



KEDELIG JUL: Færre juleøl - lavere kvalitet

Der stod 39 forskellige øl på bordet, da SMAG & BEHAG's smagejury smagte på årets julebryg. Det er en tilbagegang i forhold til sidste og forrige år – ligesom antallet af danske bryggerier er gået tilbage. Desværre er også kvaliteten gået tilbage ...

af HENRIK BØEGH
foto: BIRGER J. STORM

TEST

Juleøl



t antallet af juleøl i SMAG & BEHAG's smagning i år er faldet i forhold til sidste år, er ikke så overraskende endda. Det er en naturlig følge af de mange bryggerilukninger i det forgangne år. At kvaliteten af årets juleøl også er dalet er den triste men overraskende sandhed, som SMAG & BEHAG's ølsmagepanel kunne konstatere ved dette års juleøl-smagning på Nørrebro Bryghus.

39 forskellige bud på året julebryg var til eksamen. For to år siden var det 60 forskellige øl, sidste år 55 og nu altså 39 forskellige juleøl – dog stadig langt flere, end de fleste nok så hærdede ølnørder kan nå at smage.

Tendensen i variationen var den samme som i de foregående år: Der var i alt 12 forskellige undergærede øl og 27 overgærede. De undergærede julebryg tilhører den traditionelle gruppe af bock og guldøl, vi traditionelt nyder til julefrokosten sammen med snapsen, mens de overgærede kraftigere øl henter deres inspiration blandt de belgiske klosterbryg, som ikke alene udgør et godt alternativ til vinen i forbindelse med den fede julemad, men tillige kan bruges som ingrediens i julemaden. Juleøllen giver både smag til kødet og til stegeskyen, som efterfølgende kan anvendes i saucen.

Smagningen

De 28 smagere ved smagningen på Nørrebro Bryghus den 28. oktober blev inddelt i 2 x 4 grupper som uafhængigt af hinanden skulle vurdere 11 forskellige julebryg. Først blev alle indsendte øl delt op i to hovedgrupper: Overgærede og undergærede. Herefter blev hver øl vurderet i to forskellige grupper. Øllet blev opdelt i "familier" og serveret i en rækkefølge, hvor de svageste øl blev serveret først og derefter proportionalt med den stigende alkoholstyrke.

Øllet blev serveret i to runder. Først fik alle hold serveret 5 anonyme juleøl, hvor holdene i fællesskab skulle udfylde et smageskema for hver enkelt øl. Efter en pause fik de i 2. runde serveret yderligere 6 forskellige anonyme juleøl. Undervejs kunne smagerne rense smagsløgene med isvand og brød.

Først efter at alle bedømmelseskemaer var indsamlet, fik smagerne oplyst navnene på de øl, de havde været med til at vurdere. Resultatet derimod blev først

regnet ud dagen efter og offentliggøres her og nu.

Under smagningen skulle smagerne udfylde et detaljeret smageskema, hvor de skulle tage stilling til spørgsmål om skummet, øllets farve, aroma, smag og balance, mundoplevelsen og eftersmagen for til sidst at give en samlet vurdering efter nedenstående skala:

- 5 fremragende øl
- 4 glimrende øl
- 3 pæn øl
- 2 kedelig øl
- 1 ringe øl

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 prøvsmagt 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

Inden for kategorien "undergærede" juleøl, som, måske bortset fra de deciderede industriprodukter, var præget af godt håndværk, var det to nordjyske bryggerier, der satte dagsordenen. Skagen Bryghus indtog førstepladsen med den stilsikre julebock *Klitnisse*, skarpt forfulgt af Hancock Bryggeriernes langtidslagrede *Julebryg* på ikke mindre end 10,5%.

Ved smagningen af juleøl bestod SMAG & BEHAG's smagejury af:

Anders Kissmeyer, Nørrebro Bryghus
Anders B. Rasmussen, Indslev Bryggeri
Anette Jessen, Bryggeri Skovlyst
Beagle Iuel-Brockdorff,
Gastronom, madskribent
Bjarke Bundgaard, House of Beer
Bjarne Bo Jørgensen, Context
Carsten Berthelsen, Ølskribent
Claus Lund, Stensbogaard Bryghus
Henning Reinwald, Reinwald's Restaurant
Jacob Storm, Amager Bryghus
Jan Filip, Barley Wine
Jeanette Oppenheim, Gastronom, advokat
Jørgen Fogh Rasmussen, Hornbeer
Kaj Ullrich, Bryghuset Braunstein
Leif Larsen, Irma
Leif Typkær, Royal Unibrew
Mik Schack, journalist, forfatter
Ole Madsen, Danske Ølentusiaster
Peter Sonne, Halsnæs Bryghus
Poul Mikkelsen, DDB Danmark
René Hansen, Det Lille Bryggeri
Rune Lindgreen, Øludvikler
Søren Sandfeld Vestergaard,
Dagmarbryggeriet

