

PILSNER & CLASSIC

Fra urpilsneren til den grønne Tuborg og Hof er en pilsner defineret som en klar, undergæret lys gylden, til tider krystallklar øl med hvidt skum og en alkoholstyrke på 4-5% og med en god balance mellem bitterhed og sødme. Classic er en pilsner med farve, så de to typer ligner hinanden, men er ikke ens. Derfor blev de også smagt hver for sig ved Danmarks hidtil største pilsnersmagning.

Af Henrik Bøegh
Foto: Birger J. Storm

Pilsnerøl, i mange lande kaldet *lager*, er vel nok verdens mest udbredte alkoholiske drik. Der er faktisk tale om en relativt ung øl. Den første "rigtige" pilsner så dagens lys i 1842 og bredte sig siden over hele verden i et utal af varianter eller fortolkninger afhængigt af det lokale vand, de lokale råvarer, bryggetraditioner og forskellige teknikker.

På trods af forskellighederne er der blandt professionelle bryggere enighed om, at pilsneren er en klar undergæret lys gylden, til tider krystallklar øl med hvidt skum og en alkoholstyrke på 4-5% med en god balance mellem bitterhed og sødme.

Aromabilledet er karakteriseret af blomsteragtige noter af humle, nyslået græs, grønne æbler og andet – kort sagt en frisk elegant tørstslukker med en tør eftersmag. Classic-udgaven af pilsner får sin farve enten gennem tilføjelse af farvestoffer eller ved svag ristning af malten, hvilket kan give en, for det meste teoretisk, mulighed for større mundfylde.

Før pilsneren blev født, var alle øl mørke eller tågede i farven, så ingen var

TEST: DANMARKS BEDSTE PILSNER

i tvivl om, at der her var tale om en ny-skabelse, som hurtigt fandt sine tilhængere over hele kloden.

Ur-pilsneren

Urtypen er opkaldt efter hjemstedet, byen Plzen i Bøhmen (i det nuværende Tjekkiet). Den blev brygget på Saazer humle, Mährisk pilsnermalt og meget blødt vand. Allerede i løbet af 1880'erne, cirka 40 år efter den oprindelige pilsners fødsel, kender man flere hovedtyper, som alle er afledt af urpilsneren, f.eks. den böhmiske pilsner, som vi stadig kender i dag.

Den originale pilsner vil man som regel kunne genkende med det samme, alene på dens aroma, fordi Saazer humlen tilfører øllet en karakteristisk duft og frugtighed, der sammen med bitterheden skaber den perfekte balance som tørstslukker. Urpilsneren er således pr. definition brygget på den dyre tjekkiske Saazer humle, som stammer fra byen Saaz i Böhmen. Pilsnermalten er en lys malttype lavet på en forårsbyg, som har de bedste vækstbetingelser på den Mähriske Højslette. Det bløde vand, som urtypen brygges på, er en væsentlig faktor i forbindelse med humleindholdet, for vandet fra det gamle vulkanske område i Böhmen har et meget lavt indhold af mineralske salte, som giver bryggeren mulighed for at tilføre mere humle, uden at øllet bliver besk. Kombinationen af disse ingredienser kombineret med lang tids kølig gæring og lagring blev grundlaget for pilsnerrevolutionen.

Pilsnerrevolutionen

Pilsnerrevolutionen begyndte, da bryggerne i den Bøhmiske by Plzen i 1839 slog sig sammen i kampen mod konkurrencen fra den mørke bayerske lagerøl og dannede "Borgernes Bryggeri".

Netop designet af dette bryggeri var en afgørende faktor for brygning af pilsnerøl. Det var den kun 29-årige brygmester Josef Grolle, der kunne tilskrives æren. Han var stærkt involveret i udformningen af "Borgernes Bryggeri", hvor han havde held til at skabe en teknologi, som gjorde det muligt at kontrollere temperaturen i maltningen omkring de 80°, så han undgik karamellisering af

malten og dermed den mørke farve. Herudover konstruerede han en brygkedel, hvor han kunne koge urten så effektivt, at de proteiner, der gjorde øllet uklart, blev nedbrudt, mens det var udvælgelsen af gærtype der gav klarheden.

