også forskellig fra Weissbier, idet man tilsætter krydderier i form af koriander og tørrede skaller fra spanske bitterappelsiner. Herudover tilsættes ofte forskellige europæiske aromahumlesorter i begrænsede mængder,



så de ikke dominerer for meget, da man ellers ikke ville kunne smage de tilsatte krydderier, som tilfører denne øltype sine særlige karakteristika. Generelt byder Witbier på en frugtig aroma og syrlig smag - kort sagt en rigtig god tørstslukker i sommermånederne. Da der imidlertid er tale om en øl, som udvikler sig på flasken, ændrer den karakter med tiden. Det »humlede« fortager sig i løbet af nogle måneder efter aftapningen, så smagsstofferne fra appelsinskrællerne fremhæves og giver den en madeiraagtig smag, som i bedste fald gør den til en perfekt dessertøl.

SMAGEPANELET BESTOD DENNE GANG AF:

Jørgen Fogh Rasmussen,
Horn Beer
Anders Busse Rasmussen,
Indslev Bryghus
Sven Bagger, PB Chokolade
Carsten Berthelsen, Ølskribent
Thor Wexø, Konzept.dk
Søren Parker Wagner,
Nørrebro Bryghus
Ole Madsen, DØE
Bjarne Bo Jørgensen, Context
Jan Thaagard Jensen,
Midtfyns Bryghus
Jan Filipe, Barley Wine

Smagningen

Med tiden er der blevet færre danske hvedeøl på markedet i løbet af året. Det er, som om de mest klassiske hvedeøl for danskerne hænger sammen med foråret, hvor et omend mere begrænset udvalg, end for blot 3 år siden, finder frem til supermarkedernes hylder. Til gengæld ser vi flere importerede hvedeøl fra især Tyskland. Derfor var det fristende at lade denne smagning repræsentere både det danske og det importerede hvedeøl, der oftest er billigere end det tilsvarende øl produceret herhjemme.

Men smager det dansk producerede hvedeøl nu også bedre de udenlandske forbilleder? Vi ville finde svaret og inviterede de to store danske ølimportører House of Beer og Premium Beer til at deltage med hvedeøl, som fås i de danske supermarkeder. Desværre endte House of Beer's øl i en strejke på Carlsberg i Fredericia. Det betød at øllet ikke nåede frem til smagningen.

Det var en lille eksklusiv kreds af ølsmagere der skulle bedømme de 20 forskellige hvedeøl den 14. april på Nørrebro Bryghus. Øllet blev på forhånd opdelt i kategorierne Witbier, Weissbier og frie fortolkninger af forskellig slags. De blev serveret, så de kunne smages op mod hinanden.

Hvedeøl i 2 runder

Smagningen var som sædvanligt arrangeret således, at øllet blev serveret i to runder: Først fik begge hold serveret 5 anonyme hvedeøl, som alle var i familie. På den måde havde holdene mulighed for at smage øllene op imod hinanden, mens de i fællesskab skulle udfylde et

smageskema for hver enkelt øl. Efter en pause på 15 minutter fik alle smagere serveret yderligere 5 anonyme hvedeøl af andre familier. Alle øl var nummererede, så ingen vidste, hvad der var i glassene. Undervejs kunne smagerne rense smagsløgene med Nørrebro Bryghus' isvand og hjemmelavede brød.

Efter at alle bedømmelsesskemaer var indsamlet, fik smagerne oplyst navnene på de øl, de havde været med til at vurdere. Resultatet blev derimod først regnet ud dagen efter og offentliggøres her og nu. Under smagningen, der varede 2½ time, skulle smagerne udfylde et detaljeret smageskema, hvor de skulle tage stilling til spørgsmål om skummet, øllets farve, aroma (blomst, frugt, malte osv.), smag og balance, mundoplevelsen og eftersmagningen for til sidst at give en samlet vurdering af øloplevelsen efter nedenstående skala:

