

## Julöl 2009, topplista, bakgrund och passar till

8 december 2009 av Elke Jung, [www.vinbanken.se](http://www.vinbanken.se)



Inför Julen har bryggerierna bråda tider. Julölet ska distribueras och säljas in som vore drycken höjdpunkten av årets samlade bryggprocess. Men varifrån kommer egentligen seden att dricka julöl? Vilket öl passar bäst till traditionell Julmat? Är det en besk lager eller ska man hellre satsa på en mörk och då ofrånkomligen mer söt och karamellsmakande öl, en julöl. Och om färgen är mörk, är det detsamma som att öltypen är ale, vilken alltid smakar mer av generös frukt och ofta är lika med mer söt smak? Vinbanken har svaren samtidigt presenterar jag min tips- och testlista på 2009 Julölsfavoriter.

Om ”julöl” är ett kommersiellt påfund eller anrik tradition är en öppen diskussion. Sett i backspegeln har svenskar tidigt druckit öl, men än vanligare var att det dracks mjöd i de svenska hemmen. Många ansåg mjöd som finare, den kunde lagras då den helt enkelt hade bättre hållbarhet. Dryckernas olika ingredienser är en annan anledning till varför mjöd var mer populärt än öl. Att mjöd görs av lättillgänglig ingredienser vatten och honung plus en jästkultur har påverkat konsumtionen jämfört med den i ölets eftertraktade vetet och den i begynnelsen inköpta humlen hade en avgörande betydelse i valet av dryck för hushållen. Humle stabiliserar ölet och ger det dess hållbarhet, dock var inte humle en allmän svensk växt utan den fick importeras från Tyskland. Vilket också gav många anledning till att byta ut den dyrbara importvaran mot den fritt växande porsen som visade sig ha liknande effekt på ölet som humlen. Fattigmanshumle är pors. Idag vet vi att den lilla busken kan ha bidragit till Vikingarnas galna humör. Pors och framförallt den snarlika och giftiga växten skvattram ger allt från huvudvärk till som värst, en förlamande effekt

- Skvattram kan ha en narkotisk effekt, säger Stefan Bleckert, ekolog och naturvårdschef när han blir intervjuad av *Expressen i augusti 2009* apropå att Ernst Kirschsteiger tar fel växt när han kryddar sitt brännvin.

### **Historisk förklaring till seden att dricka Julöl, hämtad från Wikipedia:**

Julöl har funnits på julf bordet ända sedan vikingatiden. Vikingarna brukade fira tre stora offerfester varje år. Det var höstblotet, vårbloet och däremellan vinterblotet, det största av de

tre. Midvinterblotet firades på årets mörkaste dag för att förmå solen att komma tillbaka och till varje blot hörde seden att dricka stora mängder av mjöd och öl. Eftersom man på den tiden inte kunde förvara öl längre än någon vecka innan det blev surt, bryggdes öl inför varje blot. Det ansågs mycket viktigt att hålla trollen borta från jäskaren, annars kunde brygden surna. Seden att hålla en ölfest vid juletid fortsatte även sedan Sverige kristnats. Dock med den lilla skillnaden att festen nu tillägnades Kristus och Jungfru Maria i stället för de hedniska gudarna. Det var till och med så att man enligt Äldre Västgötalagen var skyldig att dricka julöl. På 1800-talet drack man förutom brännvin mest svagdricka i vardagslag, men till julen bryggde man riktigt öl. Också husmödrarna tog då till övernaturliga metoder i bryggprocessen. Till exempel brukade man i Västergötland rusa runt i huset för att få igång jäsningsprocessen.

Om färgen är mörk på ölet beror det på malten och vilken grad av rostning den har. Vanligast är att mörka öl är detsamma som typen ale, d v s öl som jäst vid en något högre temperatur, överjäst i betydelsen att jästen jobbar ovanifrån. Smaken blir alltid mer fruktig.

