

## **GROTTENBIER 6,5% alc. vol.**

Brygges på St. Bernardus bryggeriet i Watou.

Den er opfundet og udviklet af Hoegaardens grundlægger, legenden Pierre Celis, som jeg fortalte om tidligere.

En kompleks øl, der efter brygning, ligges på lager i ca. 3 mdr.

Hvor den modner og udvikler sig. Lagringen sker i Kanne-grotterne (derfor navnet) i det nordlige Belgien.

Ved en konstant temperatur på 12°C, og meget høj luftfugtighed.

Den lagres på meter høje champagnehylder i en kolossal stenkulsgrotte 42m under jordens overflade. Flaskerne ligger horisontalt i hylde-systemerne og drejes jævnlige for at give de bedst mulige betingelser for eftergæringen på flaske.

Grottekomplekset, som øllen er opkaldt efter, er så stort at man skal befordre sig rundt i bil. Gangene, som er menneskeskabte, strækker sig kilometervis fra den belgiske by, Kanne, til den Hollandske by Valkenburg øst for Maastricht, og er op til 20m høje på udvalgte steder. Et kort over grotterne minder mest af alt om et bykort over en middelalder by, og man har naturligvis også indrettet en grotte-café, hvor besøgende kan smage frisklagret Grottenbier

Smagen er krydret og fyldig med toner af lakrids og ingefær.

Eftersmagen er lang og behagelig med en antydning af anis.

Øllen brygges, som sagt på det kendte brygge St. Bernardus i Westvlanderen.

Der knytter sig en ganske særlig historie til dette bryggeri, som jeg gerne vil fortælle. St. Bernardus øl er oprindeligt Trappistøl. Bryggeriets grundlægger, Deconinck, havde i perioden 1948 og frem til 1992, licens til at brygge trappistøl. Licensen ophørte, da Trappistklostrene besluttede at kun øl, der var brygget inden for deres egne mure måtte bære betegnelsen trappistøl. Indtil da bryggede man for klostret St. Sixtus Westvleteren. Øllet fra Westvleteren er nærmest mytisk i ølkredse. Der brygges kun ca. 5000 hl. om året. De brygger kun tre slags, "grøn", "blå" og "gul". Specielt den gule er fuldstændig fantastisk. Der gøres ikke meget ud af at reklamere, der er ikke