

Juleskum

Skummande klassiker, nya djärva tolkningar, mumsiga efterrättsöl och julöl med läskiga felsmaker. *Årets julöl* har allt du kan önska dig, och mer därtill. Håkan Engström har provat dem.

TEXT: HÅKAN ENGSTRÖM ILLUSTRATION: JENNY RYDQVIST

Lager



Nils Oscar kalasjulöl

5,2%, 20:90 kr/33 cl

■ Mörkt, tungt och mustigt? Nej, det nya svarta är av allt att döma piggt och karamellmaltigt. Bärnstensfärgad, mjukt maltig wienerlager med blonjörd i doften, med smak av rostade aprikoser, och med ett litet sting av barr. Beskan är diskret men bestämd. En fin alternativ-tradition!



Grebbestad julöl

5,2%, 19:90 kr/33 cl

■ Bäst bland traditionella svenska jullager. Rödbrun lager med doft av Skånepepparkaka, vört och kryddor: pomerans, fänkål, lite ingefära. En mjuk munfull av rostad malt. Viss sälta, som drar åt salmiak. Sötman är ganska mild och bäddar in kryddorna fint.



Wisby julbrygd (Gotlands Bryggeri/Spendrups)

6,0%, 19:90 kr/33 cl

■ Ett halvt kafferep! Mustigt öl, som presenterar sig med doften av mörk choklad och försiktigt rostad kaffe. Smaken påminner om välgräddad kardemummalängd, med mango- och vaniljkräm. Lätt bränd, nästan rökig eftersmak.



Samuel Adams Winter Lager

5,5%, 20:90 kr/35,5 cl

■ Början på en underbar vänskap? Det verkar så, men som så ofta är Samuel Adams intressantast i början. Röda bär, ljus choklad och eukalyptus - som drar åt hostmedicin - i doften. Det fortsätter på den vägen, men smaken är lite degigare och mer råsockrad än man gjort sig beredd på.



Mariestad julebrygd (Spendrups)

5,8%, 18:90 kr/33 cl

■ Kopparbrunt, rejält skummande julöl med inslag av rostad bröd, kakao och torkad frukt - inte minst russin. Pigg, örtig beska.



Pistonhead Christmas Carol (Brutal Brewing/Spendrups)

5,6%, 14:90 kr/33 cl

■ Brunsvart lager med Spendrups fulölsetikett. Men det här är inte alls dumt: ordentligt rostad, lätt rökig karaktär, med doft och smak av rostade brödkanter, kaffe och punschpraliner.



Lunda-bryggeriet julöl

5,3%, 22:90 kr/33 cl

■ Lejongul lager, udda i sammanhanget, med mycket tydlig profil: här har vi julbordets torris. Den doftar som av knäckebröd och bittra örter, och får smak som av muskot, apelsinskal och rostade aprikoser med dämpad fruktighet. Beskan är barsk, snudd på rå.



Bryggmästarens vinterbrygd (Åbro)

5,2%, 20:90 kr/50 cl

■ Helt ny brygd från Åbro, och en av smålänningarnas bästa. Gulbrun, försiktigt rökig, med inslag av vört, knäck och små doser av anis och pepparkaksryddor. Tunn i kroppen, men ren i smaken. Mild efterbeska. Som gjord för att skölja ner julmaten.



Melleruds prima julöl (Spendrups)

5,0%, 15:90 kr/33 cl

■ Och det hände sig vid den tiden att boken lämnade Gävle för att bege sig till Mellerud. Sedan gick det som det gick. Men bryggaren på orten hylade martyren med ett bärnstensfärgat öl som smakar bränt spannmål - jämte knäckebröd, svartpeppar, knäck, sötlakrits, apelsin och lite lack.

IPA

**Santa's Holiday Ale Brown Shugga Substitute (Lagunitas)**

7,7%, 26:90 kr/35,5 cl

■ Julfest? Nja. Humlefest! Javisst! Med alla fyra sädeslagen och med massor av humle som drar åt tropisk frukt är detta ett juletikettsbrott som lönar sig. Mycket tall och grape, lite ingefära, men mest ananas. Jag tänker mig den som en frukttårta där den spritsade grädden är spetsad.

