

Belgisk öl enligt Skrubbe

Kärleksförklaringar, försvarstal och funderingar kring den belgiska ölfloran

Linköping Beer Expo 2013 i backspegeln...

Posted on **11 mars, 2013**

Några reflektioner kring Linköping Beer Expo. Man kan inte annat än att imponeras av familjen Lindblads (med Richard i spetsen) engagemang, framåtanda och prestation. Otroligt roligt att se och kul för Linköping. Jag njöt verkligen av fulla drag att vara där och för en gångs skull slapp jag oroa mig för att inte hinna lista allt...



...eftersom de belgarna som fanns redan var avböckade. Med det menar jag inte att de var dåliga på något vis utan snarare tvärtom. Vad sägs om att alla (utom Orval) trappistbryggerier var representerade. Det fanns sex lambicer och två oud bruins plus tretton andra belgare från diverse* bryggerier. Lägg därtill ett gäng blandlandsbelgare och du har ett mer än hyfsat startfält. Förvisso var det mycket tack till [VilleValla-folket](#) att det såg ut som det gjorde men ändå.



Nu var och är detta inte en festival som ska fokusera på belgarna, det inser till och med jag, utan främst på svenska mikro- och nanobryggerier.

Därför är det med glädje som jag ändå ser några av bryggerierna hämta sin kraft, inspiration och sina idéer ur den belgiska traditionen. Jag tänker peka tre olika öl från tre olika bryggerier.



Först ut är det bröderna Ek från **Brekeriet** som har tagit öl-Sverige till en plats där den aldrig varit! Genom att anamma och ombesörja **Brettanomyces** i alla sina öl är helt galet kul. Att de också gör det så bra är ännu roligare! Jag skulle kunna peka på vilken som helst av deras öl men väljer ut Saisonen. Den genomsyras av en historisk smakförmimelse som ingen av de moderna saisonerna gör (förutom **Saison de la Senne** då möjligen) Utan tvekan och utan eftertankens kranka blekhet sätter jag denna öl bland de tio främsta svenska öl någonsin.



Bredvid dem på mässan fanns det fler skånepågar, närmare bestämt **Malmö Bryggerhus**. Vilket härligt driv och vilken uppsjö innovativa kreationer till öl de kunde uppbringa. Visst, allt är inte på plats än, men vänta ni! Bland deras öl vill jag lyfta fram den skånska lambicen Grand Crew. Det är så skönt att ni vågar ge er i kast med en öltyp som är näst intill helig! Fortsätt så (och det var det inget tvivel om förstod jag!)



Sist ut vill jag lyfta på hatten för en stor liten bryggare också har bryggt en belgoklon. Björn på **Oppigårds** presenterade, 1200 Meter Djupt, som jag skulle kategorisera som en modern belgisk blond. Det är superkul när en tämligen etablerad bryggare väljer att gå den vägen. Förhoppningsvis får han gensvar och ekot drar in fler stora små bryggare i belgostvängen!

Tack **Joel Linderöth** för lånet av bilderna,
tack för uppmärksamheten och tack än en gång familjen Lindblad/
Jens Skrubbe

*Abbaye des Rocs, Bosteels, Duvel Moortgat, Het Sas, Slaapmutske

Dela det här:

Twitter

Facebook 20

Gilla

★ Gilla

Be the first to like this.

Det här inlägget postades i **Okategoriserade** och märktes **2013, Brekeriet, Linköping Beer Expo, Malmö Bryggerhus, Oppigårds** av **skrubbe**. Bokmärk **permalänken** [<http://skrubbe.com/2013/03/11/linkoping-beer-expo-i-backspegeln/>].