

Sarpsborg Avisklub

Trappist aften 24 september 2015



Trappistabbediet Orval ligger vakkert til i skogene lengst sør i Belgia, mot grensen til Frankrike. Etter sigende har det vært et bryggeri i klosteret gjennom det meste av dets lange historie.

Fyldige dråper fra strenge munk

Trappistøl er lenge blitt regnet som det beste ølverdenen har å by på. Hva kjennetegner trappistmunkenes øl og hvordan har ølstilen utviklet seg?

UTDRAG FRA TEKST TIL : TROND ERLING PETTERSEN, VAREFAGLIG RÅDGIVER (VINBLADETS September 2015 utgave)

Først litt historie. Trappistordenen er en undergren av cistercienserne, den strengeste munkeordenen i den katolske kirke. Begrepet «trappist» stammer fra «moderklosteret» La Trappe i franske Normandie. I hundrevis av år har tause, arbeidsomme munk i Mellom-Europa produsert øl, ost, brød og andre varer. Disse selges utenfor murene – og gir inntekter til klosterdriften og veldedig arbeid. Hvorfor akkurat øl? Jo, særlig i fastetiden var det godt å ha et næringsrikt «flytende brød», og øl var tryggere å drikke enn vann, som i tidligere tider ofte kunne være forurenset. Munkene brygget et relativt svakt øl som de drakk under måltidene og serverte til gjester. Sterkere øl solgte de for å skaffe klosteret inntekter.

ORIGINALEN OG KOPIEN

I 1860 ble Chimay det første trappistbryggeriet som utelukkende brygget øl for å selge det på kommersiell basis. Frem til våre dager har munkenes øl blitt en populær og ettertraktet drikk – både i Mellom-Europa og etter hvert i resten av den ølinteresserte verden. Trappistølet og det tilhørende sekskantede merket har fått et sterkt renommé, og sjangeren har av mange blitt omtalt som «verdens beste øl». I dag finnes det nye øltyper av høy kvalitet, fra hele verden, som stadig utfordrer trappistølets posisjon. Flere kommersielle bryggerier forsøker å kopiere munkenes øl. Disse ølene kalles «abbey beers», og har gjerne ordet «Abdij» eller «Abbaye» i navnet.

KLARE KRAV

Trappistøl har følgende fellestrekk:

- *De er overgjæret (gjæret på relativt høy temperatur, 15 – 20 grader, gir mer fruktig øl enn undergjæret pils).*
- *De er upasteurisert og uten tilsetningsstoffer.*
- *De modnes på gjærrestene, i flasken.*
- *Det tilsettes sukker til vørteren – ikke for å søte ølet, men for å hjelpe gjæringsprosessen og bidra til konsistens/skum og aromaer som kan minne om rom.*
- *Det er rike, komplekse, fyldige øl.*
- *Det er relativt sterke øl.*

Et krav til trappistøl er at bryggingen må skje under oppsyn av klosterets munk, men i dag har flere av klostrene så stor produksjon at de bruker ansatte bryggerimedarbeidere utenfra. Ølet må brygges innenfor klosterets murer, og inntektene skal gå til drift av klosteret og veldedige formål.

Trappistøl har ofte stor smaksrikdom, og bør serveres «kjellerkaldt», på mellom 10 og 16 grader. Aromaene kommer best frem i et bredt og stort glass, gjerne med stett.

HVORDAN SMAKER TRAPPISTØL?

Smak og aroma kommer først og fremst fra fruktigheten som gjæren og gjæringsprosessen skaper i ølet.

Alkoholprosent og maltets røstningsgrad varierer, og både sødme, friskhet og bitterhet er moderat.

I motsetning til utviklingen i resten av øl-verdenen, der mange bryggerier og hjemmebryggere konkurrerer om å bruke ferskest, best og mest mulig særegen humle, har trappistølet som regel lite eller ingen merkbar humlearoma. Det er malt og gjær som står i høysetet her.

VI KAN GROVT SETT DELE TRAPPISTØLET INN I FEM KATEGORIER:

HUSØL: Et relativt lett, lyst og alkoholsvakt øl som munkene tradisjonelt brygget til eget bruk og for å ha noe å servere klosterets gjester. Flere bryggerier tilbyr dette «husølet» som en mer eller mindre offisiell salgsvare.

BLOND: Relativt lette, lyse øl, preget av fruktighet fra gjæringen. Ferske fruktaromaer. Ofte også lett, blomsteraktig humlearoma. 6 – 7,5 prosent alkohol.