**Göteborgs Christmas Session IPA (Göteborgs Nya Bryggeri)**

3,75, 19:80 kr/33 cl

■ I en session ipa snålar man med malten, för att göra ett alkoholsvagare öl man kan dricka mycket av, men inte med humlen. Dessa öl är läskande, men tappar ofta balansen. Gyllengul, med massor av apelsin och lite mjölkchoklad i karaktären. Stickig som läsk-blask. Mycket torr eftersmak.

**Sigtuna Winter IPA**

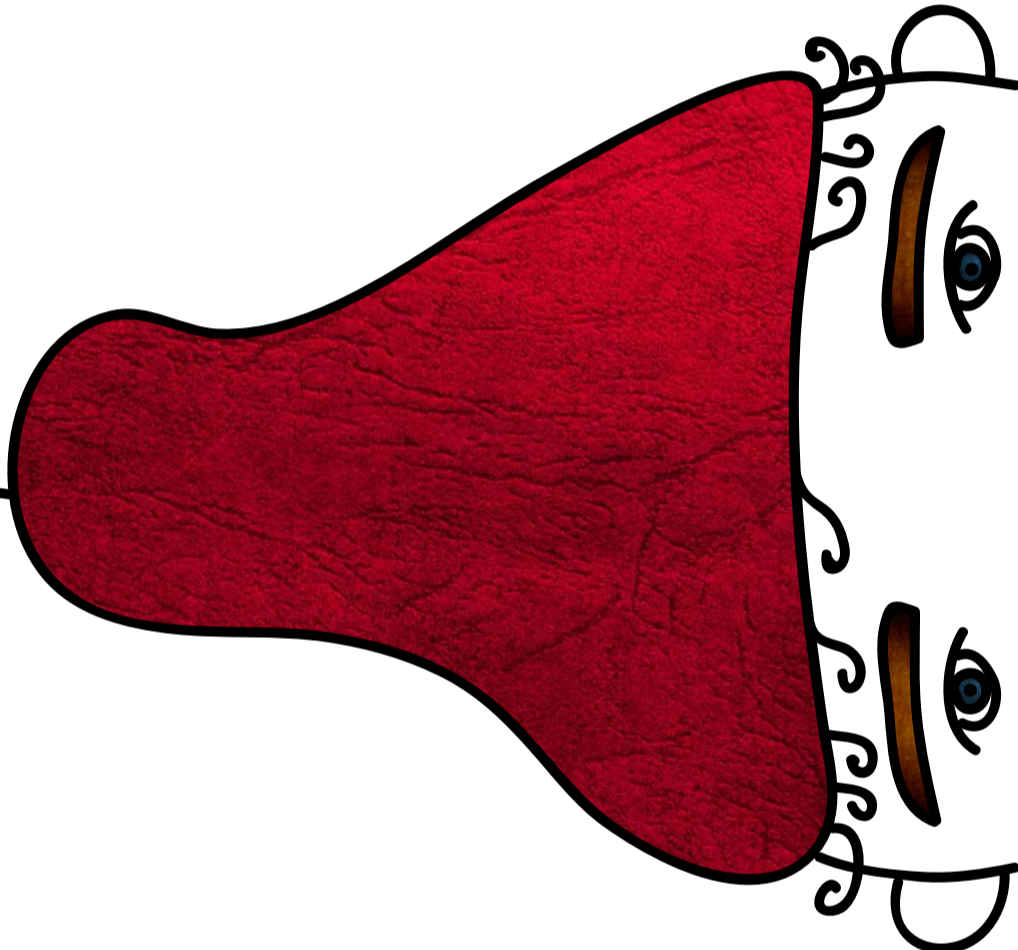
6,0%, 22:90 kr/33 cl

■ Grumligt gulbrun ipa med parfymrad doft, men också inslag av tallkåda och fruktkompott där aprikoserna dominerar. I den fylliga, rågbrödiga smaken blir den gräsigare, som om en kruxväxt fallit från hyllan och ramlat ner i ölkoket. Sånt händer. Ölen borde funka fint till sillen.