Med få undtagelser udgjorde de overgærede hovedsageligt belgisk inspirerede ales én stor blød mellemvare uden de store positive overraskelser, men derimod alt for mange deciderede kedelige, ubalancerede eller overkrydre øl.

Undtagelserne var det lille nordsjællandske Halsnæs Bryghus, som med deres *Jul på Valsen* indtog en klar førsteplads efterfulgt af *Irmas Udvalgte Julebryg* fra Bryggeriet Skands og Slotsbryggeriet på Gavnø med deres *Gavnø Julebryg* på henholdsvis anden og tredjepladsen.



UNDERGÆREDE Julebryg 2009

3,4 POINTS

Skagen Bryghus

Brygger: Reneé Diget Søgaard Sørensen

Øl: Klitnisse 6,8% (bock)

Vurdering: "Øllets farve er kobber med lyst brunt skum. Smagen går i sødlig retning. Meget fyldig, tæt og velafbalanceret smag med masser af tørret frugt. Enighed om at det er en rigtig fin juleøl."

3,3 POINTS

Hancock Bryggerierne

Brygger: Fritz E. Strange Nielsen

Øl: Julebryg 10,5% (undergæret)

Vurdering: "Øllets farve er ravgylden med hvidt skum. Smagen går i sødlig retning. Enighed om at det er en god, fejlfri julefrokost øl. Nogle syntes, den var for stærk."

3,0 POINTS

Svaneke Bryghus

Brygger: Jan Paul

Øl: Julebryg 5,7% (undergæret)

Vurdering: "Øllets farve er kastanjebrun med beige skum. Smagen går i sødlig retning. Fyldig, undergæret øl med fin ristet maltkarakter. Flot skum og farve. Nogen uenighed om balancen, men alt i alt en pæn øl."

3,0 POINTS

Bryghuset Braunstein

Brygger: Kaj Ulrich

Øl: Næsgaarden Økologisk Jul 6,5% (bock)

Vurdering: "Øllets farve er kobberød med crème skum. Smagen går i sødlig retning. Frisk, sød og mild øl som ingen bliver forskrækket over. Enighed om at det er en pæn øl."

2,8 POINTS

Bryggeriet S.C. Fuglsang

Brygger: Henning Fuglsang

Øl: Ding Dong 7,6% (bock)

Vurdering: "Øllets farve er rødgyldent med crème skum. Smagen går i bittersødlig retning. Enighed om at det er en relativt pæn øl. Ren i smagen men mangler nuancer. En kraftig bock som ikke har så meget med jul at gøre. Nogen uenighed mellem grupperne."

2,7 POINTS

Svaneke Bryghus

Brygger: Jan Paul

Øl: Rød Jul 5,7% (undergæret)

Vurdering: "Øllets farve er kastanjebrun med beige skum. Smagen går i sødlig retning. Stor uenighed mellem grupperne. Nogle mente, den var uharmonisk og for humlet til en juleøl, andre at den har en god maltkarakter og fin balance mellem bitterhed og sødme."

2,5 POINTS

Hancock Bryggerierne

Brygger: Fritz E. Strange Nielsen

Øl: Merry Christmas – Happy New Year

6,3% (undergæret)

Vurdering: "Øllets farve er gylden med hvidt skum. Smagen går i sødlig retning. Enighed mellem grupperne om, at det er en god og stærk pilsner – som intet har med jul at gøre."

2,3 POINTS

Royal Unibrew

Brygger: Jens Erik Klemmensen

Øl: Royal X.Mas Blå 5,6% (undergæret)

Vurdering: "Øllets farve er mørk gylden med hvidt skum. Enighed om at det er en halvkedelig, fejlfri, industriel øl uden karakter."

2,3 POINTS

Royal Unibrew

Brygger: Jens Erik Klemmensen

Øl: Royal X.Mas Hvid 5,6% (undergæret)

Vurdering: "Øllets farve er gylden med hvidt skum. Smagen går i sødlig retning. Enighed om at det er en halvkedelig, fejlfri, industriel øl uden karakter."

