

Så er der dømt juleøl

JUL. Gode råd til øl-drikkere - og vi kommer vidt omkring fra Færøerne over Skotland til England, Danmark og naturligvis Belgien.



AF PAUL HANCOCK
Nørreport Estate Wine

ØL: Danskerne har virkelig fået øjnene op for jul og vinterøl, op til jul er øl udvalget faktisk større end på noget anden tidspunkt af året. Jeg har over mange år testet forskellige øl, og derfor havde jeg lyst til at dele min liste over ti af mine favorit jule og- vinter øl.

Hvad skal man forvente af en juleøl i dag? Det fleste forventer en øl, der har krydderier og frisk frugt og humle, og en varm følelse af jul i øllet. Der skal øl til den fede, salte, søde og syrlige mad. Sådan var det også i gamle dage.

Så hermed følger min uprioriteret liste.

Okkara (Portari) Porter 2012

Vi starter på Færøerne. Okkara er Færøernes nye bryggeri.

Okkara øl skal efter sigende betyde »vores øl«. Det nye bryggeri Okkara, som Peter Klemensen er involveret i, havde deres første testbryg med på Ølfestival København. I den danske ølverden er Peter Klemensen legendarisk og han trak sig tilbage fra Thisted Bryghus for et par år side. Men hvis man tror, det var til en 100 procent pensionist tilværelse, så tager man fejl.

Okkara Porter, som lige er landet, afløser den hidtidige portervariant på 5,8 procent, men stadig »i røg og damp« og med endnu flere finesser. Mørk brun rubinagtig i farven. Ristet aroma af kaffe, distinkt røg med en anelse lakrids. En let tør porter med en smule bitter smag af chokolade, lakrids og sort malt. Chokoladekage og porter er en god kombination. Det kan lyde svært, men det er faktisk ret godt. Noget andet er så, at blande denne porter direkte i kagen! Mmmmm.

Innis & Gunn, Winter Treacle Porter

Fra Færøerne tager vi til Skotland. Innis & Gunn er Skotlands mest populære uafhængige bryggeri. De producerer et prisvindende udvalg af håndlavet egelagret øl, som nydes verden over af øldrikkere, der søger smagsdybde over alt andet. Øllet er brygget i små batches og fremstilles af de samme håndværkere, der har gjort Skotland berømt for sin whisky. Der bruges ældgamle teknikker til tøndefremstilling og modning.

Disse er gået i arv fra generation til generation.

Det er bryggeriets første forsøg på at lave en Winter Porter, som er lagret på egetræsfa-

de, og jeg må erkende, at den i

hver fald ikke har skuffet mig, eller vores kunder siden den landede i Holstebro. Duften er rig, kompleks og nøddeagtig. I smagen møder man frugt, en anelse chokolade, appelsinolie, tobak og mere chokolade. Sublim øl som passer til de kolde, mørke vinteraftener.

Very Bad Elf, Winter's Ale

Årets Nisseøl. Olde England møder den nye verden i denne stærke, opvarmning Golden Ale. En generøs mængde berømt engelsk malt er mesterligt balanceret med en forbløffende frisk humle - herunder engelsk Cascade. Very Bad Elf er brygget af Peter Scholey, brygmester for ofte fremhævede Brakspear Brewery i Henley-on-Thames, England. Peter har opkøbt hele afgrøden fra enkelt række af Cascades dyrket i Storbritannien.

Den »slemme nisse« virker nu ikke særlig »bad«. Øllet har en dejlig blød og fyldig varm smag, mørk gylden øl med et lille, tæt skum. Duften er sødlig og maltet. Smagen er sødlig med en dejlig maltbase, noter af ristet malt, karamel, nødder og søde frugter samt en let, tør bitterhed i finalen. Den er rund, fyldig, blød og charmerende og man mærker ikke styrken.

ELF ADVARSEL: Indtagelse af for meget Vinter Ale kan være dårligt for dig og kan forringe din evne til at køre slæde eller betjene legetøjs-produktionsmaskiner!

Hvis nu Very Bad Elf, ikke er slem nok, har vi Seriously Bad Elf & Criminally Bad Elf også til nydelse til en hyggestund.

High Five, Holstebro (Batch nr. 3)

Klosterbryggeriet fra Skanderborg og Estate Wine har lige fået brygget den tredje øl inden for et år.

High Five »Winter« er en overgæret gylden brown ale brygget af de fineste malte.

Smagen er fyldig, med noter af karamel, appelsin og koriander, og et svagt pift af humle.