### **Tillbaka till julöl och mat**

Från min kollega *Lisa Förare Winbladh* får jag följande juliga smak-tips. Tänk alkylamider, ämnen som orsakar brännande hetta exempelvis chili, peppar och ingefära, vilka binder smärtreceptorerna i cirka femton minuter under tiden som gommen är känslig för kolsyra. Gillar man inte hettan ska ölet till maten hållas upp med en vacker skumkrona. Varför? – kolsyran tonas ner och är ölet dessutom lite sött reagerar smaklöckarna mindre när de utsätts för, exempelvis, en chiliattack. Socker i maten kan också fungera. Umami, enkelt beskriven som små proteindelar vilka ger en köttig, fyllig upplevelse. Tänk buljongtärning. Naturliga umamikällor är fisk, skaldjur, mogna ostar, lagrad korv, asiatisk fisksås och torkade frukter. Julbordet innehåller en hel del umami. Rödvin faller bort, det är ett alldeles för knepigt val. Likaså är vitt vin och räkor för den umami(över)känsliga en helt otänkbar kombination. Ljust, friskt öl är alltså bästa valet och därmed den goda julbords- och dryckesrekommendationen. Tilläggas kan att många rätter på julbordet är feta. Det är självklart gott och smakar bra men den spontana dryckeskombinationen faller alltid på ett öl med lite beska framför ett med sötma. Det är balansen som är och smakar godast, alltid!

## **Julöl 2009**

### **11350 Spendrups Julbrygd 5,3%, flaska 500 ml, 14:90 kronor**

Medelfyllig smak med inslag av söt frukt, russin och fikon och en avslutande, balanserad beska. Trevlig.

Betyg: 3+

### **11397 Arboga Julöl 5,6%, flaska 500 ml, 15:90 kronor**

Kafferostad doft. Smaken är medelfyllig, friskt fruktig med drag av kolakaramell och inslag av lakrits.

Betyg: 3+

### **11363 Samuel Adams Winter Lager 5,6 % flaska 355 ml, 16:90 kronor**

Aromatisk humledoft. Medelfyllig och aromatisk. Tydlig beska, smak av ingefära och lätt rostade inslag. Rolig och fräck. Gärnaöl för mig.

Betyg: 4

**11338 Mariestads Julebrygd 5,8%, flaska 500 ml, 16:90 kronor**

Fruktig. Kafferostad smak med snitsig karamellton. Modern, mingelvänlig.

Betyg: 3

**11300 Nils Oscar Kalasjulöl 5,2%, flaska 330 ml, 19 kronor**

Fruktig, härlig doft. Medelfyllig, fruktig och frisk smak med lättrostade inslag, karamellkaka. Komplex. Bra och tydlig eftersmak. Personlig stil som går att känna igen.

Betyg: 4+

**11371 Grebbestad Julöl 5,2%, flaska 500 ml. 19:90 kronor**

Tydlig kolsyra. Inslag av kaffe, choklad. Bitter ton och bra efterbeska. Vinner i eftersmaken.

Betyg: 3+

**Ale****11369 Fuller's Old Winter Ale 5,3%, flaska 500 ml, 23:50 kronor. Storbritannien.**

Humlearomtisk och fruktig. Fruktig, markerad beska, smak av apelsin. Bra bett i eftersmaken. Skön!

Betyg: 4+

**11390 Tomte Julöl 6,4%, flaska 500 ml 28:90 kronor**

Liten doft. Medelfyllig, extraktrik smak med inslag av söt frukt och kaffe. Bra beska i eftersmaken. Gillar själv ölet men vet att meningen går vitt isär från mina kollegor :-).

Betyg: 3+

**11314 Nils Oscar Julöl 2009, 7,7% flaska 500 ml, 49:90 kronor**

Kafferostad doft. Smaken är generös, lätt rostad, aromatiskt och tydligt fruktig. Bra beska fixar balansen. Skönt driv i öl med mycket alkohol.

Betyg: 4-

**Personligt julölsval**

Det kan inte bli någon annan än ett öl från just-nu-bryggeri-favoriten Brauhaus Einbecker.

**11547 Winter Bock 7,5%, flaska 330 ml, 18:90 kronor****1534 Ur Bock Hell 6,5%, flaska 330 ml, 15:90 kronor**