2,1 POINTS

Albani Bryggerierne

Brygger: Jens Erik Klemmensen

Øl: Rød Julebryg – Rødhætte 5,6% (undergæret)

Vurdering: "Øllets farve er gylden med hvidt skum. Enighed om at det er en kedelig, fejlfri, industriel øl uden karakter."

2,0 POINTS

Albani Bryggerierne

Brygger: Jens Erik Klemmensen

Øl: Blå Julebryg – Blålys 7,0% (undergæret)

Vurdering: "Øllets farve er gylden med hvidt skum. Enighed om at det er en kedelig, fejlfri, industriel øl uden karakter."

1,5 POINTS

Søgaards Bryghus

Brygger: Christoph Behnke

Øl: Julebuk 6,3% (undergæret)

Vurdering: "Øllets farve er rødbrun med beige skum. Smagen går i sødlig retning. Enighed i grupperne om at den er uharmonisk, overkrydret og mangler fyldighed. En stor skuffelse."



OVERGÆREDE Julebryg 2009

3,8 POINTS

Halsnæs Bryghus

Brygger: Peter Sonne

Øl: Jul på Valsen 6,4% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er rav med hvidt skum. Smagen går i sødlig retning. Meget karakteristisk belgisk gærsmag, diskret duft, krydret humle. Rig god og fyldig smag med et behageligt humlebid. God fyldig malkrop og balanceret sødme. En klar vinderøl."

3,5 POINTS

Bryggeriet Skands

Brygger: Birthe Skands

Øl: Irmas Udvalgte Julebryg 7,3% (belgisk ale)

Vurdering: "Øllets farve er kastanjebrun med beige skum. Smagen går i sødlig retning. God humlekrydret duft. Blød rund og let sødlig smag, som passer godt til julemaden."

3,3 POINTS

Slotsbryggeriet

Brygger: Alexander Fritz

Øl: Gavnø Julebryg 7,2% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er mørk brun med lyst, karamelfarvet skum. Smagen går i sødlig retning. God balance, sødlig eftersmag med god støtte fra humlen. En flot ale med tydelig og ikke for provokerende smag af stjerneanis."

3,1 POINTS

Bryggeri Skovlyst

Brygger: Casper Møller

Øl: Julebryg 6,5% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er nøddebrun med crème skum. Smagen går i bittersødlig retning. Stor uenighed mellem grupperne. Karakteren er et udtryk for gennemsnittet."

3,1 POINTS

Det Lille Bryggeri

Brygger: René Hansen

Øl: Magasin Juleøl 7,1% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er kastanje med hvidt skum. Smagen går i sødlig retning. Flot anslag af frugt. Cremet tekstur, flot skum, efterspillet lidt metallisk men alt i alt en velafbalanceret øl."

3,0 POINTS

Hornbeer

Brygger: Jørgen Fogh Rasmussen

Øl: Hornbeer Juleøl 7,5% (belgisk ale)

Vurdering: "Øllets farve er kastanjebrun med crème skum. Smagen går i bittersødlig retning. Smager af jul, god balance, god alkohol, dejlig duft. Nogen uenighed men de fleste smagere fandt den for sød."

3,0 POINTS

Carlsberg Fredericia

Brygger: Thomas Søndergaard

Øl: Semper Ardens Christmas Ale 8,3% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er mahogni med råhvidt skum. Smagen går i sødlig retning. Enighed mellem grupperne om at det har et flot udseende, er præget af blomme, figen, dadel, sød rosin. Den opfylder alle krav til en belgisk sød juleøl. Alle mener imidlertid, at den er for sød."

3,0 POINTS

Bryghuset Kragelund

Brygger: Jan Poulsen

Øl: Sint Nikolaas Juledubbel 8% (belgisk dubbel)

Vurdering: "Øllets farve er kastanjebrun med beige skum. Smagen går i syrlig sød retning. Enighed mellem grupperne. Duften er meget speciel. Syrlig sød smag med toner af lakrids og alkohol. Alt i alt en pæn, velafbalanceret øl."

3,0 POINTS

Mikkeller

Brygger: Mikkel Borg Bjergsø

Øl: Red White Christmas 8% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er uklart rødt med hvidt skum. Smagen går i bitter retning. En juleipa. Mærkværdig men spændende fusion af en tripel og ipa til manden, der hader krydrede juleøl."

