

Hapanoluista pt. 2 - Historia

“Kaikki olut oli joskus hapanta” saattaa olla tuttu toteamus monelle. Oikeastaan pitäisi olla. Aikana kun hiivan olemassaolosta ei vielä edes tiedetty, ei ollut paljon mahdollisuuksia kontrolloida käymiseen osallistuvia hiiva- ja bakteerikantoja. Hiiva on tunnettu vasta noin 3 % siitä ajasta kun olutta on tehty, joten kontrolloidusti käyvät oluet ovat todellakin moderni villitys. Ei liene siis kovin mielekästä käydä hapanoluen historiaa pelkästään vuosikymmeniä -satoja tai -tuhansia samoten. Siksi alustukseni kulkeekin tyyleittäin kronologisesti.

3000 Ekr - Flanders red / brown. Kaikki olut oli jotakuinkin sellaista alunperin. Happamoitumista ei osattu kontrolloida, mutta huomattiin että kypsyttäminen tynnyrissä muuttaa makua. Ajan saatossa sekä Englannissa että Flanderissa opittiin tekemään parempaa olutta sekoittamalla eri ikäisiä eriä. Tämä tapahtui noin 1600- ja 1700-luvuilla. Rodenbachin panimon perustanut Eugene Rodenbach opiskeli panemista Englannissa, joten ei ole poissuljettua että hän olisi oppinut hapanoluiden sekoittamisen siellä. Englannissa sekoitettujen hapanoluiden suosio lopulta hiipui, mutta ei Flanderissa. Liefmans on tehnyt Oud Bruinia vuodesta 1679, Rodenbach Flanders Rediä vuodesta 1812.

57 Ekr - Lambic. Lambicin historia alkaa siitä kun Julius Caesar 57 Ekr. käänsi huomionsa etelän galleista nykyisen Belgian alueella olevaan Galliaan. Toisin kuin välimerelliset heimot, Germaanit ja Gallit pitivät viiniä liian feminiinisenä ja kielsivät sen maahantuonnin. Olutta tuolla alueella sen sijaan valmistettiin taikajuomaksi. Pääosin vehnästä. Siksi tätä voidaankin pitää nykylambicin esi-isänä. Vanhimpia tarinoita lambicista löytyy 1500-luvulta kun Rooman Keisari Kaarle V matkallaan Belgiassa vaati saada lambiccia ja alkoi kolmen litran kannun tyhjennettyään lähennellä tarjoilijatarta. 1500-luvun lopulta löytyy myös maalaus nimeltään talonpoikaishäät, jossa lambicastioita on näkyvästi esillä.

Lambic jatkui lähinnä maanviljelijöiden panemana oluena useamman vuosisadan ja sen historiaa ei sen tarkemmin kirjattu muistiin. 1839 alue jossa lambicia voitiin laillisesti tehdä oli “Bryssel ja sen välitön läheisyys”. Vuoteen 1860 asti Brysselissä ei käytännössä ollut ollenkaan tuontiolutta. Aluetta laajennettiin silloin kattamaan kolmen kilometrin levyinen vyöhyke Brysselin ympärillä. Nykyisin alueena on Pajottenland Brysselin länsi- ja lounaispuolella.

1904 tanskalainen tiedemies Niels Kjelte Clausen pystyi osoittamaan että joistain brittioluista löytyy samaa hiivaa joka luo lambicille sen tunnusomaisen maun. Hän antoi hiivalle nimeksi *brettanomyces*, mutta kirjoitusvirheen takia nimeksi historiaan jäi *brettanomyces*. 1921 tästä hiivasta löydettiin kannat *bruxellensis* ja *lambicus*, jotka erityisesti vaikuttavat lambiceihin.

Vielä 1800-luvun lopulla pulloitettu lambic oli harvinaisuus koska painetta ei osattu kontrolloida ja pulloit räjähtelivät tämän tästä. 1897 Brysselin maailmannäyttelyssä esiteltiin gueuze-lambicia joka alkoi saada suosiota. 1900 myös kriek oli saavuttanut suosion ja 1910 Cantillon teki enemmän framboisea kuin kriekiä.