Vi kender i dag øllet herfra under navnet *Pilsner Urquell* – pilsneren fra den oprindelige kilde. Denne gyldne drik blev hurtigt "in" i Europa, og allerede i 1872 eksporterede man store mængder til USA. I 1913 kunne man producere 1 mio hl om året, og "Borgernes Bryggeri" havde forhandlere i 34 lande. Alligevel er pilsneren i de fleste lande på kloden i dag blot et synonym for en fjern fortynnet udgave af denne øltype – uden for urpilsnerens rækkevidde.

Danskernes Pilsner

Pilsnerøllet vakte hurtigt begejstring både i det kejserlige Wien og i Berlin. Uden for Tjekkiet og Tyskland har øl af pilsnertypen generelt haft en tilbøjelighed til at være mindre malt- eller humlepræget. Klassiske danske pilsnere er til sammenligning meget milde og lagres ofte i kort tid. Der er tale om typiske tørstslukkere, som glider let ned og er billige at producere.

Tuborg bryggede den første pilsnerøl i 1880'erne, og Carlsberg kom efter i 1904. Pilsnerbrygningen havde bredt sig over det meste af Europa, ja selv i USA havde europæiske immigranter indført øltraditionen, og med de tyske kolonialister kom øltypen til Kina. I Danmark var pilsnerøl folkedrikken hele vejen op gennem 1900-tallet, dengang bølgerne gik højt, når diskussionen gik på, om man kunne smage forskel på en *Hof* og en *Grøn Tuborg*.

I slutningen af 1960'erne fik øllet modstand fra vinen, der for alvor blev den foretrukne måltidsdrik, i takt med at danskerne fik øjnene op for disse hidtil ukendte dråber på charterrejserne til Sydeuropa. Som reaktion, dels på vinnens indtrængen på middagsbordet og dels på den stigende monopolisering og ensretning i dansk ølproduktion, hvor det typisk var Carlsberg og Tuborg der bestemte, hvilke øl vi skulle drikke, begyndte de seneste 10 års ølrevolution.

Danmarks bedste PILSNER

17 danske bryggerier stillede op med 23 pilsnere og classics, da SMAG & BEHAG's 24 professionelle smagere kårede "Danmarks bedste Pilsner". De nye mikrobryggerier dominerede blandt pilsnerne, mens det var "industribryggeriet" Maribo, der vandt hos classics.

Af Henrik Bøegh
Foto: Birger J. Storm

Foreningen "Danske Ølentusiaster", der i dag tæller ca. 12.000 medlemmer samt en række innovative bryggere og brygmestre, ville vise danskerne, at øl var andet end en Carlsberg eller en Tuborg (underforstået en flad pilsner). Knap 1200 nye danske øl fordelt på ca. 80 små og større danske bryggerier har set dagens lys inden for de seneste 10 år.

Der var til at starte med tale om alle mulige andre øl end lige netop pilsner (belgiske, amerikanske, engelske og andre øltyper). Tendensen i de seneste år har imidlertid været, at flere og flere danske mikrobryggerier har taget pilsnerøllet op i deres ølprogram – vel at mærke ikke den klassiske danske pilsnerøl men derimod pilsnerøl med den tjekkiske urtype som forbillede.

Mulighederne er nu så mange, at det fristede os til at smage på dem. Vi ville gerne have et klart billede af situationen på pilsnerområdet i dag for at finde ud af, om kvaliteten i udbuddet er blevet bedre – samtidig med at antallet er steget. Vi sammenkaldte derfor SMAG & BEHAG's stærkt udvidede ølpanel og smagte på i

TEST: DANMARKS BEDSTE PILSNER



SMAG & BEHAG's ene ølskribent, Rolf Nielsen, får en løftet pegefinger af den anden, Henrik Bøegh.

alt 17 danskproducerede pilsnere og 6 classic. Ud over en række discount-pilsnere, som ikke har meget med sagen at gøre, har vi måttet afgrænse udvalget, da flere bryggerier kalder deres øl "pilsner" på trods af at øllet ikke lever op til de internationalt anerkendte definitioner, vi har valgt at bruge. Det kan være, fordi de er brygget på overgær, fordi de er ufiltrerede eller fordi alkoholprocenten er for høj, så vi snarere taler om guldøl eller Dortmund-typer.