Det er igen en øl på 6 procent vol., lidt hoppier end de gennemsnitlige Brown Ale, og med lidt ekstra maltet sødme, som egner sig især til at blive nydt netop om vinteren, hvor frosten hænger udenfor.

Vi har forsøgt at lave en vinter-øl med masser af smagsnoter, der vil pirre ens smagsløg. For at bevare de gode smagstoffer i øllet er det ikke filtreret. High Five findes kun som stor øl på 75 cl., så der er nok til at man kan dele denne super øl med nogen, som også elsker en god øl.

Etiketten »High Five« er igen tegnet af mine børn, Jamie, Theresa og Tobias.

Mikkeller Hoppy Lovin' Christmas, Danmark

For otte år siden var Mikkel en matematik og fysik lærer, der begyndte at eksperimentere med humle, malt og gær hjemme i sit køkken i København.



Paul Hancock fortæller her om ti juleøl, som han synes, at enhver øl-elsker bør prøve....men helst ikke samme aften! Privatfoto.

I dag er Mikkel Borg Bjergsø eksportør af mikro brygget øl til 40 forskellige lande og er internationalt anerkendt som en af de mest innovative og banebrydende bryggerier i verden. Det nyeste skud på juleølstammen hedder Hoppy Lovin' Christmas - det er en India Pale Ale med mistelten. Mistelten er en snylteplante, der siden middelalderen har været omgærdet med overtro og mystik.

Det næste skud på juleølstammen hedder Hoppy Lovin' Christmas - det er en India Pale Ale med mistelten. Mistelten er en snylteplante, der siden middelalderen har været omgærdet med overtro og mystik. Fremragende! Perfekt balanceret, flasken må godt være lidt større næste år! Det er bare en skam at julen kun kommer en gang om året!

Coisbo Christmas Ale, Merry Christmas

Coisbo Beer tog sin begyndelse i 2007 i Morud på Nordfyn. De brygger udelukkende deres øl på gode råvarer med respekt for håndværket. Coisbo Beer tænker helhed med særlig fokus på brug af specielle malttyper, der bidrager med kompleksitet og stor fylde til øllet. Det endelige resultat er specialøl af høj klasse, der henvender sig til den kvalitetsbevidste forbruger.

Merry Christmas er en dejlig mahogni, krydret og fyldig juleøl med mange komplekse noter af brændt karamel og nødder samt en let syrlighed. Dufter af moden frugt, lakrids og julekrydderier, blandt andet koriander og stjerneanis. Nydes til den traditionelle danske julemad og til andre kraftige og tunge måltider. Den serveres ligeledes til braiseret okse- og kalvekød eller til glaseret og ølmarineret svinekød.

Den fine aroma giver nogle harmoniske balancer til maden, som bekræfter det samlede udtryk.

Beer Here Jule IPA

Her finder vi en øl der væsentligt skiller sig ud fra andre danske juleøl. Den tager udgangspunkt i den amerikanske tradition for kraftig humlet India Pale Ale og er dermed et forfriskende alternativ til de søde og krydrede juleøl.

De fleste juleøl er forholdsvis søde, mørke og ofte kraftigt krydrede. Det har bestemt sin charme, mener Beer Here, men det kan hurtigt blive for meget. Derfor har Beer Here brygget noget andet til når den danske befolkning trænger til

noget helt andet, nemlig en god India Pale Ale.

Jule IPA er brygget på forskellige lyse malt sorter, der udelukkende tjener som balancerende element for den intense humleprofil. Humlen er amerikanske Columbus humle og tysk Hallertau Hersbrucker, der er brugt både i kedlen hvor den koger med og som tørhumble, hvor den står og trækker i øllet på lagertanken. Julestemningen kommer fra en diskret tilsætning af Curacao appelsinskaller. Resultatet er en frisk, gylden øl, med et ukompleks, let sødmefuld maltprofil, der hurtigt overtages af et overflødigshorn af krydrede, citrus og frugtige aromaer.

Afslutningen er en øl som er forholdsvis tør og bitter, hvilket underbygger øllets friskhed. I køkkenet vil øllet være et balancerende element i forhold til mange af de traditionelle danske juleretter, der nærmest skriger på noget bittert og let som kontrast til den fede, søde og ofte krydrede julemad. Beer Here Jule IPA fik 6 ud af 6 stjerner i Informations juleøl test 2009 og var i finalen som årets danske ølnyhed samme år.

Delirium Christmas

Selv om jeg er englænder, må jeg erkende, at jeg har haft flere gode oplevelser med Belgiske øl, især når man har muligheden for at sammensætte mad med øl. Derfor har jeg fornøjelsen af også at dele Delirium Christmas med jer.

