



Carsten Berthelsen



Ole Madsen



Tore Jørgensen



Mik Schack



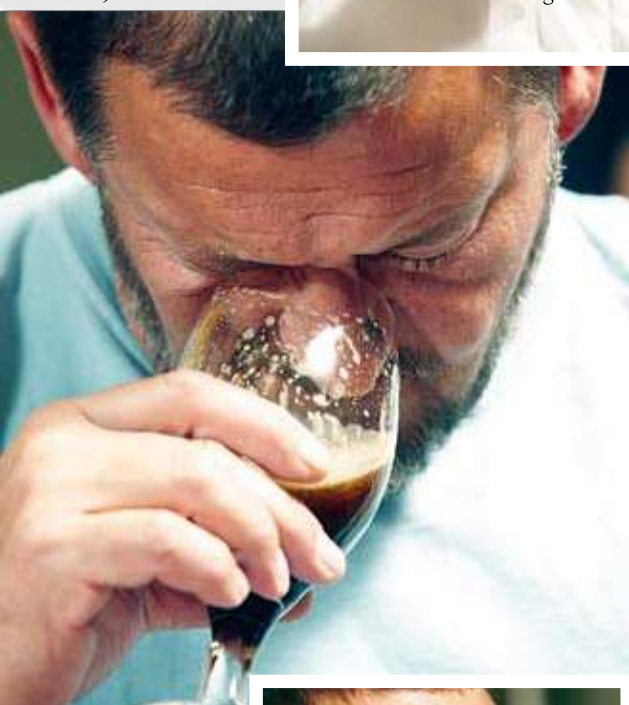
Jan Paul



Torben Steenberg



Bjarne Bo Jørgensen



Anders Kissmeyer

Ved smagningen af pilsner bestod SMAG & BEHAG's smagejury af:

- Anders Kissmeyer
Nørrebro Bryghus
- Beagle Iuel-Brockdorff
Gastronom, madskribent
- Bjarke Bundgaard
House of Beer
- Bjarne Bo Jørgensen
Context
- Brit Bertram
Carlsberg
- Carsten Berthelsen
Ølskribent
- Jan Paul
Svaneke Bryghus
- Jeanette Oppenheim
Gastronom, advokat
- Jens Bjerregaard
Skagen Bryghus
- Jørgen Steen Larsen
Gastronom, Sommelier
- Kenn Hauge
brygger
- Kenneth Hansen
Theobrandts
- Martin Bryde
kok
- Mik Schack
Journalist
- Morten Villadsen
Gastronom, Magasin
- Ole Madsen
Danske Ølentusiaster
- Poul Mikkelsen
DDB Danmark
- Torben Steenberg
Danske Ølentusiaster
- Tore Jørgensen
Herslev Bryghus



Jens Bjerregaard



Bjarke Bundgaard



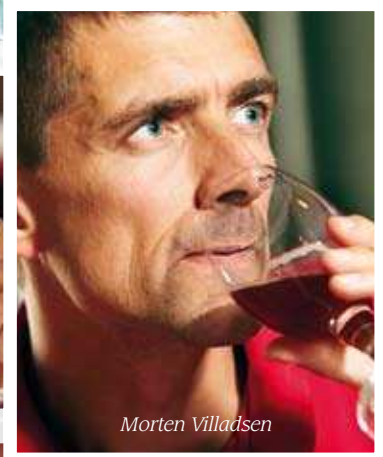
Jørn Steen Larsen



Poul Mikkelsen



Kenn Hauge



Morten Villadsen



Brit Bertram



Martin Bryde



Beagle Iuel-Brockdorff



Jeanette Oppenheim



Kenneth Hansen

Gode danske pilsnere

Under smagningen skulle smagerne udfylde et detaljeret smageskema, hvor de skulle tage stilling til spørgsmål om skummet, ølets farve, aroma (blomst, frugt, malte osv.), smag og balance, mundoplevelsen og eftersmagen for til sidst at give en samlet vurdering efter nedenstående skala:

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

Efter smagningen blev der serveret øl-snacks og tapas fra Nørrebro Bryghus' gode køkken, og smagerne fik mulighed for at stifte bekendtskab med de øl, som de ikke selv havde prøvesmagt under den officielle del af smagningen. 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.detdanskeøl.dk