3,0 POINTS

Mikkeller

Brygger: Mikkel Borg Bjergsø

Øl: Fra Til 8% (porter)

Vurdering: "Øllets farve er sort med brunt skum. Smagen går i bittersødlig retning. Stor uenighed. En gruppe mistænkte øllen for at være inficeret. En anden gruppe fandt den glimrende – en fyldig boksehandske i fløj for Feinschmeckere."

3,0 POINTS

Det Lille Bryggeri

Brygger: René Hansen

Øl: Julebryg Vintage 2009 10,5% (belgisk ale)

Vurdering: "Øllets farve er kastanje med lyst crème skum. Smagen går i sødlig retning. Stor uenighed mellem grupperne. En gruppe fandt den uharmonisk og for sød. En anden gruppe fandt den havde et flot anslag af karamelsødme, udtøning af frugt, blomme, sveske og syrligt æble. Karakteren er et gennemsnit."

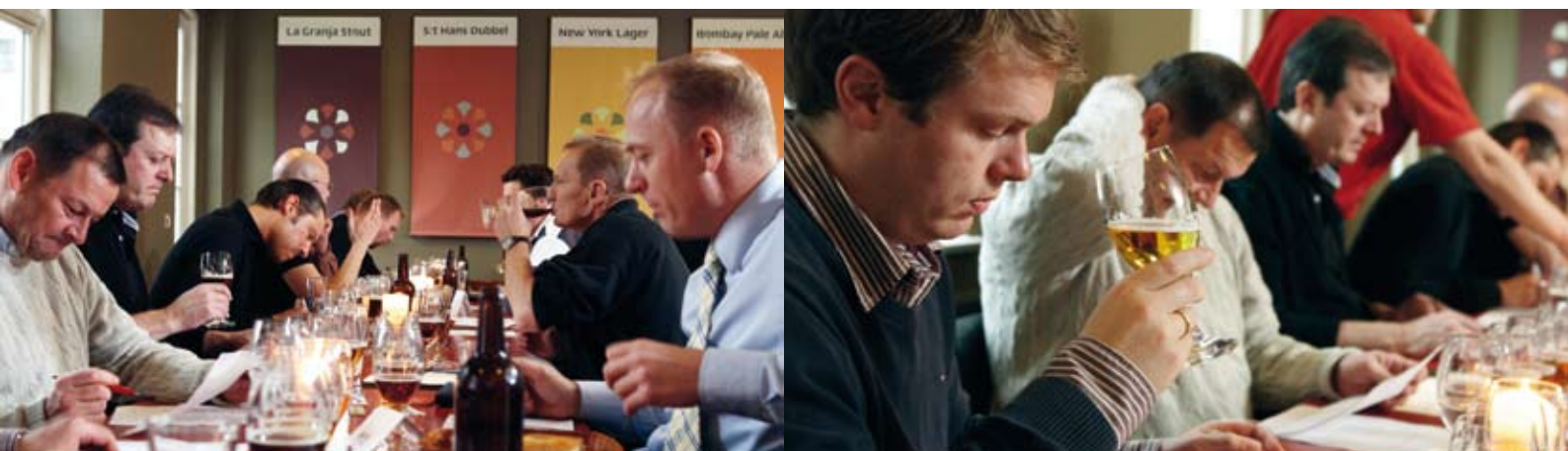
2,9 POINTS

Rise Bryggeri Ærø

Brygger: Stig Anker Andersen

Øl: Rise Jule Ale 7% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er rødbrun med crème skum. Smagen går i sødlig retning. Enighed om at det er en relativ pæn øl, let drikkelig med et meget tørt anslag. Den mangler lidt sødme."



UNDERGÆREDE Julebryg 2009

2,8 POINTS

Det Lille Bryggeri

Brygger: René Hansen

Øl: Julemandens Trøst 8,1% (belgisk ale)

Vurdering: "Øllets farve er rødbrun med hvidt skum. Smagen går i bittersødlig retning. Enighed om at den er lidt for jule, sødlig julekage, meget duft, bedøvende attitude, den passer ikke til mad."

2,8 POINTS

Husbryggeriet Jacobsen

Brygger: Morten Ibsen

Øl: Jacobsen Golden Naked Christmas Ale 7,5% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er rødvind med cafe latte farvet skum. Smagen går i sødlig retning. Enighed om at smagen af blomme og rosin er for dominerende. En øl med høj drinkability. Smagerne savner lidt humlebitterhed i balancen."