**S:t Eriks Winter Session IPA**

4,1%, 19:90 kr/33 cl

■ Djupare färg och bättre skum än i Göteborgs session ipa. Doften är humle, men också småkakor. Citrusen och humlebeskan är påflugen och inledningsvis frisk, men avrundningen är metallisk. Fruktigheten drar åt mandarin.



Alkohol-fritt

**Nisse julöl (Slottskällan)**

5,3%, 19:90 kr/33 cl

■ En dag kom Paddington till New England, hemvist för mangopräglade ipa, med gammelengelsk marmelad under mössan. Sagan tycks ha inspirerat årets Nisse: en humledriven lager med inslag av mango, stjärnanis och ingefära. Avslutningen är citrusaktigt vass, inte helt sams med den rågbrödiga malten.

**Pripps Blå julöl (Carlsberg Sverige)**

5,0% 15:90 kr/50 cl

■ Traditionellt svenskt julöl: mörkbrunt, ganska ordentligt rostat, utan krusiduller. Smak av mörkt bröd, knäck, rörsocker, kanel, lite pomerans. Inte lika degigt som förra året.

**Sofiero julöl (Kopparbergs)**

5,2%, 14:90 kr/50 cl

■ Låt er inte luras av betyget - denna är bättre än vanligt. Doften av disktrasa kan väcka nostalgin hos den svagsinte, men i år har den fint sällskap av nötter och sirap. Detta går igen i smaken som drar åt godisnappar men är hyfsat ren.

**Falcon julöl (Carlsberg Sverige)**

5,2%, 17:50 kr/50 cl

■ "Den som inte vill bli magsjuk om våren dricker kaffegök", läser jag på nätet. Den som tvärtom vill bli illamående till jul halsar förslagsvis några Falcon julöl: den smakar blaskigt kaffe, med massor av socker och lite sprit.

**Three Hearts julöl (Krönleins)**

5,3%, 16:90 kr/50 cl

■ Härskna dadlar och degigt vörtbröd med aprikosmarmelad i den förhållandevis fina doften. Smaken är metallisk, med inslag av sodavatten, jästa apelsiner och lite marsipan.

**Eriksberg julöl**

5,6%, 17:90 kr/50 cl

■ En distinkt doft borrar sig in i sinnet ... javisst! Det är fluorlack, den där skumbanansmakande salvan som tandläkaren använder för att motverka karies. Den behövs säkert, om smaken av ingefärakarameller, gammal sirap och sockrad medicin är något att gå efter.

**Nils Oscar julöl alkoholfri**

0,4%, 15:90 kr/33 cl

■ Den omisskännliga doften av bryggeri! En brown ale där vörten är väldigt tydlig, utan att drycken för den sakens skull upplevs som rå. Lite mer av fruktig humle hade inte förstört något, men detta är gott. Kopparbrunt, ganska tunt, med diskret humle och inslag av rågbröd.

**Mariestads alkoholfri julebrygd (Spendrups)**

0,5%, 15:90 kr/33cl

■ Brunt lageröl som mer än något annat doftar som konserverad ananas i sockerlag. I munnen tillkommer rejält rostat bröd, men smakerna håller inte riktigt ihop och eftersmaken är tunn.

**Mikkeller Drink'in the Snow**

0,3%, 16:90 kr/33 cl

■ Kryddat öl (koriander, apelsinskal) med degig karaktär. Doft av kryddor och blockchoklad, smak av jäst och dunnersockrad apelsinjuice. Grumligt och kopparfärgat. Innehåller omälat vete.

Mat & dryck



Ale



★★★★★

Santa's Private Reserve Ale (Rogue)

5,0%, 24:70 kr/50 cl

■ Modern amerikansk ale av så klassiskt västkustsnitt att det snart kan kallas *vintage*. Kopparröd dryck där chinook-humlen tränger igenom och ger karaktär av talkåda, i fint samspråk med karamellmalt och den mättade smaken av torkade aprikoser. Perfekt balans, fram till en lång och bitter eftersmak.



★★★★★

Jämtlands julöl

6,5%, 22:90 kr/33 cl

■ Med dessa jämtar vet man alltid vad de vill, men inte hur väl de ska lyckas. I år? Ett jubelår. Denna kropp har delvis byggts av havremalt, vilket gör brygden extra kraftig. Rödbrun, ordentligt rostat öl med inslag av vörtbröd, choklad, nötter, torkade fikon och tjära. Perfekt balans, ändå stöddigt.