5 point FANTASTISK
4 point STRÅLENDE
3 point UDMÆRKET
2 point JÆVN
1 point RINGE

Efter smagningen blev der serveret delikate ølsnacks og tapas fra Nørrebro Bryghus' gode køkken, og smagerne fik mulighed for at stifte bekendtskab med de øl, som de ikke selv havde prøvesmagt under den officielle del af smagningen. Resultatet af smagningen kan læses på de følgende sider. Links til brygmestrenes egne uddybende beskrivelser af deres øl, og hvor det kan købes, findes på www.detdanskeøl.dk

Resultatet og point-fordelingen afslører, at Indslev Bryggeri, der som nævnt har specialiseret sig i udelukkende at producere hvedeøl, klart behersker teknikken og kunsten at lave øl med hvede som det bærende råstof. Det er den herboende tyske brygmester Stefan Peter Stadler, der er kunstneren bag det flotte resultat, hvor Indslev Bryggeri indtager 1, 2, 3 og 4-pladsen med sine vidt forskellige fortolkninger af klassiske og utraditionelle hvedeøl. Alt i alt et enestående og overbevisende resultat, som ikke behøver yderligere kommentarer. De importerede hvedeøl hverken imponerede eller gjorde sig specielt gældende under smagningen, hvilket måske kan overraske, fordi vi her finder repræsentanter for særdeles kendte bryggerier med mange generationers erfaringer ud i kunsten at brygge hvedeøl.

Resultatet:

INDSLEV BRYGGERI

Brygger: Stefan Peter Stadler

Øl: Spelt Bock 7,0% - Weizenbock

Vurdering: Øllets farve er sort. Kulsort som en vinternat, flot, tør og behageligt humlet. En perfekt øl.



INDSLEV BRYGGERI

Brygger: Stefan Peter Stadler

Øl: Sort Hvede 6,5% - Hvede Stout

Vurdering: Øllets farve er sort. Smagen går i bittersød retning. En strålende feminin stout, som også kan serveres for folk, der normalt ikke drikker stout. Kort sagt en elegant hvedeøl-komposition.



INDSLEV BRYGGERI

Brygger: Stefan Peter Stadler

Øl: Svane Hvede 4,9% - lys hvedeøl

Vurdering: Øllets farve er gylden. Smagen går i syrlig-sød retning. Flot hvedeøl med tydelig fornemmelse af banan og nellike. En klassisk hvedeøl, smukt gylden farve med tydeligt gærsvæv og i fin balance.



BEER HERE

Brygger: Christian Skovdal Andersen

Øl: Tia Loca 4,5% - Belgisk Wit/Tysk Hefeweizen

Vurdering: Øllets farve er strågul. Smagen går i sødlig retning. Elegant, let og tør hvedeøl-fusion med behagelig syrlighed, masser af koriander og sprød charme.



INDSLEV BRYGGERI

Brygger: Stefan Peter Stadler

Øl: Hvid 4,8% - Witbier

Vurdering: Øllets farve er bleggul. Smagen går i syrlig-sød retning. Flot witbier med megen gærsvæv. Overensstemmelse mellem duft og smag som domineres af en udtørrende fornemmelse.

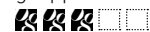


ST. BERNARDUS

Importør: Premium Beer

Øl: St. Bernadus Witbier 5,5%

Vurdering: Øllets farve er bleggul. Smagen går i syrlig retning. Flot duft, frisk syrlighed, fyldig, cremet og udtørrende smagsfornemmelse. Stor uenighed i gruppen.

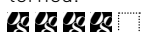


INDSLEV BRYGGERI

Brygger: Stefan Peter Stadler

Øl: Hvede IPA – Indslev Pale Ale 5,5% - Hvede Pale Ale

Vurdering: Øllets farve er gylden. Smagen går i bitter retning. Enighed om at det er en meget spændende og nyskabende hvedeøl-fortolkning med masser af aroma nuancer, megen frugt og en klar IPA bit-terhed.

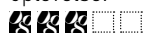


ØRBÆK BRYGGERI

Brygger: Matthew Callagan

Øl: Weissbier 5,8%

Vurdering: Øllets farve er orange-gylden. Smagen går i bittersød retning. Klassisk udpræget feminin hvedeøl med masser af banan og duft af sommer. En god oplevelse.

