

# Thy eller Trappist?

af Jens Bojesen

**Fredagens ølsmagning i Jaungyde Forsamlingshus bød på meget forskelligt øl. De 26 deltagere hyggede sig med hinandens selskab og 10 forskellige øl – lige fra den vestjyske Limfjordsporter til de belgiske trappistøl fra Rochefort. Succesen var ikke til at tage fejl af, så det bliver ikke sidste gang man afholder ølsmagning i Jaungyde.**



Fredag d. 6. februar havde bestyrelsen for Jaungyde Forsamlingshus arrangeret ølsmagning. 26 deltagere fra Ry og Jaungyde dukkede op og fik udfordret smagsløgene til en bred ølsmagning med flere øltyper.



Den lokale ølentusiast Jens Bojesen, som styrede begivenhederne, fortalte lidt om hvordan man smager øl, mens deltagerne arbejdede sig gennem den tjekkiske

Budejovický Budvar, som er en klassisk pilsnerøl, der minder meget om hovedparten af de typiske danske pilsnerøl.

Herefter smagte man to tyske hvedeøl fra Erdinger i en filtreret og en ufiltreret udgave – begge på 5,3%. De adskiller sig fra pilsnerøllet ved at være brygget på hvedemalt.

Efter at have smagt to karamelagtige ale's – Spitfire Kentish Ale og AZ Ale no. 16 fra det fynske bryggeri Refsvindinge – kom turen til den meget kraftige Limfjordsporter fra Thisted Bryghus. Med sin begsorte farve, 7,9% alkohol og smagen af røg, tjære og engelsk lakrids, delte Limfjordsporteren forsamlingen i to – det er en øl som man enten elsker eller hader. Alle var dog i fantastisk godt humør på det tidspunkt.



Efter en bid brød og en gennemgang af forskellige bryggemetoder og øltyper, var man klar til anden halvleg, som bestod af 4 belgiske øl – en Abbey ale og tre trappistøl.

Trappist er et beskyttet varemærke, som er forbeholdt øl brygget på trappistklostre i Belgien.

Corsondonk Agnus er en meget frisk belgisk Abbey ale, med en fremtrædende smag og duft af blomster. Den skjuler sine 7,5% ganske godt.

Den klassiske trappistøl Chimay Bleue Grand Reserve på 9% var populær hos de fleste, med sin cremede konsistens og en kraftige smag af frugt. Chimay'en, som sælges i 0,7 liters flasker, kan ligesom vin lagres i adskillige år.

Finalen bestod af de to berømte trappistøl Rochefort 8 og Rochefort 10. Prisen på ca. 30 kroner stykket for 33 cl. retfærdiggøres af et par fantastiske øl, som har smag af både banan, dadler, figer og abrikos. Man skal dog være forsigtig med Rochefort 10, som med sine 11,3% er en af verdens stærkeste øl. Efter at have smagt sig gennem 10 øl var Rochefort-bryggene da også lidt for heftige for flere af deltagerne.

Ølsmagningen var en klar succes - og bestyrelsesformand for Jaungyde Forsamlingshus - Jonna Jensen udtaler, at man vil gentage arrangementet, eventuelt med nogle temaaftener, hvor man udvælger bestemte øltyper. Det kunne for eksempel være hvedeøl, trappistøl eller specielle juleøl.