



Amagerglæder

Af Allan Mylius Thomsen

Der var engang, da alle byer og lokalområder havde deres eget bryggeri og deres egne specialiteter. Men det gjorde den industrialiserede ølbrygning desværre kål på. På Amager lukkede Amager Bryggeri og Mineralvandsfabrik i 1955. Men i april i år tog nye friske kræfter udfordringen op og etablerede Amager Bryghus. Det er Morten Valentin Lunds-bak og Jacob Storm, der flere gange er blevet præmieret ved DM i håndbrygning. De har allerede sendt en række nye øl på markedet, heriblandt Sundby Stout. Nu er vi jo heldigvis så langt henne på året, at porter og stout igen er begyndt at skumme i ølglasse.

Sundby Stout markerer sig anderledes, når den knappes op. Duften er langt mere blomsteragtig, end man normalt møder hos en stout. Bryggeren har benyttet de amerikanske humler Nugget, Centennial og Cascade. De er udprægede aromaskabende og tilføjer Sundby Stouten sine blomsteragtige toner. Et spændende og forfriskende supplement til stoutens normale duft af ret hårdt brændt malt. Sundby Stout er ufiltreret, upasteuriseret og eftergæret på flaske.

Skumkronen er tæt, lysebrun og næsten cappuccinoagtigt cremet. Øllet fremstår kulsort i glasset.

Mundfylden er kraftig og blød. I gannen fornemmer man både maltsødme og toner af mørk, bitter chokolade samt et strejf af engelsk lakrids. Sødmen modificeres af den hårdt ristede malt og den flækkede, umaltede og ristede byg, der er med til at give Sundby Stout et udpræget brændt præg. Eftersmagningen er lang og markant.

Jeg drikker ugens øl ved 8 til 11 grader i et klassisk engelsk Imperial pint glas, som har en udbuling under toppen, og indfanger humlens blomstrede bouquet og frugt-agtige aromaer.

Porter og stout drikkes til skaldyr og østers. Stouten matcher også godt til retter med kraftigt mørkt kød, hvor den også er et glimrende krydderi. Øl indeholder generelt både det sure og det søde, men også det salte og det bitre. Det vil som krydderi i maden fremhæve de nævnte smagegenskaber. En halv porter under oksestegen i bradepanden eller gryden giver utroligt mørkt kød og en fortræffelig sovs. Men herudover er en stout faktisk en ganske glimrende følgesvend til kaffe og mørk chokolade.

Sundby Stout fra Amager Bryghus holder 6,2 procent vol. i flasker med 50 cl. Den er på vej ud over Danmark og kan købes i velassorterede special-, vin- og delikatessforretninger.



FOTO: CARSTEN LUNDAGER

Årets bedste bourgognetilbud

Af Erik Skovenborg

Masser af sol, passende regn på de rigtige tidspunkter, kølige nætter og et udmærket høstvejr skabte i 2005 en exceptionel årgang i Bourgogne for såvel rød- som hvidvine. Nok har god bourgogne aldrig været billig, men den næsten enslydende lovprisning fra hele verdens vinpresse er naturligt nok blevet noteret af vinbønderne, og det har sendt bourgogne-priserne på en ny himmelflugt. I den situation er det værd at notere, at den høje kvalitet også slår igennem i de mindre appellationer (voksesteder) længere mod syd. Når prisen på vin fra Côte d'Or, de gyldne skrænter med navne som Chambertin og Clos de Vougeot, nærmer sig det ubetalelige, lønner det sig at vende blikket mod Côte Chalonnaise, skråningen ved byen Chalon-sur-Saône, hvor den bedste rødvin fra markerne omkring byen Mercurey er kendt som den fattige mands bourgogne.

Clos des Montaigus, Mercurey 1'er Cru 2005, har således stamtavle og årgang på sin side i kampen om at blive årets bedste bourgognetilbud. Den unge vin har en lys, rødviolet farvetone. Duften har årgangens rige frugt med dominans af hindbær og kirsebær og et strejf af blomster. Smagen er saftig, lækker, lys frugt med hindbær og jordbær hele vejen, lethed og ynde med det bid af frugtsyre, der gør ung bourgogne frisk og læskende. En vin til fjerkræ og lyse kødretter.

Erfaringen siger, at det i Danmark er svært, grænsende til umuligt, at finde en bourgogne af god kvalitet til under 100 kr. Mercurey 1'er Cru 2005 Clos des Montaigus til 99,95 sniger sig lige ned under den magiske grænse, men tilbudsprisen i SuperBest 12.-14. oktober strider mod alle regler: 49,95 kr. pr. flaske. Så mød op i tide hvis du vil sikre dig lidt god bourgogne til efterårsferien.

