

Det onde øl

Af Søren Frank, sof@berlingske.dk
Lørdag den 22. november 2008, 22:30



Julen er højtid for avanceret specialøl med masser af alkohol. Vi har testet nyhederne på hyldeerne.

Julen er højtid for mikrobryggerierne og deres specialøl. Tal fra COOP viser, at mere end 30 procent af de små nye bryggeriers salg ligger i november og december. Øldrikkene er nemlig mere tilbøjelige til at søge bort fra den traditionelle pilsner i julemåneden, og julebrygget er med sin mulighed for ekstra alkohol og krydderier en disciplin, som ligger lige til mikrobryggeriernes højrebæn. Ud fra det foreliggende ser der dog ud til efterhånden at være opstået en slags konsensus omkring en stil inspireret af belgisk julebryg, som vi kender den eksempelvis fra den populære St. Feuillin. Det er mørkt kastanjefarvet bryg i dobbelstil med ekstra meget brændt sukker, sødme og alkohol, som giver associationer i retning af tørret sveskeagtig frugt. Humlen lægger man normalt først mærke til i eftersmag.

Der er i dag mere end 100 bryggerier herhjemme og formentlig mere end 140 forskellige julebryg i handelen. Så mange har vi ikke plads til, så vi har koncentreret os om nyheder blandt jule- og vinter-øl, hvilket vil sige dem, som vi ikke har anmeldt før. Og kvalitetsniveauet blandt disse nyheder er bemærkelsesværdigt højt – her er intet, som ikke er værd at drikke.

www.barleywine.dk. (www.onepint.dk)

Ru Klaas, Stevns Bryghus 10 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Ru Klaas eller Rough Nicholas er julemandens onde hjælper, som afstraffer de uartige børn. Og dette er i sandhed et ondt bryg: Radikalt parfumeret i en mærkelig granagtig retning med bunker af tørret frugt, sødme og alkohol.

Twelve Days, Hook Norton Brewery 5,5 procent (www.onepint.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

Hvis ikke man vidste bedre, kunne man godt forledes til at tro, at dette kastanjefarvede bryg var fra Belgien. Smagen er tæt, mørk og præget af tørret frugt, men dog knap så sød og julekrydret som de fleste andre i feltet. Flot med så megen smag og relativt lav alkohol.

Rosey Nosey, Bateman's 4,9 procent (www.onepint.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

Relativt let ravgyldent med anderledes pilsneragtig duft af grøntsager.

Julestout, Midtfyns Bryghus 7,6 procent (www.barleywine.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

Sort stout med caffelatte-farvet, cremet skum. Her er masser af kaffe og cremet chokolade, lækre sager, men ikke så meget jul.

Samuel Smiths Winter Welcome Ale, 6 procent (www.onepint.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

Jeg er normalt en stor fan af Samuel Smiths' øl, men her har den håndsæbeagtige duft af lavendel taget overhånd i dette relativt lyse gyldne bryg.

Willemoes Jul 2008, Vestfyn 10,5 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Heftig ravfarvet sag, meget sødme fuld og alkoholisk. Her er sveskeagtig tørret frugt, humlen kommer i eftersmag.

Julebryg, Skovlyst 7 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Ny juleopskrift fra Skovlyst krydret med fyrrekviste, som giver en sjov parfumeret duft nærmest hen ad slikbutik.

Amager Julebryg 2008, Amager Bryghus 7,5 procent (www.barleywine.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

Bryghuset på Amager har i år begået en perfekt overgæret juleale i belgisk stil. Kuløren er mahogni, og der er flot dybde og intensitet på duften med tørret frugt, kaffe, lakrids og toffee. Stor tyngde og humlebitterhed i finish, men måske en anelse flad.

Fanø JuleAle, Fanø Bryghus 7,5 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Dybt ravfarvet absolut uklar heftigt skum. Duffer af (vild-)gær i en meget belgisk stil. Knap så sød som resten af feltet.

2008 Juniper Dubbel, Meyer's 9,2 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Mørkt, kastanjebryg i belgisk dubbel klosterstil dog med en heftigt parfumeret granagtig duft, som skyldes enebær. Her er masser af sødme og alkoholisk tyngde.

Gourmet Julebryg, Gourmet Bryggeriet, 7,3 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Dybt ravfarvet bryg med jule duft af tørret frugt og brændt sukker. Sødlig og alkoholisk.

Julebryg, Løkken Bryghus 6 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Kastanjebryg krydret med kanel. Sjøv duft af juleand: Kød, svesker og desværre også pap.

Rudolf Julebryg 2008, Nibe Bryghus 6,5 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Undergæret dobbeltbock, behersket krydret med orange, ingefær og anis. Skummet er fint cremet og i duften finder man rugbrød, gær, vanilje og en lille uren tone af pissoirkugle. Finishen er ganske bitter.

Harveys Christmas Ale, 8,1 procent (www.onepint.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

Typisk juleale med hele batteriet af alkohol, tørret frugt, brændt rørsukker og lakrids, kunne næsten ligne belgisk stil.

Golden Christmas, Vestfyen 7,5 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Ravfarvet undergæret bryg med lagret vinøs duft inklusive tørret frugt, brændt sukker og rugbrød.

Jacobs Julebryg, Refsvindinge 7,5 procent (www.onepint.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

Ravfarvet sødmefuld barleywine-agtig bryg med voldsom sødme, alkohol og tørret frugt.

Abbed Gunners Juleale, Klosterbryggeriet 6,1 procent (www.barleywine.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

Det nystartede klosterbryggeri, som låner sig ind hos Indslev Bryghus, har begået et ret specielt bryg krydret med anis, rønnebær, slåen og orangeskal. Duften er sjov og animalsk, nærmest a la vildgær, og her er tørret frugt, lakrids og masser af sødme.

Isjeeses Reserva, De Struise Brouwers, 10 procent (www.barleywine.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

De Struise Brouwers er det belgiske mikro-bryggeri, som danske Mikeller samarbejder med. Her er de på banen med en fadlagret sag (6 måneder) i en hedvinsagtig og meget belgisk stil. Brygget er meget sødt relativt fladt med aromaer af tørret frugt og krydderi (koriander?). Humlen kommer først i eftersmagen, som hænger meget længe. Prøv den til Gamle Ole.

Julöl 2008, Nils Oscar 7,7 procent ★ ★ ★ ★ ★ ★

Det stockholmske mikro-bryggeri blander sig som vanligt i førerfeltet med fem en halv stjerne. Dette er nærmest en stout i moderne amerikanerstil, sort med masser af aromatisk humle. Her er kaffe og lakrids, men ikke så meget julekrydderi.

Goodwill Bitter, O'Hanlons 5 procent (www.onepint.dk) ★ ★ ★ ★ ★ ★

Ravfarvet bryg i god, men mindre jule stil: Her er tonsvis af aromatisk humle i duften bakket op af en anelse sødme og tørret frugt.