Som udgangspunkt for afgrænsningen af øltypen pilsner benyttede vi de internationalt anerkendte definitioner i "Brewers Association 2006: Beer Style Guidelines". Smagningen kom således til at opfatte 23 forskellige dansk producerede pilsnere og classics, som for at blive bedømt skulle leve op til følgende krav: Pilsneren skal være filtreret, undergæret og på 4-5% alc vol (ingen lagerøl, vienna eller oktoberfest). Producenterne måtte stille op med pilsner og classic (pilsner), som tilhører en af grupperne German Style Pilsner, Bohemian Style Pilsner eller International Style Pilsner.

Øl fra 17 danske bryggerier

I alt 17 bryggerier stillede op til smagningen på Nørrebro Bryghus med 23

pilsnere og classics. De 24 professionelle smagere blev inddelt i 4 grupper à 6 personer. Hvert hold var ligeligt repræsenteret med bryggere, gastronomer, kokke, ølskribenter eller andre øl eksperter. 2 hold skulle vurdere de samme 8 pilsnere og 3 classics mens andre 2 hold skulle vurdere andre 8 pilsnere og 3 classics, 1 pilsner blev vurderet af samtlige deltagere. De første 9 øl, der blev serveret, var pilsnere, de følgende 3 øl var classics – alle ligeligt fordelt mellem industribyg og mikrobryg. Derudover havde vi sikret, at ingen brygger fik mulighed for at vurdere sin egen øl.

Der blev serveret 4 nummererede pilsnere i første omgang, 5 nummererede pilsnere i anden omgang og endelig 3 nummererede classics i sidste omgang. Øllet var således anonymt. På de uddelte smageskemaer skulle hvert smagehold vurdere øllets udseende (skum, farve og klarhed), lugt (aromaer fra malt, humle og gær) samt øllets mundfølelse (kulsyre, krop og fylde). Herefter skulle de placere totaloplevelse på nedenstående skala fra 1-5:

- 1 ringe øl
- 2 kedelig øl
- 3 pæn øl
- 4 glimrende øl
- 5 fremragende øl

og begrunde beskrivelsen. Til sidst blev de bedt om at give forslag til, hvilken mad, øllet ville egne sig og i tilberedningen af hvilken mad, øllet ville egne sig. Efter hver smagerunde blev skemaerne indsamlet. Smagerne, der ikke vidste, hvilke bryg de smagte, og hvilke bryggerier, der var repræsenteret, kunne undervejs rense smagsløgene med isvand og Nørrebro Bryghus' eget brød.

Resultatet

Smagningen varede godt 2 timer. Da alle bedømmelseskemaer var indsamlet, blev rækkefølgen og navnet på hver enkelt øl offentliggjort. Ved sammentællingen senere viste det sig, at første- anden- og tredjepladsen i kategorien "Pilsner" blev indtaget af 3 mikrobryggerier, hhv. Svaneke Bryghus, Brøckhouse og Bryggeriet Braunstein, mens det var industribyggeriet Maribo Bryghus, der tog førstepladsen i kategorien "Classic".

Resultatet af smagningen kan læses på de følgende sider. Links til brygmestrenes egne uddybende beskrivelser af deres øl, og hvor det kan købes, findes på www.oelruten.dk. Her findes også link til "Brewers Association 2006 Beer Style Guidelines":

TEST: DANMARKS BEDSTE PILSNER



Claus Christensen



Mikael Langager



Poul Åge Kofod



Rasmus Sønderkov



René Bamberger



Torben Steenberg



Sven Bagger



Henning Reinwald



Andreas Ahlstrøm



Tommy Stender



Carsten Berthelsen



Anders Kissmeyer



Leif Typkær



Finn Rye



Jørn Steen Larsen

Ved PILSNER-smagningen
bestod SMAG & BEHAG's smagejury af:

Anders Kissmeyer, Nørrebro Bryghus
Andreas Ahlstrøm, ølentusiast
Anne-Mette Meyer Pedersen, Danske Ølentusiaster
Beagle Juel-Brockdorff, forfatter, madskribent
Carsten Berthelsen, ølskribent
Claus Christensen, GourmetBryggeriet
Erik Lund, Carlsberg forskningscenter
Finn Rye, Ørbæk Bryggeri
Henning Reinwald, Restaurant "Reinwalds"
Jørn Steen Larsen, Restaurantchef, Hotel Phoenix
Leif Typkær, Royal Unibrew A/S.
Michael Braunstein Poulsen, Bryggeriet Braunstein
Mik Schack, TV "Hjemmeservice"
Mikael Langager, Warvik Bryghus
Ole Madsen, Danske Ølentusiaster
Poul-Åge Kofoed, Amandus Ost
Rasmus Sønderkov, Baggaardsbryggeriet
René Bamberger, direktør Mediaskolen
Rolf Nielsen, ølskribent
Sven Bagger, gastronom, tidl.slagtermester
Tommy Stender, Bryggeriet Apollo
Torben Steenberg, European Beer Consumers Union
Torben Steenholdt, Brøckhouse



Beagle Juel-Brockdorff



Mik Schack



Ole Madsen



Anne-Mette Meyer Pedersen



Torben Steenoldt



Michael Braunstein Poulsen



Erik Lund



Rolf Nielsen

TEST: DANMARKS BEDSTE PILSNER

PILSNER

3,8 POINTS

Svaneke Bryghus

Brygger: Jan Paul

Øl: Gammeldags Pilsner 4,6%

Facts: Pilsner- og Münchner malt leverer fundamentet for tre slags humle: En bitterhumle og to aroma sorter. Gæring og lagring 4 uger.

Vurdering: Stor uenighed mellem grupperne fra halvpæn til meget glimrende. Flot skum, kraftig humlearoma, rigtig fin balance – meget tjekkisk, lidt à la Pilsner Urquell. Egner sig til stegt fisk, østers med citron og ristet hotdog.



PILSNER

3,5 POINTS

Brøckhouse

Brygger: Allan Poulsen

Øl: Brøckhouse Pilsner 5%

Facts: Brøckhouse Pilsner er inspireret af traditionelle tjekkiske traditioner. Humlet med den fine tjekkiske Saaz humle.

Vurdering: Enighed om at det er en pæn til glimrende øl i god balance med en cremet, dejlig eftersmag, som sidder godt i svælget. Egner sig til sild, fisk, let stegt kød, orientalske retter mens den gode balance som pilsner gør den mindre egnet i tilberedningen af mad.



PILSNER

3,4 POINTS

Bryghuset Braunstein

Brygger Kevin Kaschubeck

Øl: Braunstein Pilsner, 4,9 %

Facts: Gylden traditionel pilsner med en råhvid skumkrone, god humlefyldt aroma og en ren tør eftersmag.

Vurdering: Enighed om, at det er en pæn til glimrende øl. Smukt udseende men lidt for krydret i smagen – ingen pilsneraroma. Egner godt til stegt kalvesteg, krydret rødkål, sammenkogte retter og orientalsk mad. Smager frisk og livlig, balancerer godt mellem bitterhed og sødme.



PILSNER

3,4 POINTS

Carlsberg Danmark A/S

Brygger: Samarbejde mellem flere brygmestre

Øl: Carlsberg Pilsner, 4,6%

Facts: balancen mellem bitterhed og let sødme skyldes den specielt udvalgte humle, der udelukkende stammer fra ubestøvede hunblomster fra humleplanten.

Vurdering: Stor uenighed mellem grupperne, fra glimrende til halvkedelig. En gruppe finder, det er en elegant slank dansk pilsner, mens den anden gruppe finder den ordinær, som vi "kender en pilsner".



PILSNER

3,1 POINTS

Royal Unibrew A/S.

Brygger: Karsten Panting Laurents

Øl: Royal Pilsner 4,8 %

Facts: Brygget med den specielle Royal malt samt bitterhumle og aromatisk humle. Dette giver øllet en frugtagtig duft samt en fyldig smag.

Vurdering: Klar enighed om, at det er en pæn øl, frisk, let drikkelig med pæn fylde. Ingen forslag til mad.



PILSNER

3,0 POINTS

Carlsberg Danmark A/S

Brygger: Hans Bekkevold

Øl: Grøn Tuborg 4,6%

Facts: Har en strågul farve og en duft med toner af blomster, korn og en anelse malt. Medium fyldig og livlig med afdæmpet bitterhed i eftersmagen.

