

# ØLSMAGNING

Ved en ølsmagning er det vigtigt at bruge sanserne. Først lugtesansen, derefter synssansen og til sidst smagssansen og følesansen.

## FORBEREDELSE TIL ØLSMAGNING

Det er vigtigt at overveje rækkefølgen af øl, hvis der serveres flere øltyper til en ølsmagning. For at sanserne bliver vænnet til duften og smagen af øl, bør den første øltype være en pilsnerøl. Derefter er det oplagt at smage lyse øl og øl med lavt alkoholindhold før mørke øl og øl med højt alkoholindhold. Slut af med de søde øl.

Desuden er det vigtigt, at bedømmelsen af de enkelte elementer i en smagning i første omgang er så objektiv som muligt. Dernæst kan man subjektivt vurdere, om man kan lide øllet eller ej.

Vores sanser bliver trætte efter et stykke tid. Derfor bør der ikke indgå mere end 3 – 5 forskellige øl i en prøvesmagning.

Ved en prøvesmagning bruger man ofte et ølbedømmelseskema som hjælp og huskesedel. Få udleveret et skema af din lærer, som du kan bruge til prøvesmagning.





### **Få alle sanserne i brug**

*Skænk øllet i et (rent) glas.*

*Duft til øllet i glasset og fornem øllets aromaer.*

*Kig på de små bobler, der stiger op i glasset.*

*Se skummet hæve sig.*

*Smag de mange indtryk fra malten, humlen og de øvrige ingredienser.*

*Føl væskens krop og fylde i munden og den prikkende brusen fra kulsyren på din tunge.*

*Vurdér om du kan lide øllet.*



## LUGTESANSEN: DUFT TIL AROMAEN

Start med at dufte til øllet.

Lugtesansen er vigtig til at nuancere smagsindtrykket, da omkring to tredjedel af evnerne til at smage er direkte forbundet til lugtesansen.

Man kan f.eks. prøvesmage en øl, hvor man først holder sig for næsen og derefter ikke. Her vil man opleve to helt forskellige smagsindtryk og få fornemmelsen af sammenhængen mellem smags- og lugtesansen. Der sker nemlig det, at vi - når vi holder os for næsen - kun vil kunne smage de fire smagsindtryk, som vi kan opfange på tungen, nemlig surt, sødt, salt og bittert. I det øjeblik man slipper næsen, og lugtesansen får frit spil, vil man igen få et fuldt nuanceret smagsbillede.

Det kan være svært at sætte ord på indtrykkene fra øllets aroma. En god idé er at lede efter udtrykkene i botanikkens verden; blomster, korn, nødder og frugter kender de fleste. De mest fremtrædende aromaer stammer primært fra malten, humlen og gæren.

**Humle:** Humlearoma afhænger af, hvilken sort humle, der er anvendt, og hvornår den er tilsat i brygprocessen.

Humlearomaer kan beskrives som f.eks. urteagtige, parfumerede, krydrede, blomstrede eller harpiksprægede.

**Frugt:** Frugtdufte er ofte parfumerede dufte, der kan variere meget i styrke. De beskrives ud fra den frugt, der giver den typiske duft, f.eks. æble, banan, kirsebær, solbær eller citrusdufte.

**Malt:** Maltede aromaer kan variere fra sødlig parfumeret til rig og karamelagtig. Maltens duftindtryk kan sammenlignes med f.eks. korn, ristet brød, malt, karamel og chokolade.



## SYNSSANSEN: BETRAGT UDSEENDET

Når øllet er hældt op i glasset, er det tid til at betragte øllet. Vurdér øllets skum, farve og klarhed.

### **Skum**

Betragt som det første skummet. Skummet vurderes ud fra:

*Mængde* (lidt - meget).

*Farve* (hvidt - mørkt). Farven på skummet kan have hvide over til gullige og mørke brunlige nuancer.

*Tæthed* (meget åbent - fint poret). Skum kan have forskellig karakter fra større "bobler" til tæt skum.

*Holdbarhed* (kort - lang). Skummets bobler bør være små og hurtigt danne et tæt, fast skum. Skummet skal stå i glasset i nogle minutter, og efterhånden som øllet bliver drukket, skal skummet efterlade et spor af skum ned langs glassets sider. Danner en øl ikke skum ved ophældning, er det oftest pga. for lidt kulsyretryk, eller fordi der er sæberester på glasset.



