

## TEST *sommerøl*



# ØL til den lange sommer

*Der var øl af mange slags, da SMAG & BEHAG's tørstige øljury var samlet for at smage på årets bedste sommerøl, for Henrik Bøegh havde listet den sjældne type Schwarzbier med i smagningen. Smagningens vindere kom fra Ørbæk, Hornbeer, Nørrebro og Vestfyen.*

Af HENRIK BØEGH  
Foto: BIRGER J. STORM

**SCHWARZBIER.** Der er ikke mange danske bryggerier, der brygger Schwarzbier efter det klassiske tyske forbillede. Og det er i grunden synd, for der er tale om en let frisk og ikke specielt

humlet øl, der sagtens kan nydes som aperitif eller som ledsager til ost og des-  
serter på en lun dansk sommeraften.

Øltypen har sin oprindelse i den tyske delstat Thüringen. Mest kendt er

*Köstritzer Schwarzbier* på 4,9%, som man har brygget i byen af samme navn siden 1543. Øllet skabes med mørke malte (bl.a. farvemalt og chokolademalt) tilsat pilsner og münchenermalt.

# TEST sommerøl

Denne oprindeligt overgærede øltype (nu omstunder undergæret) er en øl af pilsnerstyrke med en karakteristisk tør smag. Den er ikke tung som porter og stout, men fremstår snarere som en blød, elegant og overraskende velafbalanceret øl med et let "touch" af chokolade eller kaffe. Man taler ofte om øltypen som en sort pilsner, men i modsætning til den klassiske gyldne pilsner, som kan være meget bitter, finder man normalt ikke denne bitterhed i Schwarzbier. Øllet fremstår altid venligt, blidt og afdæmpet med en kulsort krop omsluttet af mørke klæder med strejf af sart mahogni i kanten og en elegant hvid eller lys café au lait farvet skumkrone.

Kun en håndfuld danske bryggerier tilbyder Schwarzbier i deres sortiment. Om det er, fordi de ikke kan ramme den autentiske smag – eller fordi danskerne simpelt hen ikke har taget den til sig, ved jeg ikke. Det var derfor naturligt at lade SMAG & BEHAG's øljury vurdere det lille danske udbud.

Da der er tale om en internationalt defineret øltype, havde alle bryggere inden tilmeldingen fået den officielle definition fra Brewers' Association tilsendt.

**SOMMERØL.** I og med at der hverken er tale om en defineret øltype eller en tradition, er der frit slag for, hvad bryggerierne kan fylde på flaskerne. Selvfølgelig bør man kunne forvente, at indholdet har noget med årstiden at gøre. Hovedparten af det danske sommerøl er da også lyst, frugtigt, let og frisk. Det drejer sig f.eks. om belgisk hvedeøl, pilsnertyper og lette ales tilsat hyldeblomst, citrus, grapefrugt, mynte, vildblomster og eventuelt honning. Øl som typisk er brygget med henblik på nydelse på fortovscafeen, på terrassen og i lystbådehavnen uden tilbehør. Andet er brygget til grillsammenkomsten, lejrålet og de lette sommerretter med asparges, nye kartofler, jordbær, fisk, skaldyr, is og forskelligt grillfjerkræ.

Dansk sommer er imidlertid også synonym med blæst og regn. Det har nogle få bryggerier også tænkt på, så om vejrguderne straffer os, kan vi også finde mørke, varmende og mere humlede sommerøltyper. Ud af de 19 forskellige sommerøl, som var blevet færdige til smagningen, var kun 6 øl gengangere fra sidste års sommerølsmagning.

## Smagningen

Da der var tale om smagning af to forskellige øltyper, var den tilrettelagt, så to grupper uafhængigt af hinanden i første runde udelukkende smagte de 4 indsendte Schwarzbier. To andre grupper fik i første runde serveret 5 forskellige sommerøl. Efter 10 minutters pause fik alle fire grupper i anden runde udelukkende sommerøl.

For at gøre smagningen af sommerøllet så retfærdig som muligt havde jeg opdelt øllet i "familier", dvs. grupperet så pilsnerøl, belgisk hvedeøl, frugtøl, osv. ikke blev blandet under serveringen. På den måde mindskedes risikoen for at en bestemt øltype skulle "slå" smagen af den følgende i stykker.

Alt øl blev serveret i to runder: Først fik alle hold serveret 4 anonyme øl. Efter pausen fik alle smagere serveret yderligere 4 anonyme øl. Undervejs kunne smagerne rense smagsløgene med Nørrebro Bryghus' isvand og hjemmelavede brød.

Alle øl var nummererede, så ingen vidste, hvad der var i glassene. Smagerne fik kun oplyst, om det drejede sig om Schwarzbier eller sommerøl.

