

Den «store» juleøltesten 2013

Da er den store testen av juleøl i boks, men før jeg deler mine funn med dere er på sin plass å nevne at vi var et testpanel på tre mann i alderen 32-38 år som kastet oss over testens 13 fristende øl.



Paneldeltakerne har varierende erfaring og kunnskap om øl. Fellesnevneren er at vi alle tre er glade i god øl! Da panelets to øvrige medlemmer ønsket en viss grad av anonymitet blir de heretter omtalt som «Fantorangen» og «Hoppsi Deisi». Også verdt å nevne at selv om vi var samlet for en vitenskapelig test hadde vi det meget hyggelig underveis!

Testutvalget besto av to øl fra butikk og elleve fra vinmonopolet. Alle disse elleve er ganske lette å få tak i på polet. Vi har ikke vektlagt pris i testen. Mellom de ulike ølene rensset vi ganen med kjeks og vann, samt skylte/byttet glass for å være så nøyaktige som mulig. Testpanelet var i det store og det hele ganske enige om resultatene og rangering, men dog ikke helt. Resultatene og analysene som presenteres her er basert på mine notater underveis, og er ikke nødvendigvis panelets enstemmige røst. Jeg har dog fått gode og presise innspill av både «Hoppsi Deisi» og «Fantorangen» underveis.



Førsteplassen endte på «kun» 80 av 100 poeng. Dette indikerer ikke annet enn at jeg verdsetter andre ølsjangre høyere. Og ikke misforstå, de fire-fem beste i denne testen er alle utmerkede juleøl som kommer med panelets helhjertede anbefalinger! Så til testen, presentert i rekkefølge fra lavest score til testens klimaks, Øljetongens juleøl nummer 1!

13. plass:

Ægir Julebrygg 4.7% (butikk):

Lysebrun med lite skum. Kveldens lyseste. «Fantorangen» fant nellik i aromaen, og imponerte med sin fine og følsomme nese. Videre var den frisk både i aroma og smak. Ikke spesielt imponerende, tynn og litt utvannet i konsistens. Jeg gir kveldens laveste score: 52/100.



12. plass:

Atna Øl Julenisjeøl 7,5% (Polet):

Brun med lite skum, aroma er malt og noe sødme, kanskje tørket frukt? Smaker litt intetsigende og anonymt, men helt grei. Medium tykk konsistens på denne. Jeg gir 56/100 poeng.



11. plass:

Haandbryggeriet Nissegodt 4,5% (Butikk):

Brun med lite skum, søtlig aroma med malt. Smaker malt, med noe bitterhet. Tynn også denne. Helt grei juleøl, men heller ikke mer! Denne får 58/100 poeng.



10. plass:

Hansa Ekstra Vellagret Julebrygg 6.5% (Polet):

Lysebrun/gylden i farge. Aroma består av noe humle og malt. Anonym. Smaker søtt, men med en fin bitterhet til. Medium konsistens. Vi lot oss ikke rive med, men kurant juleøl. 60/100 poeng.



9. plass:

Haandbryggeriet Nisseemor 6% (Polet):

Kveldens særeste, rødbrun i fargen med lite skum. Aromaen er frisk og god med innslag av tørket frukt og noe humle. Spesiell smak. Bitter, men samtidig søt. Ikke full klaff her! Medium konsistens. Jeg gir 62/100 poeng.



8. plass:

Berentsens Julefnugg 6,5% (Polet):

Rødlig brun, noe skum. Fruktig aroma, malt. God. Smaker humle og ristet malt, god og frisk smak. Fin ettersmak, bitter. Også denne er medium fyldig. Jeg deler ut 66/100 poeng til denne.



7. plass:

Lervig Brewers Reserve Lervigs Jul 6,8% (Polet):

«Fantorangen» og «Hoppsi Deisi» kommenterte at denne hadde noe kommunistisk over seg, og jeg ser poenget deres. Ikke veldig julepreg på etikett i hvert fall. Ølen derimot er god, søtlig maltaroma. Samme i smaken, pluss tørket frukt. Fin behagelig ettersmak, jeg gir 67/100.



6. plass:

Kinn Julefred 6.5% (Polet):

Panelet var samstemt og opprømt over både den tunge flasken og den stemningsfulle etiketten! Selve ølen er også god, lukter mild sjokolade og malt. Samme kan sies om smaken. God bitterhet i ettersmaken. Innholdet er brunt med lite skum. 70/100 poeng.



5 plass:

Ringnes Julebukk 9,8% (Polet):

Kveldens sterkeste øl var også den som overrasket meg mest i positiv forstand. Rødlig brun, med en aroma av mild kaffe, malt og hint av alkohol. Samme finner vi i smaken. God munnfølelse, medium fyldig. 71/100 poeng.



4. plass:

Nøgne Ø Underlig Jul 6,5% (Polet):

Brun med rødlig skjær i. Medium skum. Aroma av krydder og humle, dagens beste aroma! Smaken er ikke like imponerende, men dog god. Her er krydder og en god bitterhet i ettersmaken! Medium fyldig. 74/100 poeng.



3. plass:

Haandbryggeriet Nissefar 7% (Polet):

Nå er vi endelig kommet oss til topp tre, og nederst på pallen finner vi denne godbiten: Brun med lite skum. Flott aroma av tørket frukt og malt. Smaker meget godt, med masse tørket frukt, krydder, mild kaffe og lettbrønt malt. God bitterhet! 76/100 poeng.



2. plass:

Haandbryggeriet Bestefar 9% (Polet):

Vi nærmer oss slutten på årets juleøltest. Her er testens nest beste øl: Mørk brun med medium skum. Aroma av mild vanilje, krydder og mild kaffe. Fristende! «Hoppsi Deisi» mente bestemt at denne luktet Taffel Sticks, men vi to andre så mer på dette som en artig kuriositet enn fakta. Smaken byr på mer av det samme som aromaen. Flott bitterhet i avrundingen. 78/100 poeng.



1. plass:

Nøgne Ø God Jul 8,5% (Polet):

Testens vinner slår andre plasser med liten margin, men den er dog testens beste!

Rødbrun med medium skum, Aroma av mild sjokolade, noe krydder, malt, tørket frukt og mild kaffe. Meget tiltalende!

Den smaker tørket frukt, og minner litt om en mild belgier, ala Rochefort Trappistes 8 (Uten sammenligning kvalitetsmessig forøvrig). Medium fyldig, med potent bitterhet i ettesmaken. Øljetongen gir denne 80/100 poeng og varme anbefalinger!



Tanker rundt testen:

Vi hadde en utrolig artig kveld, og fikk testet mye god øl! Testens fire øverste var vanskelige å skille, da de alle er juleøl av god kvalitet. Jeg merker at jeg er mett på juleøl for en god stund fremover, og har en fiffig dunking i hodet i skrivende stund som følge av gårsdagens seanse. Jeg håper at Øljetongen og mitt for anledningen innleide testpanel har gjort jobben litt lettere for dere som leter etter godt juleøl! Takk for nå!



K.L