5.6.2018

One Pint Pub, Helsinki

Jukka Kuva

I maailmansota aiheutti notkahduksen, mutta sen jälkeen lambic jatkoi kasvuaan. Toinen maailmansota aiheutti uuden notkahduksen mutta sen jälkeen tuli pelastus. Sokeroidut virvoitusjuomat loivat uuden juomatrendin Belgiaan ja muuhun Eurooppaan ja lambicpanimot alkoivat lisätä tuotteisiinsa makeutusta, usein marjojen puutteesta johtuen. Tuolloin oli myös käytössä tyyli nimeltä capsulegueuze, joka oli sekoitus lambicia ja alea joka suodatettiin, pastöroitiin, hapotettiin hiilidioksidilla ja pullotettiin 0,25l pulloihin. Osin tästä syystä 1965 asetettiin kuninkaallinen määräys jolla rajoitettiin perinteisten termien kuten gueuzen käyttöä.

1900-luvun alussa lambicpanimoita oli satoja. Nyt panimoja on yhdeksän ja sekoittamoja neljä, mutta tyyli on vahvassa nosteessa. Jossain vaiheessa pelkkään makeaan lambiciin siirtyneet panimot kuten Lindemans ja Timmermans ovat tuoneet takaisin myös makeuttamattomat lambicit. 90-luvulla useat lambicpanimot yhdistyivät ja perustivat HORALin, eli Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambikbieren (perinteisten lambicoluiden korkea neuvosto), joka pyrkii suojelemaan lambicin nimeä ja edistämään lambickulttuuria. Eräänlainen kapeampi CAMRA siis. Uusimpana lambicpanimona ovensa on avannut Tilquin vuonna 2011.

1000 - luku - Gose. Alunperin peräisin Goslarin kaupungista, Saksasta, josta nimikin tulee. Toisin kuin kuvitellaan, tyyli ei ole peräisin meren rannalta vaan kaukaa sisämaasta. Gosesta tuli tuolloin erittäin suosittu myös Leipzigissa. Kun Goslarin gosepanimot eivät pystyneet vastaamaan Leipzigin kysyntään, syntyi Leipziger Gose. 1800 - luvun lopulla Leipzigissa oli yli 80 Gosenschänkeniä - gosetavernaa. Leipzigia kutsuttiin gosekaupungiksi. Tuolloin goset toimitettiin tavernoihin vielä käyvinä tynnyrissä, jota ei oltu tukittu. Kun käyminen oli hiljentynyt sen verran että hiivaa ei enää työntynyt ulos tynnyristä, gose pullotettiin pitkäkaulaisiin pulloihin, joihin laitettiin korkin sijaan hiivakorkki, joka nousi pitkin pullon kaulaa sekundäärikäymisen aikana.

Toisen maailmansodan puhjetessa Rittergutsbrauerei Döllnitz oli ainoa gosea valmistava panimo. Kun se suljettiin 1945, gose kuoli hetkellisesti. 1949 Döllnitzillä työskennellyt Friedrich Wurzler avasi pienen nimeään kantavan panimon Leipzigiin ja alkoi tehdä gosea. Resepti siirtyi hänen pojalleen Guido Pfnisterille joka jatkoi gosen tekoa vaikka kysyntää oli vähän, 60-luvun lopussa oli noin kolme pubia Leipzigissa ja yksi Hallessa joka myi gosea. Pfnisterin kuollessa 1966 gosen tuotanto loppui jälleen. 80-luvulla Lothar Goldhahn entisöi vanhan Goseschänken ja halusi siellä myytävän gosea. Ominaisuudet tiedusteltiin kyselemällä paikallisilta ammattilaisilta mutta mikään panimo ei halunnut tehdä niin "outoa olutta", kunnes Itä-Berliinissä sijaitseva berliner weissestaan tuttu Schultheiss tarttui haasteeseen. Schultheissilla tehtiin gosea 1986-88, jonka jälkeen se katosi jälleen väliaikaisesti. Berliinin muurin murtuminen oli auttanut gosea, mutta sen tuhoksi koitui Reinheitsgebot. Suolaa saatiin merivedestä, mutta korianteri oli kielletty. Gose herätettiin henkiin 2000 Saksassa, jossa isommasta panimostaan tuttu Andreas Schneider muutti Leipziglaisen vanhan rautatieaseman gosepanimoksi. Nykyään gosea tekee yli 400 panimoa - suurin osa USAssa. Tyylin herättämisessä mukana ollut Tilo Jänichen sanoo että amerikkalainen gose on happamampaa, koska amerikkalaiset vievät oluttyylinsä

5.6.2018

One Pint Pub, Helsinki

Jukka Kuva

äärimmäisyyksiin. Goslarissa gosen paneminen lopetettiin 1869 ja aloitettiin noin 2005. Goslarilainen gose ei ole juuri ollenkaan hapanta ja korianteriakin siinä käytetään hyvin vähän.