Først efter at alle bedømmelseskemaer var indsamlet, fik deltagerne 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, 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 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 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](http://www.detdanskeøl.dk)

## Resultatet

I disciplinen Schwarzbier gik Ørbæk Bryggeri ikke overraskende af med sejren som nummer 1 for deres *Dark Horse* – ikke overraskende, fordi denne øl blev kåret med den europæiske guldmedalje som den bedste Schwarzbier i øltypens eget ophavsland, Tyskland, i 2008, og i Tyskland er der særdeles mange konkurrenter, skal jeg hilse at sige.

I kategorien Sommerøl gik førstepladsen klart til vores forhenværende statsministres bror, Jørgen Fogh Rasmussen, fra det lille bryggeri "Hornbeer" i Hornsherred. Hans *Wit* på 4,4% opnåede 4 points, tæt forfulgt af Nørrebro Bryghus' *Pacific Summer Ale* på 5,6%.

Her følger det samlede resultat:



# TEST sommerøl

## SCHWARZBIER

### 3,5 points

#### Ørbæk Bryggeri

**Brygger:** Matthew Callagan

**Øl:** Dark Horse 5%

**Vurdering:** "Tæt crèmet skum. Farven er mørk kobber. Aroma domineret af mørke karamelliserede münchener malte. Smagen går i bittersyrlig retning. Middel og frisk mundoplevelse med en lang bitter eftersmag. Enighed mellem grupperne om at det er en øl, der er meget loyal overfor typen. God fylde og klædelig eftersmag. En god øloplevelse."

### 3,3 points

#### Bryggeriet Vestfyen

**Brygger:** Henrik Sørensen

**Øl:** Vestfyen Schwarzbier 6,5%

**Vurdering:** "Luftigt kort skum. Farven er mørk rødbrun. Aroma domineret af humle og mørke karamelliserede münchener malte. Smagen går i sødlig retning. Fyldig, frisk og metallisk mundoplevelse med en lang sød eftersmag. Enighed mellem grupperne om at det er en dejlig forbrugervenlig og fyldig øl med en sprød afslutning af chokolade og lakrids."

### 3 points

#### Randers Bryghus

**Brygger:** Ikke oplyst

**Øl:** Sort 5%

**Vurdering:** "Tæt langt skum. Farven er sort. Aroma domineret af humle, frugt og mørke karamelliserede münchener malte. Smagen går i bittersød retning. Fyldig, blød og udtørrende mundoplevelse med en lang sød eftersmag. Nogen uenighed mellem grupperne. En gruppe fandt den fyldig og velfbalanceret mens en anden gruppe fandt den lidt for porteragtig og kompleks. Alt i alt en pæn øloplevelse."

### 1,5 points

#### Nibe Bryghus

**Brygger:** Antoni Aagard

**Øl:** Nibe Dark Lager 5,5%

**Vurdering:** "Luftigt kort skum. Farven er sort. Aroma domineret af blomst, frugt og mørke karamelliserede münchener malte. Smagen går i syrlig retning. Tynd og metallisk mundoplevelse med en lang syrlig eftersmag. Enighed mellem grupperne om at det er en sur, fejlbehæftet øloplevelse."

## SOMMERØL

### 4 points

#### Hornbeer

**Brygger:** Jørgen Fogh Rasmussen

**Øl:** Wit 4,4% Belgisk hvedeøl

**Vurdering:** "Luftigt kort skum. Farven er bleggul. Aroma domineret af hyldeblomst, citrus, grape og korn. Smagen går i bitter (grapeagtig) retning. Middel fylde med en frisk og prikkende mundoplevelse. Lang og tør eftersmag. Gruppen er enig om at øllen er frisk og liflig i munden med et stort gastronomisk potentiale eller bare en glimrende terrasseøl."

### 3,7 points

#### Nørrebro Bryghus

**Brygger:** Anders Kissmeyer

**Øl:** Pacific Summer Ale 5,6%

**Vurdering:** "Tæt langt hvidligt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af hyldeblomst, frugt, korn og halm. Smagen går i bitter retning. Middelfyldig prikkende og snerpende mundoplevelse med en lang bittersød eftersmag. Enighed mellem grupperne om at det er en glimrende lækker og komplet sommer øl. En stor oplevelse."

### 3,3 points

#### Halsnæs Bryghus

**Brygger:** Peter Sonne

**Øl:** Fabricius 5,5% Pale ale

**Vurdering:** "Tæt kort hvidligt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af humle, frugt, korn og halm. Smagen går i bitter retning. Middelfyldig og snerpende mundoplevelse med en lang bitter eftersmag. Stor uenighed i gruppen, den høje karakter er udtryk for et kompromis om en meget læskende og dejlig øloplevelse."