★★★★★

Oppigårds Winter Ale

5,3%, 27:80/50 cl

■ Oppigård drog ner på humlen förra året och tappade därmed lite av stinget. Denna jul är deras vinter-ale tillbaka i toppform: rödbrun ale som doftar gräs, röda druvor och marmelad, och med en lång eftersmak där jordiga toner, tall, nötter och torr choklad förlänger njutningen.



★★★★★

Mysingen midvinterbrygd (Ny-näshamns Ångbryggeri)

6,0%, 32:80 kr/50 cl

■ Kryddad ale, som flera år varit lite stökig. Inte i år. Kummin, muskot, nejlika, apelsinskal och vanilj ingår. Allt märks av, inget tar över; smakerna håller ihop. Den bastanta maltbasen påminner faktiskt om en märzen. Dof-ten är kanske lite muggig, med inslag av charkuterier, men smaken är en omfamning.



★★★★★

Fuller's Old Winter Ale

5,3%, 27:90 kr/50 cl

■ Nästan lika mycket smak per promille som Oppigårds Winter Ale, och ett lika imponerande balansnummer. Toskaka, smör och pomerans i doften; smak av småkakor med nougat och engelsk marmelad med ingefära. Den nötkaktiga, lite jordiga engelska humlen tar sig ton i eftersmaken.



★★★★★

Shepherd Neame Christmas Ale

7,0%, 28:90 kr/50 cl

■ Bärnstensfärgad och fruktig ale, utan den rostade ton man förväntar sig av säsongens öl. Men låt er inte luras av hur lätt den rinner ner, och hur mycket smakerna påminner om Hem- och Skolaföreningens kostråd: den är rätt stark. Karaktär av smörkola, mandel och en hel korg med torkad frukt.



★★★★★

Anchor Christmas Ale

6,7%, 25:80 kr/35,5 cl

■ Anchor trissade upp alkoholhalten förra året, och skeppade ut en brygd som saknade balans och faktiskt inte kändes helt mogen. Nu har man finjusterat receptet. Nästan svart ale, rikligt skummande, med inslag av lingonris och kryddat kaffe: kardemumma, ingefära, vanilj. Lite som en dubbelbock, fast torrare.



★★★★

Santa Paws Christmas Scotch Ale (Brewdog)

4,5%, 23:90 kr/33 cl

■ Föredömligt svag ale, med både vete- och havremalt. Mörkbrun, med mättad maltig doft av choklad och julkryddat kaffe; framför allt träder kanelen fram. Smaken är rostad - lite barsk, nästan bränd, men på ett bra sätt. Lite tunt är det allt, men det kommer av den blygsamma alkoholstyrkan.



★★★★

Göteborgs Winter Ale (Nya Bryggeri)

5,4%, 24:70 kr/33 cl

■ Gulbrun ale som både doftar och smakar örtekryddor, nötter och choklad. I munnen tillkommer torkad frukt, innan allt mynnar ut i en lite tjärig ton. Gediget hantverk, om än inte jättespännande. Bra till julmaten.



★★★★

Brygghuset Finn Winter Special

6,2%, 24:70 kr/33 cl

■ Brown ale, med vete och mycket jästfällning. Men det är framför allt den citrustonade humlen som talar, vilket ger ett piggt men också lite ensidigt intryck. Malten är knäckig och försiktigt rostad. Den som letar finner lite nejlika djupt inne i apelsinen. Eller är det bara muskot?



★★★★

Charlis snöfall

6,5%, 24:70 kr/33 cl

■ I som här inträden, låten hoppet fara! En klunk räcker, sedan är du innesluten i Charlis pepparkakshus. Du kan checka ut när du vill, men lukten av ingefära, pomerans och nejlika lämnar dig aldrig. Smaken är ett melanting av örtmedicin, syltad ingefära och Becherovka med hårt rostat malt. Med vete.



★★★★

S:t Eriks julale

5,4%, 20:90 kr/33 cl

■ Kopparbrun, muggig ale med doft av kryddigt vörtbröd, mjölat bakbord, dammiga böcker och klor. Smak av torkad frukt, som varit torr rätt länge.



