

Olut ranskassa

Ranska ei ole olutmaa. Alkoholien käytössä 16. per capita, oluen käytössä 64. Olutta 16 % juodusta alkoholista. Vrt. Suomen n. 50%.

Germaanit ja Gallit alkoivat panna olutta jo noin 100 vuotta Ekr. Keskiaikaan asti kaikki panivat (olutta) kotona. Keskiajalla joka kylään tuli panimo joten kotona paneminen loppui. Vuoden 1000 paikkeilla luostarit alkoivat ensimmäisenä humaloida oluita. Ranskassa keisari Charlemagne oli antanut luostareille olutmonopolin. 1000-1300 munkit tekivät lähes kaiken oluen Ranskassa. Yksityishenkilöiden piti maksaa oluesta luostareille veroa. 1489 Pariisissa Reinheitsgebotin vastine. (Saksaan vasta 1516). 1900-luvun alussa Tsekit keksivät viileässä käyvän Pilsnerin joka valloitti Euroopan. Ennen teollistumista lähes kaikki olut pantiin pienissä maalaispanimoissa. 1900-luvun alussa Ranskassa oli yli kolme tuhatta panimoa. Kun ihmiset katosivat maaseudulta, panimot vähenivät noin 50:en. Suurimmat syyt:

- Teollistuminen, joka ajoi ihmiset kaupunkiin (Osallisena myös lagerin maailmanvaltaan kun panimot pystyivät tehokkaammin kuljettamaan lunta ja jäätä vuorilta kellareihin)
- Paljon ihmisiä pohjoisessa työllistyneen hiilikaivostoiminnan heikentyminen
- Maailmansodat, jotka eivät vieneet vain ihmisiä vaan myös panimoita. Monet panimolaitteistot valettiin ammuksiksi. – Sota todellakin on helvettiä!

Nyt 90% markkinoista isoilla panimoilla, mutta pienpanimobuumi on käynnissä. Yli 400 panimoa. Ranska on euroopan suurin ohran tuottaja ja maailman suurin maltaan viejä.

Ranskassa pannaan vähän ja tyyllillä. Paikallinen vitisi: ”Mikä on ranskalaisen ja amerikkalaisen pienpanimon ero? Noin 19 000 hehtolittraa!” Ranskan vanhin maatilapanimo Theiller toiminut vuodesta 1850 ja tekee 1000 hehtolittraa vuodessa. Toiset kattilat käytössä – ensimmäiset varastettiin Franko-preussilaisessa sodassa 25v avaamisen jälkeen. Osa osista edelleen alkuperäisiä. Vesi tulee lähteestä 100m päässä takapihalla.

Nykyään Saksan kanssa omistajaa useasti vaihtaneen Alsacen alueen ranskalainen osa on merkittävä olutalue, pääosin Strasbourgin ympäristö. Alsace on silti pääasiassa viinialue.

Nord-Pas-de-Calais tai ”ranskan Flanders” on saanut vahvoja belgivaikutteita. Alueella paljon pienpanimoita, jotka tekevät pääasiassa Biere de Gardea. Paikalliset eivät silti arvosta vaan hanat täynnä ”eurotrash” lageria ja suosittuja belgejä. Outoa ottaen huomioon ranskalaisten normaalin kotiseutuylpeyden. Pelforth 1914, alun perin Pelican. Olutmerkki Pelforth ollut kuitenkin jo vuodesta 1935. ”Pel” – pelikaani, ”forte” – vahva ja h että nimi kuulostaisi englantilaisemmalta. Bretagnessa myös vahvat perinteet (britit).

Ranskan omin tyyli: Biere de Garde, ”beer for keeping”. Vahva pale ale, peräisin nord-pas-de-calaisista. Pantu perinteisesti talvella ja keväällä maataloissa. Edelleen useimmat BdG:t ovat pienpanimotuotteita. Yleensä kullan tai kuparin värinen ja tehty säilyväksi. Yleensä suodattamattomia pintahiivaoluita, mutta myös pohjahiivalla tehtyjä ja suodatettuja versioita on. Miten eroaa saisonista? Edes ranskassa ei osata vastata. Varastoidaan pidempään, käytetään lämpimämmässä. Suurin BdG panimo on Duyck, joka ensimmäisenä alkoi kustannussyistä pakata olutta kierrätettyihin 750ml samppanjapulloihin. Tästä tuli suosiota erityisesti opiskelijoiden keskuudessa. Nykyään 100k hehtolittraa vuodessa.

Ranskassa on myös luostaripanimoja. Mont des Cats panimo pohjoisranskassa on myynyt Chimayn panemaa trappistiolutta vuodesta 2011. Ei omia panimolaitteita, ei ”aito trappistiolut” leimaa.

Ranskan versio Märzenistä, biere de mars tai biere de printemps. Edellisen kevään viljaa joka pantu alkutalvesta. Pintahiivaolut, toisin kuin märzen ja yleensä myös vähemmän katkera. Biere de Noël monen muun euromaan tapaan. Ranskalaisen käsityöoluen antiteesi – tequilalla maustettu Desperados. Saadaanko tänään?