### 3,25 points

#### Skagen Bryghus

**Brygger:** René Diget Søgaard

**Øl:** Sylvester Guld 6,0% Stærk pilsner

**Vurdering:** "Crèmet langt hvidligt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af blomst, frugt og lyse malte. Smagen går i bittersød retning. Middelfyldig, blød og prikkende mundoplevelse med en lang bittersød eftersmag. Enighed mellem grupperne om, at der er tale om en rigtig god, frisk og behagelig sommerøl, som man får lyst til mere af."

### 3,2 points

#### Amager Bryghus

**Brygger:** Morten Valentin Lundsbaek

og Jacob Storm

**Øl:** Summer Fusion 3,5% Steam Beer

**Vurdering:** "Tæt kort caffè latte farvet skum. Farven er strågylden. Aroma domineret af humle og lyse malte. Smagen går i bitter retning. Middelfyldig blød mundoplevelse med en lang bitter eftersmag. Enighed mellem grupperne om, at det er en helstøbt og rigtig bitter cascadehumlet øl – især for mænd."

### 3,0 points

#### Halsnæs Bryghus Brygger:

Peter Sonne

**Øl:** Poulsen 6% Porse ale

**Vurdering:** "Tæt kort hvidligt skum. Farven er rødvind. Aroma domineret af fyrrenål, porse og mørke karamelliserede münchenermalte. Smagen går i bittersød retning. Middelfyldig, blød og udtørrende mundoplevelse med en kort sød eftersmag. Enighed om at det er en pæn og behageligt krydret sommerøl."

### 3,0 points

#### Husbryggeriet Jacobsen

**Brygger:** Morten Ibsen

**Øl:** Jacobsen Sommer Wit 5,1% Witbier m/hyldebær

**Vurdering:** "Luftigt kort skum. Farven er bleg rosé. Aroma domineret af koriander og en let svovlagtig duft. Smagen går i syrligsød retning. Tynd mundoplevelse med en kort eftersmag. Enighed i gruppen om, at der er tale om en let frisk erstatning for rosé vinen, som især vil friste damerne som ledsager til cafémad og salater. Meget forfriskende."

### 3,0 Points

#### Bryghuset Vendia

**Brygger:** Morten Georg Pedersen

**Øl:** Vendelbo Bajer 5,5% Bajer

**Vurdering:** "Langt hvidligt skum. Farven er mørkgylden. Aroma domineret af humle, frugt og mørke karamelliserede münchener malte. Smagen går i bittersød retning. Middelfyldig, blød og varmende mundoplevelse med en lang bittersød eftersmag. Enighed mellem grupperne om, at det er en rigtig god frokostøl men en balanceret bitterhed, men måske ikke udpræget sommerøl."

### 2,8 points

#### Nørrebro Bryghus

**Brygger:** Anders Kissmeyer

**Øl:** Furesø Framboise 5% Belgisk hvedeøl

**Vurdering:** "Luftigt kort hvidt skum. Farven er rosé. Aroma domineret af bær, korn og lyse malte. Smagen går i syrlig retning. Tynd, frisk og metallisk mundoplevelse. Stor uenighed i gruppen fordi øllen er så overraskende og anderledes – lidt for anderledes oplever nogle – et spændende alternativ oplever andre."

# TEST sommerøl

## 2,8 points

### Ørbæk Bryggeri

**Brygger:** Matthew Callagan

**Øl:** Fynsk Forår

**Vurdering:** "Tæt kort cafe latte farvet skum. Farven er strågul. Aroma domineret af hyldeblomst, frugt og lyse malte. Smagen går i syrlig-sød retning. Middelfyldig og blød mundoplevelse med en kort sød eftersmag. Enighed mellem gruppen om, at der er tale om en frisk og behagelig sommerøl uden den store personlighed."

## 2,75 points

### Skagen Bryghus

**Brygger:** René Diget Søgaard

**Øl:** Krøyer Pilsner 4,6%

**Vurdering:** "Tæt kort hvidligt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af humle, korn og lyse malte. Smagen går i bittersød retning. Middelfyldig, blød og flad mundoplevelse med en kort bittersød eftersmag. Enighed mellem grupperne om, at der er en spinkel, let og relativt pæn sommerøl, som ikke skræmmer nogen væk."

## 2,7 points

### Carlsberg

**Brygger:** Thomas Søndergaard

**Øl:** Semper Ardens Summer Dubbel 6,0% Stærk Pilsner

**Vurdering:** "Tæt kort hvidligt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af blomst, bær og lyse malte. Smagen går i bittersød retning. Middelfyldig, blød mundoplevelse med en kort sød eftersmag. Enighed mellem grupperne om, at der er tale om en øl med stor "drinkability" med lidt for megen sødme. En relativ pæn sommerøl."