### Klarhed

Øllets klarhed vurderes ud fra:

*Klarhed* (helt klart – uklart – meget uklart).

*Bundfald* (intet bundfald – meget bundfald).

De fleste øl filtreres i dag på bryggeriet og fremtræder derfor helt klare og uden bundfald.

Nogle øltyper - eksempelvis nogle hvedeøl og nogle specialøl – filtreres dog ikke og fremstår derfor uklare og har bundfald. Disse øl kan i stedet vurderes netop ud fra graden af uklarhed og mængden af bundfald.

### Farve

Øllets farve vurderes ud fra en farveskala:

Lys gul - gylden - rødlig gylden (rav) - rødlig brun (kastanje) - chokoladebrun - sort.

Øllets farve er afhængig af malttypen. Jo højere temperatur malten bliver ristet ved, jo mørkere bliver den og dermed også øllet.

### SMAGSSANSEN: VURDER SMAGEN

Efter at have benyttet lugtesansen og synssansen er det tid til at bruge smagssansen. Det er vigtigt at være fortrolig med, hvordan smagssansen fungerer, og hvor på tungen surt, sødt, salt og bittert opfanges.

Vi har omkring 10.000 smagsløg på tungen. Antallet af smagsløg varierer igennem livet. Smagsløgene indeholder sanseceller eller smagsreceptorer. Når de påvirkes, videresender de elektriske impulser ad nervebanerne til hjernen, der modtager og ”opfatter” selve smagsindtrykket.





Hjernen kan registrere fire smagsindtryk:

**Surt, Sødt, Salt, Bitter**

Ved ølsmagning er det vigtigt at lade øllet køre rundt i munden, så alle smagsløg påvirkes. Øllets smag er, ligesom øllets aroma, præget af elementerne fra malt og humle.

**Malt:** Første smagsindtryk er maltens sødme og flygtige smagsfølelser af f.eks. karamel eller chokolade. Nogle af de kraftigere ristede malttyper giver en smag, der opfattes på tungen som værende bitter. Den bitre smag kan sammenlignes med stærk kaffe eller te.

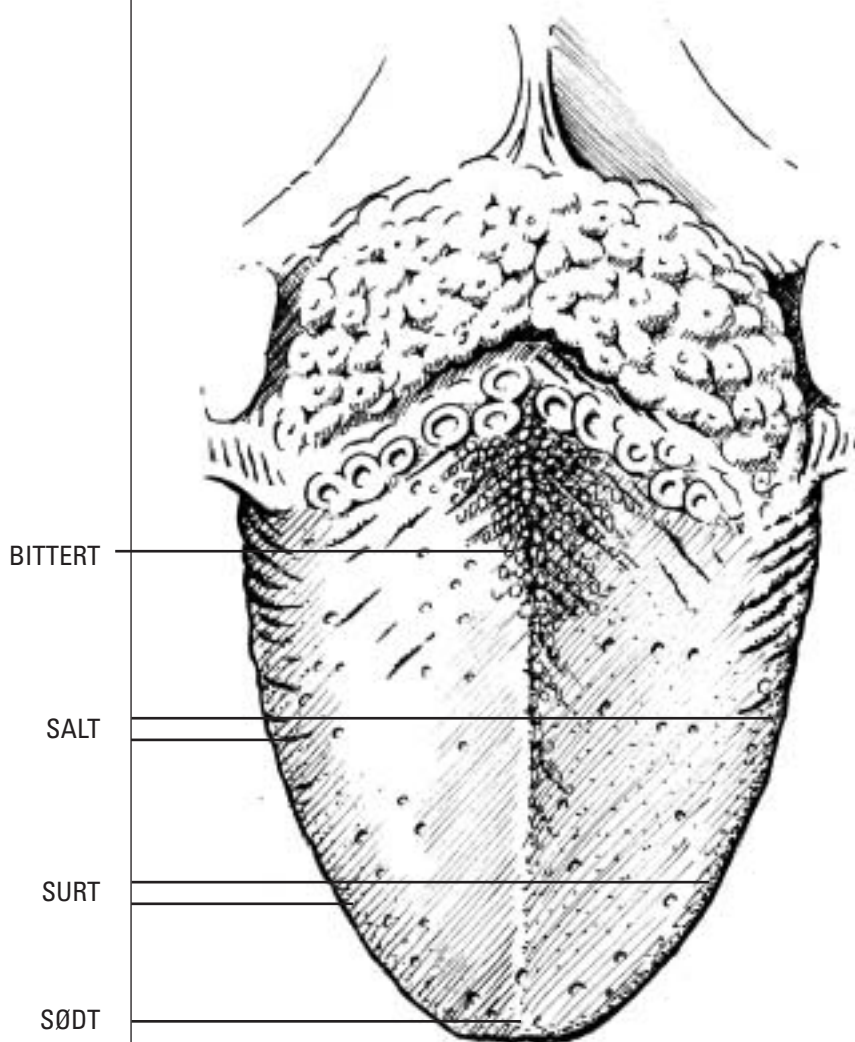
**Humle:** Dernæst opfanges den bitre smag af humle. Humlen modsvarer sødmen fra malten med bitterhed. Bitterheden registreres på den bagerste del af tungen. Udover bitterhed kan humle også give smagsindtryk, der kan beskrives ligesom duften af humle, f.eks. af blomster eller urter.

