

Teollista sahtia, ihan mämmiä...

SUUPOHJAN OLUTSEURAN TARKOITUKSENA ON EDISTÄÄ OLUEN MONIPUOLISTA JA HALLITTUA KÄYTTÖÄ.

Tuoreimpia yhdistyksiä Suupohjassa on Suupohjan olutseura, joka on vajaan vuoden verran vaalinut olutkulttuuria. Yhdistyksen tarkoituksena on edistää oluen monipuolista ja hallittua käyttöä. Samalla vahvistetaan jäsenten ja suupohjalaisten yhteenkuuluvuutta.

Seura kokoontuu kuukauden viimeisenä päivänä, normaalisti Janoisessa Leipurissa Kauhajella. Tarkoitus on kokousta jatkossa myös seudun muiden kuntien pubeissa.

Olutseuran kokouksissa maistellaan kuukauden olutta, joka pisteytetään kouluarvosanoin neljästä kymmppiin. Arvioitavina ovat pullo ja etiketti, ulkonäkö, tuoksu, maku ja luonne.

Marraskuun kokouksessa esillä oli jouluisia oluita. Vertailtavina oli kolme kotimaista olutta: Sinebrychoffin uusi **Krouvi** ja **Jouluolut IVA** sekä Hartwallin **Lapin Kulta Aito Jouluolut IVB**. Joulukuun oluen myynnissä kova sesonki, vahvemmatkin oluet löytyvät tiensä ruoka- ja seurustelujuomiksi.

Vertailussa kärkisijan vie ylivoimaisesti Krouvi, joka kerää 8,0 pisteen keskiarvon. Koffin Jouluolut kerää 7,4 pistettä ja Lapin Kullan Jouluolut 7,0.

Luostariolutta ja hunajaista

Olutseurassa on esitelty kuukausittain erityyppisiä oluita eri maista. Esillä on ollut niin saksalainen lager kuin englantilainen alekin. Erikoisimpia tuttavuuksia ovat olleet singaporelainen **Tiger Beer** ja belgialainen luostariolut.

Kärkipaikkaa arvionneissa pitää juuri luostariolut **Chimay Trippel**, ja kantapäällä tulevat puolalainen lager **Okocim** sekä englantilainen ale **Honey Dew**. Moni muistelee myös saksalaisen **Franziskaner Hell Weissbierin** lempeää luonnetta. Tammikuussa aiotaan ottaa maisteluun ensimmäisen kerran tsekkiläinen olut.

Ilman tarkempi arvio tehdään Krouville, joka innoittaa monipuoliseen kommentointiin. Neljää viljaa sisältävässä hedelmäisessä pintahiivaoluessa on makeahko, sahtimainen maku. Maku on pitkälle tuotettu ja siksi ehkä vähän teennäinen. Vaikka olut tuo mieleen ”teollisen sahdin”, sitä on silti helppo juoda.

Useimmille Krouvi maistuisi joulupöydän aperitiivinä ja seurustelujuomana. Osa ottaisi oluen kuitenkin kaveriksi lanttulaatikolle ja joulupöydän moninaisille mauille.





”Sopii joulupöytähässäkän kanssa”

KROUVI

Sinebrychoff, Suomi
Alk. 5,2 til-%

Yleisluonnehdinta:

Tasainen, hedelmäinen 4-viljan pintahiivaolut. ”Teollinen sahti”. Sopii aperitiiviksi ja seurustelujuomaksi jouluna, myös laatikoiden ja ”joulupöytähässäkän” kaveriksi.

Pullo ja etiketti:

Rukiin punertava etiketti, halutaan erottua muista. Kaulus tuo arvokkuutta, pakko kaataa lasiin. Talvinen mielikuva.

Tuoksu:

Hiivainen, sahtimainen. Voimistuu lämmitessä.

Maku:

Makea, ”teollinen sahti”, hyvin tuotettu, vähän teennäinen maku. Yllätyksellisyys puuttuu, kanelimainen.

Luonne:

Yllätyksetön, kanelimainen.

Arvosana: 8,0



”Arvostelut yleensä juotettavilta tahoilta”

JOULUOLUT IVA

Sinebrychoff, Suomi
Alk 6,0 til-%

Tummaksi paahdettu kotimainen ohramalla ja saazer-humala.

Arvosana: 7,4

LAPIN KULTA AITO JOULUOLUT IVB

Hartwall, Suomi
Alk. 6,5 til-%

Kupariruskea Münchener Dunkel -tyyppinen olut. Sisältää tummia erikoismaltaita, makeahko.

”Ihan mämmiä”.

Arvosana: 7,0



Jouluolut ennen:

Jouluolut pantiin Annan päivänä 9.12., ja sitä sai maistella jo Tuomaan päivänä 21.12. Viime vuosisadan alkupuolella maito oli talvella erityisherkkä. Yksipuolisella ruokinnalla pidetyt lehmät eivät lypsäneet talvella. Siksi olut oli joulujuomana yleisin. Pohjoismaissa jouluoluen juonti on vanha perinne. Viikingit jo ”joivat joulua”. (Lähde: suomalaisenjoulu.fi)

Seitsemän veljestä ja joulu:

”Valmis oli vihdoin ehtoollinen: seitsemän reikäleipää, kaksi tammipöytyrillistä höyryävää karhun-lihaa ja kiulullinen olutta seisoi pöydällä. Itse olivat he keittäneet oluensa, muistain tarkasti äitinsä menestystä tämän juoman panossa. Mutta olivatpa sen laittaneet väkevämmäksi tavallista talonpojan olutta. Mustanpunaisena kuohui se kiulussa; ja jos kannullisen sitä nielaisit, tunsitpa hieman huimausta aivossas. Mutta pöydässä istuivat he jo kaikki, nauttien lihaa ja leipää ja kiulusta vaahtoavaa olutta.”

WWW.OLUTSEURA.FI

Teksti ja kuvat:
Tiina Rantakoski