



Profet. Michael Jackson har gjort det til en livsoppgave å fortelle at øl er mer enn pils.

Her putter de alt opp i ølet. Det ville ikke overraske om en brygger sa at han hadde noen tusen døde fugl opp i brygget – du kan aldri vite

Michael Jackson, ølskribent

- ◀ – Hva er det beste ølet som finnes? Michael Jackson banner, han banner stygt. Han er ølgud, men ingen munk.
- Fuck that question. Jeg har viet mitt liv til å ta livet av forestillingen om at øl er øl. Det er ingen som seriøst spør en vinskribent om hvilken vin som er best, for så å stoppe der.
- Mer enn pils.** Det skummer nesten rundt munnen når han fortsetter.
 - Jeg vil at folk skal oppdage at det er en ølverden der ute som er like variert som vin. Det finnes rundt 50 klassiske ølgrupper, og ingen har så stor variasjon som akkurat her. Jeg bryr meg ikke om volum og enkel pils. Du forventer ikke at en matskribent skal bruke mye tid på McDonald's. Jeg jakter på det uvanlige, og vil gjerne at folk skal være med på den jakten. Det er noen som tror de kjenner til øl etter å ha drukket noen variasjoner over pilsen.
 - Han gir likevel etter for banale ønsker om å peke på noe av det beste.
 - En skikkelig tørr geuze, som Lindemans Cuvée Renè, kan drikkes som champagne. En Rodenbach Grand Cru til sild. Den blonde Duvel, med masse karakter. Orval før maten. Westmalle Tripel, kanskje det aller beste ølet som finnes, nydelig til asparges. Eller en Chimay Grand Reserve til ost.
 - Jackson mykner og legger ut om gårdsbrygging på Vestlandet, om den uforståelige avholdsbevegelsen samme sted, og om sin teori at ølet muligens kom til Storbritannia via Norge. Hvilken tanke, det er synd Heyerdahl ikke lever.
 - Hvorfor lager dere ikke øl med multer? spør han.
 - Han tar turen bort til det unge bryggeriet Des Géants, et lite bryggeri med et stort navn. De lanserer sitt nye øl Urchon. Jackson synes han kjenner smak av amerikansk humle. Det stemmer. Han noterer i karakterboka.
 - Det er fantastisk, det er alltid et nytt bryggeri og et nytt øl å oppdage. Det tar sin tid å komme over de 550 som finnes i dette paradiset.
 - Han sukker.
 - Men det er en skummende glede. 

torgeir.anda@dn.no

En guide til belgisk øl

Skal det være en Delirium Tremens, en djevil, eller en plutselig død før vi stenger?

Torgeir Anda, Brussel

– **En øl takk!!** Bestillingen blir møtt med vantro i Belgia.

– Skal det være blond, brun, geuze, kriek, abbey, trappist eller bare vanlig pils. Skal du prøve vår lokale, skal den være gammel, svak eller sterk. Hva skal du ha den til??

Henger du ikke helt med får du en pilsnertype, gjerne en Stella Artois. Kommer du ikke lenger har du gått glipp av sterke smaksopplevelser. Reiser du til Rhône eller Bordeaux prøver du den lokale vinen, det samme bør du gjøre med øl i Belgia.

Bryggeriene i Belgia, ikke minst de små, putter alt mulig opp i ølet for å gi det karakter, en særegen smak. Det vanligste er krydderurter, kirsebær og annen frukt i ulike varianter. Det er sukker og kandis, sjokolade og honning, rotvekster og gud vet hva. Der andre mest bruker bygg, har belgierne alle kornsorter, hvete og rug.

De styrer bitterheten med mengder av humle og de tilsetter ulike slag av gjær. Gjæringen kan de gjenta både to og tre ganger. Ikke sjelden er det ettergjæring i flasken. Ølet lagres gjerne lenge, ofte på trefat som om det var den beste vin. Og ølet brukes selvfølgelig i matlagingen, til de beste sauser. Det er ofte maten som bestemmer hvilket øl du bør velge.