★★★★

Electric Nurse Winter Brown Ale

5,6%, 24:90 kr/33 cl

■ Metallisk doft, med drag av klorofyll, örter, kavring, choklad och nattståndet kaffe. Den torra smaken är något mer angenäm: tvål, gammal chokladask och apelsiner med förra julens nejlikor.



★★★★

Jacobsen Golden Naked Christmas Ale (Carlsberg)

7,5%, 59:90 kr/75 cl

■ Fyra Jenka och en Dr Pepper? Och en sommaräng? För dig som tycker att julöl ska vara som en schlager är detta kanske grejen. Den söta smaken i denna knäckiga och kopparbruna ale rymmer också saftsås, hockeysnus och blaskigt kardemummakaffe.



★★★★

Sleepy Bulldog Winter Ale (Gotlands Bryggeri/Spendrups)

6,2%, 21:90 kr/33 cl

■ Brunröd sörja som doftar frukt-pastiller, citrus och tall; i den överlastade smaken tillkommer galiamelon och kryddor. Klyftan mellan initialsmaken och eftersmaken är stor nog för att svälja ett helt kavalleriregemente. Ölet lämnar oss med den klivna upplevelsen av överdoserat kaffe och karameller.



★★★★

The Red Carol Winter Ale (Remmarlöv Gårdsbryggeri)

5,9%, 24:60 kr/33 cl

■ Vad har hänt här? Ekologisk skotsk ale med obehaglig syra, som kan tyda på att ölet är infekterat, fast den går nästan att ignorera om man kyler ordentligt. Omogen och spretig smak, med inslag av röda druvor, aprikoser, pomerans och fruktkaka.