**Eftersmag:** Når øllet er sunket kommer eftersmagen, der kan blive hængende i kortere eller længere tid. Humlens bitterhed udgør ofte en del af eftersmagen. Bitterheden kan registreres som værende delikat, fin, grov eller stram.

## Den forunderlige tunge

Smagsløgene er opbygget af smagsceller. Smagscellerne har en levetid på under 10 dage. Det betyder, at mange hundrede smagsceller er blevet udskiftet, mens du har læst dette.

### Tungens smagsløg



*Smagsløgene på tungen kan registrere 4 grundsmage:*

- Sødt
- Surt
- Salt
- Bittert

*På tegningen kan man se, på hvilke områder af tungen, man kan smage de enkelte grundsmage.*

For at få det optimale ud af en ølsmagning er det vigtigt at være opmærksom på, at f.eks. tobak, appelsinsaft eller kaffe kan overdøve smagsløgene.

### Har det undret dig, at appelsinjuice smager anderledes, når du lige har børstet tænder?

Tandpasta indeholder forskellige pulvere, bl.a. finmalet kalk. De smager grimt i sig selv, så derfor tilsætter man smags- og sødestoffer. Sødestofferne giver en sød smag, der holder længe efter, du har børstet tænder. Det vil hurtigt føles ubehageligt med en meget sød smag i munden. Derfor tilsætter man noget, som i forholdsvis

lang tid efter tandbørstningen bedøver de smagsløg, der opfatter sødt. Når du drikker juice efter at have børstet tænder, er de smagsløg, som registrerer det søde, altså bedøvede. Smagsindtrykket af juicen får du derfor kun fra de øvrige smagsløg. Derfor smager juicen ikke sødt som normalt, men mere sur og bitter.





## MUNDFØLELSE: FORNEM ØLLETS KROP OG FYLDE

Ved ølsmagning er det også vigtigt at vurdere mundfølelsen. Hvis man f.eks. drikker en iskold pilsner, kan man ikke smage, at øllet er koldt - man føler det. På samme måde vil øl med mange bobler, dvs. et højt kulsyreindhold, føles anderledes end en øl med få bobler. Man kan også bedømme øllets krop og fylde. En lys øl beskrives som ”let”, mens en øl af f.eks. portertypen beskrives som ”meget kraftig”.

Mundfølelsen vurderes ud fra følgende parametre:

- Temperaturen (kølig eller varm)
- Kulsyreindholdet (få eller mange bobler)
- Krop og fylde (let eller kraftig)

## HELHEDSVURDERING: KAN DU LI' DET ELLER EJ?

Efter den objektive ølbedømmelse er det tid til at vurdere øllet subjektivt. Og her gælder ingen gyldne regler. Vurdér selv.

### 5 gyldne råd til at smage og bedømme øl

- Lugt til øllet: Hvordan fremtræder malt- og humlearomaerne?
- Betragt øllet: Vurder skum, farve og øllets klarhed.
- Smag øllet: Hvilke smagsnuancer registrerer dine smagsløg?
- Føl øllet: Hvordan opleves krop og fylde?
- Vurder øllet: Kan du lide det?

## Umami

Udover de fire smage: Surt, salt, sødt og bittert taler man i dag også om en femte smag: Umami.

Umami kaldes også for kødsmag. Det er japanske fødevarerforskere, der har indført navnet – umami - til smagen af det tredje krydderi eller MSG (mononatriumglutaminat).