Der var tale om et bemærkelsesværdigt højt niveau af tjekkisk inspireret pilsner, og de danske bryggerier klarede sig flot i konkurrencen med de originale tjekkiske forbilleder. Førstepladsen tilfaldt Hancock Bryggeriet i Skive for deres *Høker Bajer*, tæt forfulgt af Husbryggeriet Jacobsens *Jacobsen Extra Pilsner*, og på en tredjeplads landede Herslev Bryghus' *Pilsner*. De originale tjekkiske pilsnere indtog overraskende henholdsvis en fjerde- og en sidsteplads:

3,8 POINTS

Hancock Bryggeri

Brygger: Fritz E. Strange Nielsen

Øl: Høker Bajer (5%)

Vurdering: "Luftigt langt hvidt skum. Farven er strågylden. Aroma domineret af blomst, humle, æble og lyse malte (korn). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er fyldig og frisk med en kort bitter eftersmag. Sprød, tør og jomfruelig. Godt håndværk. Smager som en pilsner skal."

3,7 POINTS

Husbryggeriet Jacobsen

Brygger: Morten Ibsen

Øl: Jacobsen Extra Pilsner (5,5%)

Vurdering: "Luftigt, kort hvidt skum. Farven er strågylden. Aroma domineret af blomst, humle, frugt og lyse malte (græs). Smagen går i bitter retning. Mundoplevelsen er fyldig, frisk og snerpende med en lang bitter eftersmag. Fin klar smag. En flot, flot øl."

3,4 POINTS

Herslev Bryghus

Brygger: Tore Jørgensen

Øl: Herslev Bryghus, Pilsner (5,5%)

Vurdering: "Tæt, langt hvidt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af blomst, humle og lyse malte (korn). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er fyldig og blød med en lang bitter eftersmag. Traditionel, god, fyldig pilsner med god og kraftig humlearoma og bitterhed."

3,25 POINTS

Budjovický Budvar

Brygger: Josef Tolar

Øl: Budvar Premium Lager (5,0%)

Vurdering: "Luftigt, kort hvidt skum. Farven er gylden. Aroma domineret af blomst, humle og lyse malte (korn, græs, halm). Smagen går i sødlig retning, lidt oxideret. Mundoplevelsen er middelfyldig og metallisk med en kort bitter eftersmag. Typisk tjekkisk karakter. En nydelig pilsner, som øvede pilsnerydere vil sætte pris på."

3,0 POINTS

Viborg Bryghus

Brygger: Peter Schrøder

Øl: Navnløs (4,6%)

Vurdering: "Luftigt, kort hvidt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af blomst, humle, citrus og lyse malte (korn). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er middelfyldig og prikkende med en kort bitter eftersmag. Nogen uenighed mellem grupperne. En pæn øl med lidt for meget frugtaroma. Lidt cideragtig."

3,0 POINTS

Nørrebro Bryghus

Brygger: Anders Kissmeyer

Øl: Ceske Böhmer (5,0%)

Vurdering: "Tæt, langt hvidt skum. Farven er strågylden. Aroma domineret af blomst, humle og lyse malte (græs). Smagen går i bitter retning. Mundoplevelsen er middelfyldig og prikkende med en kort bitter eftersmag. Kompleks øl med bitterhed og sødme. En pæn øloplevelse."

3,0 POINTS

Bryggeriet Skands

Brygger: Birthe Skands

Øl: Humlefyrd (5,5%)

Vurdering: "Luftigt, langt hvidt skum. Farven er strågylden. Aroma domineret af blomst, humle, citrus og lyse malte (korn, græs). Smagen går i bitter retning. Mundoplevelsen er middelfyldig og prikkende med en lang bitter eftersmag. Enighed om at det er en pæn øloplevelse med kraftig humling og små mangler i mellemtonerne."

2,75 POINTS

Baldersbrønde Bryggeri

Brygger: Anders Kissmeyer

Øl: Balder Gylden Böhmer (4,6%)

Vurdering: "Kort, hvidt skum. Farven er rødgylden. Aroma domineret af blomst, hyldeblomst, frugt og lyse malte (halm). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er middelfyldig med en kort bitter eftersmag. God maltsødme, klar i smagen men lidt flad i toppen. Enighed om at det er en relativt pæn øloplevelse."

2,7 POINTS

Plzeský Prazdroj

Brygger: Václav Berka

Øl: Pilsner Urquell (4,4%)

Vurdering: "Luftigt, hvidt skum. Farven er gylden. Aroma domineret af blomst, humle og lyse malte (korn). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er middelfyldig og blød med en lang bitter eftersmag. Stor uenighed mellem de 4 grupper. Karakteren er udtryk for et gennemsnit." 