DUBBEL: Kraftige, mørke øl– ofte med noe sødme. Maltpreget, fruktig og komplekst, med toner av sjokolade og kaffe. Det brukes som regel en andel karamellmalt. 6 – 7,5 prosent alkohol.

TRIPEL: Lysere, tørrere øl enn dubbel, men ofte minst like rikt og komplekst. Preg av fersk frukt og lyst malt. Mye smak, men lysere stil. Det brukes mer humle, og ølet har gjerne mer bitterhet enn en dubbel. 7,5 – 9,5 prosent alkohol.

BELGIAN DARK STRONG ALE: Mange trappistøl har navn som indikerer styrken, som «8», «10» eller «12». I mangel av et entydig navn har øl-nettstedet BJCP etablert samlekategori «Belgian dark strong ale» om de mørke, sterke ølene. Betegnelsen brukes ikke på flaskene. Dette er kraftig, rikt og alkoholsterkt øl. Som en dubbel, men med rikere maltpreg, mer kompleksitet og høyere alkohol. 8 – 11 prosent alkohol. Begreper som Enkel, Dubbel og Tripel (ett bryggeri lager også en Quadrupel), samt «6», «8», «10» og så videre, har ingen fast sammenheng med mengden malt og/eller alkohol, men er først og fremst historiske betegnelser uten sikkert opphav. Likevel indikerer de – grovt forenklet – ulike nivåer av maltmengde, fylde, alkohol og smaksrikdom.

IKKE ALENE PÅ TRONEN

Trappistøl er en sammensatt kategori. Det skjer en klar utvikling også i denne tradisjonsbundne øl-kategorien, og det finnes eksempler på klostre som eksperimenterer med mange ulike produkter og lager øl i en kommersiell og lett tilgjengelig stil. En gang var disse klosterbryggeriene enerådende stjerner på ølhimmelen. Fortsatt lages det gode øl i mange av klostrene, men det finnes også noe mer blandet drops både i kvalitet og typeriktighet. Samtidig utfordrer store og små bryggerier fra hele verden daglig trappistklostrene på hva godt øl skal være, og hvordan det kan produseres.

Les mer:

Den store ølboken, Michael Jackson

The Oxford Companion to Beer, Garrett Oliver, BJCP.org og trappist.be



Fakta om Trappistøl

BRYGGERIENE

I verden finnes det i dag 11 klosterbryggerier som får lov til å sette trappistordenens merke på sine øl.

Disse er:

- Westmalle (Belgia)
- Westvleteren (Belgia)
- Chimay (Belgia)
- Orval (Belgia)
- Achel (Belgia)
- Rochefort (Belgia)
- La Trappe (Nederland)
- Engelszell (Østerrike)
- Zundert (Nederland)
- Spencer (USA)
- Tre Fontane (Italia)

I tillegg selger det franske klosteret Mont des Cats et trappistøl, men dette brygges hos Chimay og får dermed ikke bære det sekskantede trappistmerket (der ett av kravene er at hele bryggeprosessen skal skje innenfor klosterets murer).

KRAV TIL ET TRAPPISTØL

For å bære det sekskantede trappistmerket, må klosteret være medlem av den internasjonale trappistorganisasjonen ITA, og søke om tillatelse til å bruke merket hvert femte år.

Ølet må brygges innenfor murene til et trappistkloster, enten av munkene selv eller under munkenes oppsyn.

Bryggeriet skal ikke være det viktigste i klosteret, og forretningsdriften skal ikke bryte med normen for hvordan livet i klosteret skal leves.

Bryggeriet skal ikke ha som oppgave å tjene penger. Overskuddet skal brukes til å dekke munkenes nødvendige utgifter, samt vedlikehold av bygninger og eiendommer. Eventuelle gjenværende midler doneres til veldedige formål, sosialhjelp og mennesker i nød.

Reklame og annen kommunikasjon skal kjennetegnes av ærlighet, edruelighet og måtehold, og stå i stil med de religiøse omgivelsene ølet brygges i.

KRAV TIL ET ABBEDI-ØL

Kalles «Abbey beer» på engelsk, «Bière d'abbaye» på fransk, «Abdijbier» på nederlandsk og «Abteibier» på tysk. Dette er øl brygget av mer eller mindre kommersielle bryggerier, som imiterer stilen til trappistølene. De kan bruke liknende oppskrifter og gjærstammer, men har ikke samme krav som trappistbryggeriene, og merkes heller ikke med trappistlogoen. Har sin egen merkeordning, kalt «Certified Belgian Abbey Beer» (Erkend Belgisch Abdijbier). Denne er ikke like streng og omfattende som trappistmerket, selv om det finnes krav til at klosteret får være med på å styre markedsføringen og får en andel av inntektene. Her er det mulig å «kjøpe» tilknytning til et eksisterende eller nedlagt kloster for å skape en merkevare. Flere av de mest kjente merkene eies av store, kommersielle aktører på ølmarkedet.