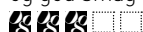


ØRBÆK BRYGGERI

Brygger: Matthew Callagan

Øl: Fynsk Forår 5% – hyldeblomst hvedeøl

Vurdering: Øllets farve er strågul. Smagen går i sødlig retning. En behagelig forfriskende tørstslukker. Dejlig syrlighed og god smag af hyldeblomst.



WEIHENSTEPHAN

Importør: Premium Beer

Øl: Weihenstephaner Hefe-Weissbier 5,4% - lys hvedeøl

Vurdering: Øllets farve er kobberfarvet. Smagen går i sødlig retning. En god klassisk hvedeøl med tydeligt gærsvæv. Forfriskende og let prikkende.



SØGAARDS BRYGHUS

Brygger: Kasper Malmberg

Øl: Madam Weizen 4,8% - Witbier

Vurdering: Øllets farve er lys gul. Smagen går i syrlig retning. Smag og duft virker ikke helt i balance, men alligevel en flot gylden og frugtlig witbier. Nogen uenighed i gruppen.



INDSLEV BRYGGERI

Brygger: Stefan Peter Stadler

Øl: Hvede Bock 8% - Weisenbock

Vurdering: Øllets farve er mørkebrun.

Smagen går i bittersød retning med noter af karamel og tørret frugt. Stor uenighed i gruppen. Nogle mente den var spændende, rummede stor krop og fylde, mens andre fandt, at den var overdrevent krydret med »for meget af det hele.« Karakteren er udtryk for et kompromis.



HORNBEER

Brygger: Jørgen Fogh Rasmussen

Øl: Mørk Hvede 5,2% - Mørk hvedeøl

Vurdering: Øllets farve er mørk brunlig.

Smagen går i sødlig retning. Gruppen fandt at det var en lidt for »nørdet« og ikke specielt inspirerende øl domineret af udefinerlig frugt, syrlige bær og en sød afslutning.



ØRBÆK BRYGGERI

Brygger: Matthew Callagan

Øl: Honey Wheat – Honning Hvedeøl

Vurdering: Øllets farve er gylden. Smagen

går i sødlig retning. Umiddelbart frastødende ved duft og smag. Honningsmagen er for voldsom.



PAULANER BRAUEREI

Importør: Premium Beer

Øl: Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel 5,3% - Mørk hvedeøl

Vurdering: Øllets farve er brunlig.

Smagen går i sødlig retning. Sætter sig mellem to stole og smager mere som en duppel end en hvedeøl. Dufter og smager af banan, men den har et uheldigt strejf af jernsmag.



NØRREBRO BRYGHUS

Brygger: Niels Erik Lange

Øl: Stuykman Wit 5% - Witbier

Vurdering: Øllets farve er strågylden.

Smagen går i syrlig-sød retning. Frisk og luftig witbier, tilpas krydret med koriander, dog uden den store frugtighed – måske for »tyndbenet« - nogen uenighed i gruppen.



WEIHENSTEPHAN

Importør: Premium Beer

Øl: Weihenstephaner Hefe-Weissbier Dunkel 5,3% - Mørk hvedeøl

Vurdering: Øllets farve er rødbrun. Smagen går i sødlig retning. Klassisk tysk hvedeøl. Frisk med masser af »tyggegummi.« Relativt pæn øl som dog ikke imponerer.



PAULANER BRAUEREI

Importør: Premium Beer

Øl: Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrüb 5,5% - lys hvedeøl

Vurdering: Øllets farve er orangegul.

Smagen går i sødlig retning. En flot gylden hvedeøl med mere frugt, »mindre« banan og noter af nellike. Dog alt i alt lidt ude af balance.



HOFBRÄU KALTENHAUSEN

Importør: Premium Beer

Øl: Edelweiss Weissbier 5,0% - Lys hvedeøl

Vurdering: Øllets farve er strågul.

Smagen går i sødlig retning. En alt for provokerende og kraftigt parfumeret (viol, nellike) hvedeøl – helt ude af balance.



Ikke bedømt

MIDTFYNS BRYGHUS

Brygger: Jan Thaagaard Jensen

Øl: Midtfyns Sommer Wit 6,2% - Witbier

Vurdering: Ølfejl – øllet blev ikke vurderet.