2,8 POINTS

Nørrebro Bryghus

Brygger: Anders Kissmeyer

Øl: Nørrebros Julebryg 7% (krydret ale)

Vurdering: "Øllets farve er mørk kastanje med lysebrunt skum. Smagen går i sødlig retning. På trods af en god balance mellem frugt og bitterhed er grupperne enige om at den er for jule (kanel, kardemomme)."

2,8 POINTS

Husbryggeriet Jacobsen

Brygger: Morten Ibsen

Øl: Kongens Bryghus Julemumme 6,6% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er rødvind med flødefarvet skum. Smagen går i syrlig sød retning. En relativt pæn, lettere vinøs og velafbalanceret øl. Syrligheden overdøver dog maltforfømmelsen."

2,8 POINTS

Bryggeriet Skands

Brygger: Birthe Skands

Øl: Skands Julebryg 6,5%

Vurdering: "Øllets farve er kastanjebrun med beige skum. Smagen går i sødlig retning. Smagen er præget af karamelmalt og rosiner med noter af chokolade. Mangler humlearoma for at balancere sødmen."



2,7 POINTS

Mikkeller

Brygger: Mikkel Borg Bjergsø

Øl: Santa's Little Helper 11% (mørk belgisk ale)

Vurdering: "Øllets farve er mørk brun med brunligt skum. Smagen går i sødlig retning. Fremstår noget voldsom, lidt sprittet, meget intens, tung, sødlig og krydret. Kan erstatte whiskyen til cigaren."

2,6 POINTS

Det Lille Bryggeri

Øl: Juleporter 7,8% (porter)

Vurdering: "Øllets farve er sort med brunt, cremefarvet skum. Smagen går i sødlig retning. Enighed om mistanke om ølfejl. Skarp, metallisk og fuld af estere. Ikke en god oplevelse på trods af potentiale til mere."

2,4 POINTS

Amager Bryghus

Brygger: Jacob Storm & Morten Valentin

Lundsbak

Øl: Julebryg 2009 8% (imperial hvidtøl)

Vurdering: "Øllets farve er mahogni med beige skum. Smagen går i sursødlig retning. Uharmonisk, for kompleks, besynderlig eftersmag af soja, kombineret med megen smag af alkohol."

2,3 POINTS

DagmarBryggeriet

Brygger:

Øl: Dagmars Jul 5,8% (let porter)

Vurdering: "Øllets farve er mørk brun med crème skum. Smagen går i sødlig retning. Uharmonisk forsøg på en porter med en ubehagelig bismag af brunkage."

2,3 POINTS

Bryghuset Braunstein

Brygger: Kai Ulrich

Øl: White Christmas 6% (altbier)

Vurdering: "Øllets farve er kobberød med crème skum. Smagen går i sødlig retning. En krydderøl med alt for lidt krop. For tynd og for let til kategorien juleøl."

2,3 POINTS

Indslev Bryggeri

Brygger: Stefan Stadler

Øl: Julehvedeøl 6,5% (hvedeøl)

Vurdering: "Øllets farve er rødlig med hvidt skum. Smagen går i sødlig retning. En juleøl som mangler lidt tyngde og krop. Tynd, let og måske ligegyldig."

2,2 POINTS

Herslev Bryghus

Brygger: Tore Jørgensen

Øl: Stjernebryg 8% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er kastanjebrun med crème skum. Smagen går i sødlig retning. Alt for parfumeret øl. Voldsom sødme overlejrer den svage bitterhed. En øl helt ude af balance."

2,0 POINTS

Svaneke Bryghus

Brygger: Jan Paul

Øl: Jule Tripel – Kabouter hygge 8% (belgisk tripel)

Vurdering: "Øllets farve er mørkebrun med crème skum. Smagen går i sursødlig retning. Mistanke om diacetyl. Ubalanceret og uden smag."

2 POINTS

Herslev Bryghus

Brygger: Tore Jørgensen

Øl: Økologisk Juleøl 6% (ale)

Vurdering: "Øllets farve er kastanjebrun med crème skum. Smagen går i syrlig retning. Mistanke om diacetyl. Ikke gæret længe nok. Tynd, syrlig og uden smag."

1,75 POINTS

Stensbogaard Bryghus

Brygger: Claus Lund

Øl: Julebryg 7,8% (belgisk trappistklon)

Vurdering: "Øllets farve er mørk brun med lyst brunt skum. Smagen går i sødlig retning. En dårligt komponeret øl fyldt med forkerte krydderier. Kaffe med øl mere end øl med kaffe."