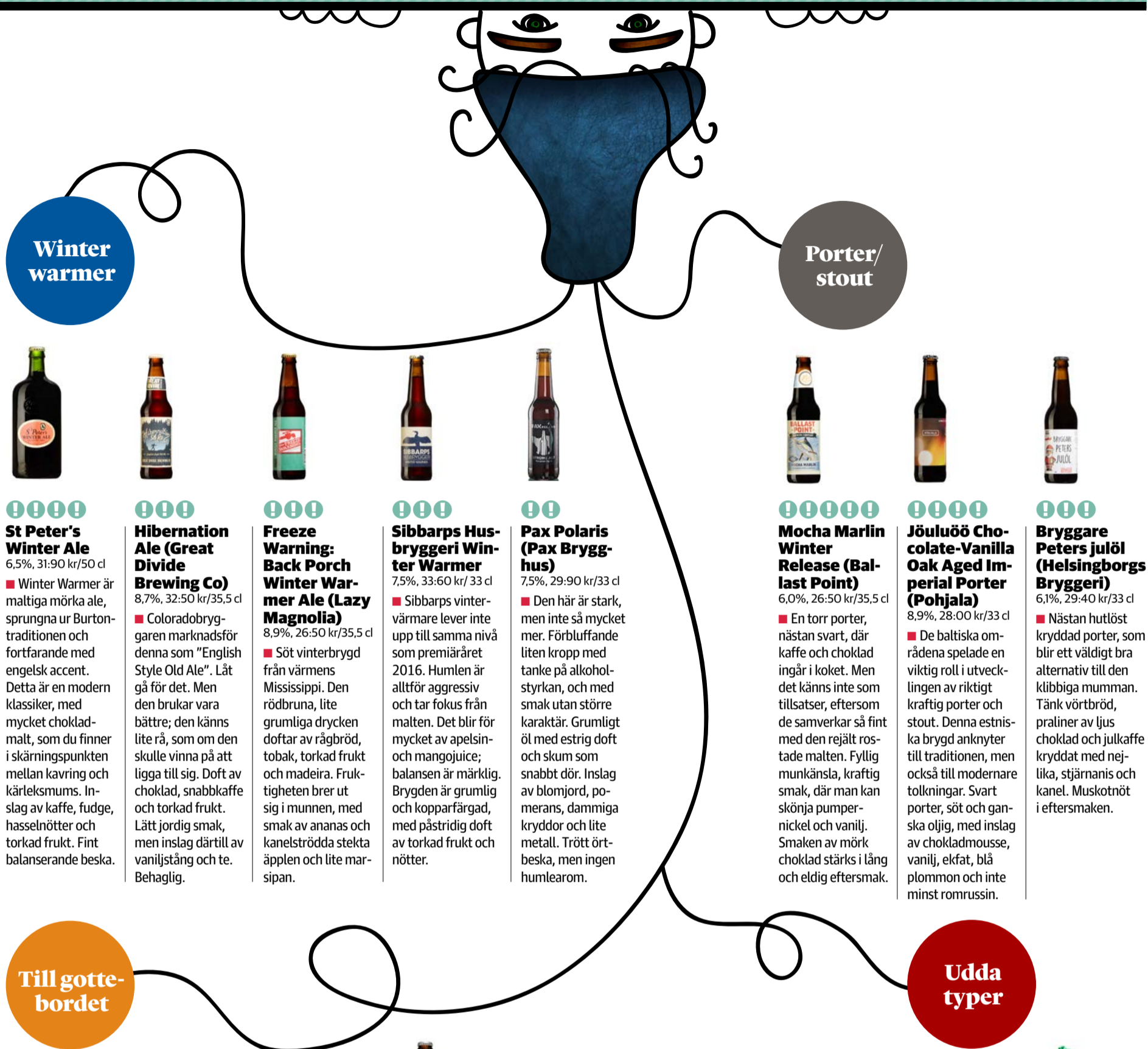


★★★★

Limhamns julöl

6,0%, 26:50 kr/33 cl

■ Brun ale med doft av plåt och med felsmaker man varken vill eller riktigt kan ta sig igenom. Inslag av mjuk pepparkaka och fikonbollar. Vämjelig eftersmak.



Winter warmer



St Peter's Winter Ale

6,5%, 31:90 kr/50 cl

■ Winter Warmer är maltiga mörka ale, sprungna ur Burton-traditionen och fortfarande med engelsk accent. Detta är en modern klassiker, med mycket chokladmalt, som du finner i skärningspunkten mellan kavring och kärleksmums. Inslag av kaffe, fudge, hasselnötter och torkad frukt. Fint balanserande beska.



Hibernation Ale (Great Divide Brewing Co)

8,7%, 32:50 kr/35,5 cl

■ Coloradobryggaren marknadsför denna som "English Style Old Ale". Låt gå för det. Men den brukar vara bättre; den känns lite rå, som om den skulle vinna på att ligga till sig. Doft av choklad, snabbkaffe och torkad frukt. Lätt jordig smak, men inslag därtill av vaniljstång och te. Behaglig.



Freeze Warning: Back Porch Winter Warmer Ale (Lazy Magnolia)

8,9%, 26:50 kr/35,5 cl

■ Söt vinterbrygd från värmens Mississippi. Den rödbruna, lite grumliga drycken doftar av rågbröd, tobak, torkad frukt och madeira. Fruktigheten brer ut sig i munnen, med smak av ananas och kanelströdda stekta äpplen och lite marsipan.



Sibbarps Husbryggeri Winter Warmer

7,5%, 33:60 kr/33 cl

■ Sibbarps vintervärmare lever inte upp till samma nivå som premiäråret 2016. Humlen är alltför aggressiv och tar fokus från malten. Det blir för mycket av apelsin- och mangojuice; balansen är märklig. Brygden är grumlig och kopparfärgad, med påstridig doft av torkad frukt och nötter.



Pax Polaris (Pax Brygg-hus)

7,5%, 29:90 kr/33 cl

■ Den här är stark, men inte så mycket mer. Förbluffande liten kropp med tanke på alkoholstyrkan, och med smak utan större karaktär. Grumligt öl med estrig doft och skum som snabbt dör. Inslag av blomjord, pomerans, dammiga kryddor och lite metall. Trött örtbeska, men ingen humlearom.



Mocha Marlin Winter Release (Ballast Point)

6,0%, 26:50 kr/35,5 cl

■ En torr porter, nästan svart, där kaffe och choklad ingår i koket. Men det känns inte som tillsatser, eftersom de samverkar så fint med den rejält rostade malten. Fyllig munkänsla, kraftig smak, där man kan skönja pumpernickel och vanilj. Smaken av mörk choklad stärks i lång och eldig eftersmak.