KLOSTERØL

Det finnes også såkalte klosterøl, som ikke faller inn under noen av merkeordningene nevnt over. Disse kommer som regel fra kommersielle bryggerier, som har gitt ølet et merkenavn eller utseende som skal gi inntrykk av en eller annen form for tilknytning til en lokal helgen, et fiktivt kloster eller liknende.

Orval Trappist



Land: Belgia

Alkohol: 6,9%

Pris: 49,90kr for 0,33l

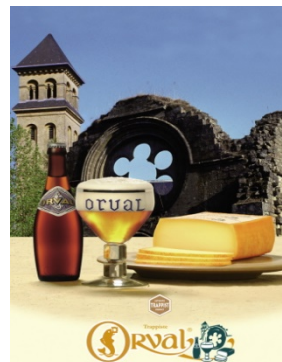
Farge: Matt Lys kobberbrun

Smak: Sammensatt og fruktig aroma av appelsin og dadler, hint av mørk malt og humle. Lang kornpreget ettersmak.

Råstoff: Dette ølet er brygget utelukkende fra kildevann, Maltet bygg, humle, hvitt kandissukker sukker og gjær.

Fremstillings metode: Overgjæret. Ølet modnes og gjennomgår en annengangsgjæring i tanker. Ved tapping tilsettes flytende kandissukker og gjær.

Produserer: 7 1 000hLiter/år



Westmalle Trappist Trippel



Land: Belgia

Alkohol: 9,5%

Pris: 61,0kr for 0,33l

Farge: Lys gyllen farge

Smak: Aroma preget av eple, fersken og blomster. Tydelig malt og humle. Ganske frisk med lang ettersmak.

Råstoff: Malt, bygg, humle, gjær og vann.

Fremstillings metode: Overgjæret. 2 gangs gjæring på flaske i 5 uker før salg.

Poduserer: 120 000 hLiter/år

2005 kåret leserne av New York Times, Westmalle Tripel Trappist til det beste ølet i verden

Achel Trappist Bruin



Land: Belgia

Alkohol: 8,0%

Pris: 63,-kr for 0,33l

Farge: Rødbrun

Smak: Fruktig. Rosin, plomme, eple og pære. Karamell, kjeks, brødbakst, epper.

Fylde:●Sødme:●Bitterhet:●

Poduserer: 4 500 hLiter/år

Achel er den minste av de seks Trappist bryggeriene som finnes i Belgia.



La Trappe Dubbel Trappistenbier



Land: Nederland

Alkohol: 7,0%

Pris: 52,5kr for 0,33l

Farge: Middels dyp brunrød.

Smak: Kremet og fokusert med fint sødmefullt maltpreg, lang ettersmak.

Fylde:●Friskhet:●Bitterhet:●

Produserer: 145 000hLiter/år

Klosteret produserer 5 typer øl.



Chimay Trappist Blue



Land: Belgia

Alkohol: 9,0%

Pris: 52,9kr for 0,33l

Farge: Dyp oransjebrun.

Smak: Kremet og fint
balansert, preg av gyllent malt, urter og
litt karamell, god lengde.

Fylde:●Friskhet:●Bitterhet:●

Produserer: 123 000hLiter/år

Grunnlagt i 1862 og er det største
trappist bryggeriet i Belgia.

Klosteret produserer
4 typer øl.



Rochefort 8 Trappist



Land: Belgia

Alkohol: 9,2%

Pris: 59,9kr for 0,33l

Farge: Middels dyp gyllenbrun.

Smak: Kremet og ørlite sursøt, preg av gyllent malt, sitrus og urter.

Fylde:●Friskhet:●Bitterhet:●

Produserer: 18 000hLiter/år

Grunnlagt i 1595.

Klosteret produserer 3 typer øl.



Engelszell Gregorius Trappistenbier



Land: Østerrike

Alkohol: 9,7%

Pris: 67,9kr for 0,33l

Farge: Dyp gyllenbrun.

Smak: Kremet og fint sammensatt, preg av malt og tørkede frukter, lang ettersmak.

Fylde: ● Friskhet: ● Bitterhet: ●

Produserer: 2 000hLiter/år

Grunnlagt i 2012.

Klosteret produserer 3 typer øl.