Lambic og Geuze. Mest særpregget er ølet som kommer fra spontangjæring. Denne produksjonen er bare mulig i området rundt Brussel. Gjæren tilsettes ikke kunstig til brygget. Gjærsporene kommer til når brygget ligger i åpne tanker, helt spontant. Ut fra dette kommer en drikk som kalles lambic, mer lik tørr vin enn øl. Skikkelig lambic ligger på trefat i flere år. Ulike årganger blandes, og ut kommer et produkt som kalles Geuze, som en tørr sherry og ofte like sprudlende som champagne.

Ofte tilsettes Geuze frukt og bær. Den mest kjente varianten er med kirsebær, det som kalles kriek. Det kan være gammelt og ungt Geuze, alt etter lagringstid. Den kan være svært tørt, men også ekstremt søtt som barneølet «Far».

Klosterøl.

Det mest eksklusive ølet i Belgia er klosterøl eller trappist. Det er en rekke varianter som kalles ab-



Flere bayer i Belgia. Skal det være blond, brun, geuze, kriek, abbey, trappist eller bare vanlig pils?

bey-øl, det er øl laget på gamle klosteroppskrifter, men brygget på vanlige bryggerier. Her er utmerkede øl som Corsendonk, Leffe og Grimbergen.

Det finnes bare seks ekte trappister, brygget innenfor klosterets murer under oppsyn av en munkeorden.

Det mest kjente av disse klosterølene er Chimay. De har ulike varianter, men mest særpregget er den kremete blå varianten med smak av portvin. Ekstra lagring har Grand Reserve-varianten på ni prosent.

Orval produserer bare en variant (beskrevet i hovedartikkel), men har til gjengjeld en høy stjerne blant kjennere.

Westmalle i Flandern er det største av klosterprodusentene. Deres gygne tripel, ni prosent i styrke, er på alle kjenneres liste over verdens beste øl.

Utenom disse tre kjente er det også Rochefort, med en touch av sjokolade i den varianten som kalles «10» (etter styrken på ølet). Westvleteren og Achel er to mindre kjente klosterøl.

Brune, hvite, røde og blonde. Belgiske bryggerier er opptatt av fargen på ølet, den er i alle varianter. Det er ingen sammenheng mellom farge og styrke, et mørkt øl kan være alkoholsvakt, et lyst øl sterkt som bare det. Fargen avgjøres både av kornblandingen som brukes, ulike humleslag og ulike varianter av kandissukker. Farge kommer også fra tilsetninger av frukt og krydder. De fleste bryggerier har både brune, blonde, røde og hvite ølsorter.

Den blonde ølet Duvel (djevel) vurderer mange som det beste lyse ølet på markedet. Styrken er 8,5 prosent og det gir rike smaksopplevelser. Den anbefales likevel ikke som tørstedrikk.

Leffe Brune er trolig det mest kjente brune ølet. Smaken på brunt øl kan gå fra britisk bitter til irsk Guinness.

Hvitøl-witbier eller blanche, er et lyst og leskende øl i sommervarmen. Mye hvete gir det den spesielle karakteren, sammen med bruk av koriander, sitrusfrukter og curcao. Det mest kjente hvitølet er Hoegaarden.

Det spesielle og det vanlige. Hvert eneste øl i Belgia har sitt eget spesielle glass. Drikk du en Kwak vil du få et timeglass med egen håndtak i tre. De beste ølslagene serveres ofte i vide glass for å få frem bouqueten.

Flasker og navn er også en studie verd. Duvel er ikke det eneste i så måte. Du finner øl som Judas, Pirat og Satan, og talende navn som Delirium Tremens og Malheur. Mort Subite (plutselig død) er det mest kjente kirsebærølet.

Det finnes selvfølgelig også spesielt øl for alle sesonger og for spesielle markeringer. I tillegg til øltypene på markedet er det små mikrobryggerier der varen må nytes på stedet.

Men belgierne nyter også en vanlig pils. I volum domineres markedet av de tre store pilsnavnene: Stella Artois, Jupiler og Maes. Belgia har også verdens nest største bryggerigruppe; Interbrew. Der andre kjente ølkonsern har noen få øl å by på (som Budweiser, Heineken og Carlsberg) har Interbrew 250 ulike ølmerker.

Nasser Eftekhari på Biermania i Brussel kan by på 460 varianter, sånn omtrent, i sin butikk. I et vanlig supermarked vil det vanligvis være rundt 50 ølvarianter å velge mellom. 