Jöluöö Chocolate-Vanilla Oak Aged Imperial Porter (Pohjala)

8,9%, 28:00 kr/33 cl

■ De baltiska områdena spelade en viktig roll i utvecklingen av riktigt kraftig porter och stout. Denna estniska brygd anknyter till traditionen, men också till modernare tolkningar. Svart porter, söt och ganska oljig, med inslag av chokladmousse, vanilj, ekfat, blå plommon och inte minst romrussin.



Bryggare Peters julöl (Helsingborgs Bryggeri)

6,1%, 29:40 kr/33 cl

■ Nästan utlöst kryddad porter, som blir ett väldigt bra alternativ till den klibbiga mumman. Tänk vörtbröd, praliner av ljus choklad och julkaffe kryddat med nejlika, stjärnanis och kanel. Muskotnöt i eftersmaken.

Till gottbordet



Harvey's Christmas Ale

7,5%, 20:60 kr/27,5 cl

■ Barley wine av väldigt engelskt snitt. Också stiltypisk. Kopparfärgad, utan skum att tala om. Doft och smak av te, tobak, dadlar och lite läder. Maltig och fruktig, med inslag av muscovadosocker och marmelad med ingefära. Inte för alla!



Remmarlöv Red Slope Imperial Red Ale

8,5%, 27:90 kr/33 cl

■ Starkt från Eslöv, en upptriggad version av en vanlig red ale med sötbesk karaktär. Fruktig doft med framför allt persika, men också röda vinbär, blodgrape, tallbarr och nässlor. Svårplacerat öl, men jag hade ställt det på gottbordet.



Gouden Carolus Christmas (Het Anker)

10,5%, 24:70 kr/33 cl

■ Klibbig, men ganska trevlig belgare ändå. Mahognyfärgad dryck som doftar knäck, chokladkräm, katrinplommon och inte minst anis. Smaken påminner om russin och chokladdoppade fikon. Lakrits? Ja, men mer anis.



N'ice Chouffe

10,0%, 65:90 kr/75 cl

■ I detta godis-sällskap blir sötman inte lika framträdande i just det här ölet. Istället träder den matchande örtigheten fram, som ligger nära timjan. Men visst är detta en söt tropisk fruktfest, med karaktär av mandariner, kiwi, passionsfrukt och nougat.



Gauloise Christmas (Bocq)

8,1%, 24:70 kr/33 cl

■ Rödbrunt öl som doftar karamellmalt, dadlar och kanel. I den mycket söta smaken känns det som torkad frukt, karameller och chokladpraliner. Kan ersätta en hel Aladdinask.



Emelisse Winter Ale (Brouwerij Emelisse)

10,5%, 28:00kr/33 cl

■ Hotellfrukost, någon? Grumligt öl som doftar som en tallrik müsli - hasselnötter, gryn, torkad frukt - och till detta en kopp tunt kaffe samt aprikosmarmelad på intetsägande knäckebröd. I smaken blir det spritiga tydligare än vad jag känner igen från mina hotell. Men krukväxten i fönstret? Den går igen.



Pax Vesper Wintersaison (Pax Brygg-hus)

8,5%, 37:20 kr/33 cl

■ Från Flyinge kommer detta särpräglade öl, en mörk saison som smakar som en excentrisk bagares äpplepaj. Doft av peppar - stilenligt för saison - jämte kanel, karamell, nejlika och rostade skorpor. Smak av stekta äpplen, muscovadosocker och vanilj. Jästen sätter stark prägel och hindrar sockerchocken.



Liefmans Glühkriek (Duvel Moortgat)

6,0%, 60:90 kr/75 cl

■ Körsbärsöl som kryddats med kanel, ingefära och anis. Ja, det är udda. Ja, det är en ärlig vinnare. Men ni måste värma drycken, det är då den fyller sin funktion som alternativ till glühwein och klibbig glögg. Kryddningen är distinkt, men inte överdriven. Det smakar fortfarande körsbär och öl.

Udda typer