1500 - luku - Berliner Weisse. Hampurissa tehty tuntematon olut, jonka Berliiniläinen Cord Broihan kopioi ja valmisti Halberstädter Broihan - oluen. Broihan - tyyli on nykyäänkin "tunnettu". Tosin joidenkin lähteiden mukaan tyyli kehittyi Flandersin punaisista ja ruskeista aleista Hugenottien toimesta heidän liikkueissaan Flanderin läpi kohti pohjois-Saksaa. Fredrik Vilhelm I piti tyylistä ja opetti poikansa Fredrik Suuren panemaan sitä, koska se oli "täydellistä meidän ilmastoomme". Napoleonin kerrotaan 1809 kutsuneen Berliner Weisseä "pohjoisen shampanjaksi". 1800- luvun lopulla Berliner Weisse oli Berliinin suosituin alkoholijuoma ja yli 700 panimoa valmisti sitä. 1900-luvun lopulla valmistajia oli kaksi Berliinissä (Berliner Kindl ja Schultheiss) ja kourallinen muualla Saksassa. Sitten craft beer buumi herätti tyylin uudestaan henkiin Saksassa ja luonnollisesti myös USAlaiset pienpanimot innostuivat. Vuosina 2007 ja 2008 nähtiin ensimmäiset amerikkalaiset Berliner Weissit ja tyyli on nykypäivään vain kiihtynyt.

1996 - American Wild Ale - Ensimmäiset belgisourit tulivat myyntiin USAan 1970-luvulla. Näiden suosio ei kuitenkaan ollut välitöntä. 1996 Monk's Brewhouse Tart, joka oli Flanders Red, oli ensimmäinen amerikkalainen hapanolut. Samalla monet amerikkalaispanimot kokeilivat erinäisiä hapanviritelmiä mutta mikään ei ottanut tuulta alleen. New Glarusin Wisconsin Belgian Red voitti belgikilpailijansa olutkilpailussa mutta sitä juhlittiin lähinnä hyvänä kirsikkaoluenä eikä niinkään sourina, vaikka se sellainen oli. 90-luvun lopulla Peter Bouckaert siirtyi Rodenbachilta New Belgiumille ja parin epäonnistuneen kokeilun jälkeen panimo osti "huvin vuoksi" tusinan valkoviinitynnyreitä 1997. 1999 aloitettiin tynnyrikypsytytys tosissaan ja 2001 ulos tuli La Folie, sekoitettu sour brown jota on kypsytetty ranskalaisissa tammitynnyreissä. Siitä asti tyyli on ollut vahvassa nosteessa. 2011 Russian Riverin Vinnie Cilurzo piti hapanolut-symposiumin jonka katsoi edistävän yleistä etua koska "tyyli on niin niche että turha pitää salaisuuksia, parempi keskittyä laadunhallintaan". 200 panijaa osallistui ja 50 piti käännättää pois. Peter Bouckaert on sanonut ettei tynnyrihapatettu olut ole "extreme brewing" vaan paluu oluen juurille. "Minulle Budweiser on extreme brew. Luonnossa on paljon vakaita, robusteja kulttuureja jotka ovat sekoitus eri hiivoja ja bakteereja. Siellä on niin paljon kaikkea ja mitä me teemme luonnolla? Puhdistamme sen? Miksi? Sacchromyces cerevisiae valtasi olutmaailman ja teki siitä erittäin tylsän." Palatkaamme tänään oluen juurille aidon hapanoluen myötä.

Lähteet:

<http://www.exploreyeast.com/article/history-yeast>

<https://www.newyorker.com/culture/culture-desk/a-brief-history-of-sour-beer>

https://en.wikipedia.org/wiki/Berliner_Weisse

<http://allaboutbeer.com/article/flanders-red-and-brown-ales/>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Gose>

<https://www.eater.com/drinks/2015/10/30/9643780/gose-beer-germany>

https://www.lambic.info/A_Brief_History_of_Lambic_in_Belgium

5.6.2018

One Pint Pub, Helsinki

Jukka Kuva

<http://allaboutbeer.com/article/the-new-old-world-of-sour-beer/>

<https://learn.kegerator.com/berliner-weisse/>

<https://eu.burlingtonfreepress.com/story/life/food/2017/07/20/everything-you-need-know-belgian-sour-beers/495971001/>