## 2,6 points

### Svaneke Bryghus

**Brygger:** Jan Paul

**Øl:** Syd-Øst for Paradis 3,5% Hyldeblomst øl

**Vurdering:** "Luftigt kort hvidligt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af blomst, hylde og lyse malte. Smagen går i bittersød retning. Middelfyldig, prikkende og snerpende mundoplevelse med en lang bittersød eftersmag. Enighed om at det er en relativ pæn, frisk og frugtig øl, en god tørstslukker på en varm dag."

## 2,5 points

### Nibe Bryghus

**Brygger:** Antoni Aagaard

**Øl:** Nibe Søbrise 5,0% Golden Ale

**Vurdering:** "Tæt kort hvidligt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af humle, blomst,

citrus, korn og lyse malte. Smagen går i bitter retning. Middelfyldig, prikkende og snerpende mundoplevelse med en kort bitter eftersmag. Enighed mellem grupperne om, at det er en lidt rodet øl ude af balance smag og duft er ikke i harmoni."

## 2,5 points

### Ørbæk Bryggeri

**Brygger:** Matthew Callagan

**Øl:** Blueberry Hill 5% Hvedeale

**Vurdering:** "Tæt kort hvidligt skum. Farven er lyserød. Aroma domineret af hyldeblomst, bær, korn og alkohol. Smagen går i syrlig retning. Middelfyldig, tynd og prikkende mundoplevelse med en kort syrlig eftersmag. Enighed om, at der er lidt for meget "Lambrusco" og frugtkaramel over denne øl, som teknisk set er i orden, men ikke helt lever op til melodien af samme navn."

## 2,4 points

### Amager Bryghus

**Brygger:** Morten Valentin Lundsbak og Jacob Storm

**Øl:** Amager Fælded 4,5% Golden Ale

**Vurdering:** "Luftigt kort hvidligt skum. Farven er lys strågul. Aroma domineret af blomst frugt og lyse malte. Middelfyldig, prikkende, metallisk og snerpende mundoplevelse med en lang bitter eftersmag. En relativt tør og afbalanceret øl, men en lidt uheldig duft af kernehus giver mistanke om, at der er noget galt."

## 2,2 points

### Holbæk Bryghus

**Brygger:** Elisabeth Gottschalck

**Øl:** Maglesø Sommerbryg 5,5% Speltøl

**Vurdering:** "Luftigt kort hvidligt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af humle, frugt, hyldeblomst, citrus, korn, græs og lyse malte. Smagen går i bittersød retning. Fyldig og blød mundoplevelse med eftersmag som en belgisk blonde. Nogen uenighed i gruppen, men en fælles oplevelse af, at der er tale om en belgisk blondetype med karakter af humle."

## 2,0 points

### Bryggeri Skovlyst

**Brygger:** Casper Møller

**Øl:** Skovmærke Bryg 5,0% Lys Ale

**Vurdering:** "Luftigt kort hvidligt skum. Farven er lys strågul. Aroma domineret af blomst, humle, meget krydderi og lyse malte. Smagen går i bitter retning. Let, klar men meget krydret øl, som ikke virker i balance. Vanskeligt at bestemme arten af kryddringen. Ikke nogen populær øl."

## 1,5 points

### Hornbeer

**Brygger:** Jørgen Fogh Rasmussen

**Øl:** Pink Panther: 4,7% Frugtøl

**Vurdering:** "Intet skum. Farven er laksefarvet. Aroma som søde røde peberfrugter. Smagen går i sødsyrlig retning. Flad, metallisk og udtørende mundoplevelse med en kort syrlig eftersmag. Meget speciel øl med meget kompleks gærtoner. Alt for sur og alt for kompleks øl."

Ved smagningen af Sommerøl og Schwarzbier bestod SMAG & BEHAG's øljury af:

**Anders Holst Markussen**  
Weekendavisen

**Anders Kissmeyer**  
Nørrebro Bryghus

**Beagle luelBrockforff**  
Gastronom, forfatter

**Bjarke Bundgaard**  
Carlsberg

**Bjarne Sjørsløv**  
Randers Bryghus

**Bjarne Bo Jørgensen**  
Context

**Carsten Berthelsen**  
ølskribent

**Henning Reinwald**  
Restaurant "Reinwald's"

**Jacob Storm,**  
Amager Bryghus

**Jan Filipe**  
Barley Wine

**Jan Wybrandt**  
gastronom

**Jens Rasmussen**  
Randers Bryghus

**Jørgen Fogh Rasmussen**  
Hornbeer

**Karsten Rasmussen**  
Bryggeri Skovlyst

**Morten Ibsen**  
Husbryggeriet Jacobsen

**Ole Madsen**  
DØE

**Poul Mikkelsen**  
DDB

**Svend Bagger**  
PB Chokolade

**Thor Wexö**  
Account Executive Denmark