Vurdering: Stor uenighed mellem grupperne, fra glimrende til kedelig. Én gruppe finder, det er en behagelig frisk dansk pilsner, mens den anden gruppe finder den ordinær, tynd og vandig, men dog i balance. I forbindelse med mad går den til alting som erstatning for vand, men tilfører ikke noget i forbindelse med tilberedningen af mad.



TEST: DANMARKS BEDSTE PILSNER

PILSNER

2,9 POINTS

Warwik Bryghus ApS

Brygger: Søren Jensen

Øl: Frk. Friis Pilsner 4,8 %

Facts: Pilsner brygget efter gammel, tjekkisk opskrift med pilsner- og karamelmalt. Humlen er tjekkisk Saaz. Har en markant bitterhed, der matcher øllets sødme og fylde.

Vurdering: Enighed om, at den har en for kraftig bitterhed som pilsner og ikke er i balance. Egner sig til sild, husmandskost, braiserede langtidskogte ting. Ikke egnet i tilberedningen af mad.



PILSNER

2,8 POINTS

Baggaardsbryggeriet

Brygger: Martin Schau

Øl: "Ad-Libitum" 4,4%

Facts: En tjekkisk inspireret pilsner; den vestjyske "Urquell" med en fantastisk blid men bitter krop.

Vurdering: Stor diskussion i grupperne. Enighed om at fornemmelsen er for sødlig (bolche) og eftersmagen er præget af syret mælk. Ingen forslag til ledsagende mad.



PILSNER

2,6 POINTS

Skagen Bryghus

Brygger: René Diget Søgaard

Sørensen

Øl: Drachmann 5,0%

Facts: German Style Pilsner er en gylden og frisk pilsner; med frugtnoter fra den meget eksklusive Tettnangerhumle og middel bitterhed.

Vurdering: Enighed om at den er for mørk og uklar – ikke typisk pilsner. Fyldig smag men for bitter og stærk. Ingen madforslag.



PILSNER

2,7 POINTS

Rise Bryggeri

Brygger: Stig Anker Andersen

Øl: Ærø Grolle Pilsner 4,6%

Facts: Grolle Pilsner er en gylden frisk og fyldig pilsner med en bitter eftersmag - traditionelt brygget.

Vurdering: Enighed om placering mellem kedelig og pæn øl. Drikkevenlig, ingen krop, syrlig, let bitter men ikke meget eftersmag.



PILSNER

2,4 POINTS

Bryggeriet S.C. Fuglsang A/S

Brygger: Henning Fuglsang

Øl: Fuglsang Pilsner 4,8%

Facts: Fuglsang Pilsner har lav restekstrakt og en ren, frisk smag og et kompakt skum. Humlearomaen er diskret og velafbalanceret i forhold til øllets friske karakter.

Vurdering: Fuld enighed. For tynd, svovlet, æbleagtig og for syrlig. Ingen madforslag.



PILSNER

2,4 POINTS

Royal Unibrew, Ceres

Øl: Ceres Top 4,6%

Facts: En høj gæringstemperatur er medvirkende til, at der dannes flere frugtagtige aromakomponenter.

Til gengæld bruges der ikke meget humle i TOP.

Vurdering: Generel enighed hos alle; der er tale om en kedelig discount øl.



TEST: DANMARKS BEDSTE PILSNER

PILSNER

2,3 POINTS

GourmetBryggeriet A/S

Michael Knoth

Øl: Blanche, 5,0%

Facts: Blanche dufter overvejende frisk og frugtlig. Der spores tydelige toner af abrikos, men også indtryk af ferskner og tørre druesorter. Bitterheden er meget diskret, med god plads til sødme og frugtighed.

Vurdering: Den ene gruppe gav den 3,5 points med flg. kommentar: Uklar, har et strejf af hvede over sig, let bitter, bliver fint hængende. Noter af citrus eller koriander – aromatiske humletyper. Den anden gruppe gav øllet 0 point fordi de skønnede, den var inficeret.



PILSNER

2,3 POINTS

Nørrebro Bryghus

Brygger: Anders Kissmeyer

Øl: Ceske Böhmer 5,0%

Facts om øllet: Brygget udelukkende på bøhmisk malt og saazer humle er denne som sine forbillede præget af milde maltaromaer med et diskret krydret humleindslag.

Vurdering: Enighed om at det var en jævnt kedelig øl. Majssmag, blød og sød, men nogen fylde, lidt humlearoma og smag af selleri. Ingen forslag til mad.