De velkendte lyserøde elefanter er karakteristisk for Delirium øllene, de har i denne anledning fået nissehuer på. Delirium har en mørk ravgylden farve. Næsen mødes af en kompleks duft af maltede nuancer, kandis, æbler, pærer, marcipan og så kommer det, nemlig »Engelsk Christmas Pudding«. Næsten varm og cremet med en let frugtagtig sødme. Smagen læner sig meget op af æble iblandet karamel, banan, frugtyggegummi og peber. Den bærer sin høje procent smukt.

Måske ikke en øl for begyndere eller til folk med sarte smagsløg, men hold da op, hvor smager den lækkert! Jeg tror måske, at det bliver denne øl i år, som bliver skænket i mit favoritglas, når alle gaver er pakket ud, børnene er lagt



»Very Bad Elf« (»Meget slem nisse«) fåes i flere forskellige styrker, så man selv kan afgøre, hvor slemt det skal være. Privatfoto.

i seng, svigerforældre gået, og jeg ligger mig godt i sofaen foran fladskærmen. Skål!

Stille Nacht, De Dolle Brouwers

Stille Nacht »Stille Nat« er en prestigefølst fra De Dolle Brouwers, eller oversat »de tossede brødre«. Den har den højeste tæthed af alle belgiske øl, der kun brygges ved juletid.

Det er virkelig en fremragende øl på »kun« 12 procent, som har kogt i kedlen i mange timer og er brygget på pale malt og hvid kandissukker. Derefter tilsat nugget humle, som giver en ekstra bitterhed for at opveje den ekstreme sødhed på grund af tætheden. Smagen er fuldstændt med noget syrligt fra gæringen. Det er en meget interessant øl at gemme. Bryggeriet ligger inde med prøver af hvert bryg, der er lavet indtil videre, og modningen medfører ikke et fald i kvaliteten af denne øl, tværtimod. Bryggeren siger selv, at den bør gemmes to år før den drikkes, og derfor er det ikke en selvfølge at årets Stille Nacht når at komme for jul.

Grumset kobber farvet med et noget ganske specielt skum som er rigtig lækkert. Duften er præget af gær og karamel, med et hint af julekrydderier. Smagen er varm og du fornemmer karamel, gær, toffee og ristet dadler. Køb et par stykker, nyd den ene øl i år, og så gem den anden til næste jul. Men

det skal altså gemmes ret godt!

Gouden Carolus Christmas, Het Anker

Som rosinen i pølseenden, som det bedste af det bedste. Har du aldrig smagt Gouden Carolus Christmas, har du virkelig en smagsoplevelse til gode. En fantastisk øl der bør opleves. Kan lagres i mange år, Het Anker garanterer mange års holdbarhed.

Efter en pause på 38 år startede Het Anker heldigvis, igen med at brygge Christmas Ale. Det er en lækker kraftig mørk rødbrun ale, lavet af de fineste malttyper, tre forskellige humletyper og tilsat ikke mindre end seks forskellige urter og krydderier.

Hvor skal jeg lige starte? De mange smagsnuancer af rosiner, lakrids og karamel gør denne øl dejlig kompleks. Det høje alkoholindhold på 10,5 procent er grundig og behagelig skjult, men fornemmes i en næsten portvinsagtig finish - jeg plejer at sige, at den er fortræffelig, dog først efter at man er færdig med opvasken, da der ikke er særlig mange, som klarer den udfordring efter de har drukket en flaske Gouden Carolus Christmas Ale! Bestemt en øl der varmer i en kold tid. Bryggen er ufiltreret og eftergærer i flasken. Betegnes af mange, inklusiv mig, som en af verdens bedste juleøl. Absolut en »Top World Beer«.

Fakta:

HANCOCKS TOP TI JULE-ØL

- Okkara Porter, Færøerne
- Innis & Gunn, Winter Porter, Skotland
- Very Bad Elf, Ridgeway, England
- Coisbo Christmas, Danmark
- High Five, Estate Wine Holstebro, Danmark
- Mikkeller Hoppy Lovin' Christmas, Danmark
- Beer Here Jul IPA, Danmark
- Delirium Christmas, Belgien
- Stille Nacht, De Dolle Brouwers, Belgien
- Gouden Carolus Christmas, Belgien

■ Det er mit bud på ti af de absolute bedste jule/vinter øl som fås i øjeblikket. På denne årstid kan humøret kun blive godt, hvis man nyder en af disse i godt selskab. Rigtig god fornøjelse! Cheers!