PILSNER

2,2 POINTS

Maribo Bryghus

Brygger: Helge Gohlke

Øl: Maribo Pilsner 4,6%

Facts: En ukompliceret duft med toner af blomster, korn og en anelse malt. Let bitter Hallertau-humle giver en afdæmpet bitterhed i eftersmagen.

Vurdering: Enighed om at det er en ret kedelig tynd discount øl uden krop. Ingen forslag til mad.



PILSNER

1,5 POINTS

GourmetBryggeriet A/S

Brygger: Michael Knoth

Øl: Pilsner 4,6%

Facts: Pilsner er brygget med inspiration i den tyske pilsner. Bitterheden er diskret, så der også gives plads til øllets sødme. Pilsner fås kun på fad.

Vurdering: Enighed om at det er en ringe til kedelig øl, fordi der er fejl i brygget.



PILSNER



PILSNER

1,4 POINTS

Bryggeriet Apollo

Brygger: Tommy Stender

Øl: Apollo pilsner 4.7 %

Facts: Frisk og let fyldig i smagen, og let kulsyre. Lys gylden.

Vurdering: Enighed om at øllet var udrikkeligt på grund af infektion.



TEST: DANMARKS BEDSTE PILSNER

CLASSIC

3,8 POINTS

Maribo Bryghus

Brygger: Helge Gohlke

Øl: Maribo Classic 4,6%

Facts: En karamelgylden øl med en varm glød, der skyldes pilsner-, karamel- og en anelse farvemalt. Maribo Classic har en god fylde med et frisk, tørt førsteindtryk

Vurdering: Enighed om at det var den bedste classic, en smuk blankfiltreret øl med fint skum, lidt tynd i kroppen men en fin maltførmelse og sødlighed. Egner sig til natmad, frikadeller, stuvet hvidkål med muskat.



CLASSIC

3,5 POINTS

Ørbæk Bryggeri – NaturFrisk A/S

Brygger: Matthew Callahan

Øl: Classic Ørbæk 4,8%

Facts: Undergæret, anvendt malt: Pilsner, Vienna og Cara Munich. Humlesort: Golding.

Vurdering: En gruppe placerer øllen som en pæn øl men tynd, uden eftersmag og lid karameltag smag. Den anden gruppe placerer den som en glimrende øl i fin balance, smuk farvet, maltet og fyldig med en god sødme. Ingen madforslag.



CLASSIC

3,1 POINTS

Royal Unibrew A/S.

Brygger: Karsten Panting Laurents

Øl: Royal Classic 4,8 %

Facts: Royal Classic er brygget med udgangspunkt i den specielle Royal malt samt karamelmalt og mørkristet malt. Dette giver en let og behagelig blomsteragtig duft til øllet.

Vurdering: Enighed om at det er en pæn, drikkevenlig og gedigen øl. Ingen madforslag.



CLASSIC

2,8 POINTS

Bryggeriet S.C. Fuglsang A/S

Brygger: Henning Fuglsang

Øl: Black Bird 4,8%

Facts: En Classic i den lyse ende med en blød maltaroma, lav restsødme og en mild humlearoma.

Vurdering: Enighed om at det er en relativt pæn, uskadelig øl med en god næse men uden krop. Egner sig til braiseret svinekød, pasta carbonara.



CLASSIC

2,5 POINTS

Carlsberg Danmark A/S

Brygger: Gert Brand Petersen

Øl: Tuborg Classic 4,6%

Facts: Lysgylden øl med en varm glød, der skyldes anvendelsen af Münchner-, karamel- og en anelse farvemalt. Maltene udtrykker sig i duften, der også har delikate noter af engelsk lakrids.

Vurdering: Enighed om at det er en halvkedelig, karakterløs øl, uskadelig men uden humlesmag og karakter af classic. Egner sig til vegetarretter og fastfood.



CLASSIC

2,0 POINTS

Svaneke Bryghus

Brygger: Jan Paul

Øl: Classic 4,6%

Facts: Pilsner- og Münchner malt leverer fundamentet for tre slags humle: En bitterhumle og to aroma sorter: Gæring og lagring 4 uger.

Vurdering: Enighed om at det er en øl i ubalance med mistanke om infektion (græs, diacetyl).

