

5.9.2017

One Pint Pub, Ruoholahti, Helsinki

Jukka Kuva

Grisette - mitä se on ja miksi sitä nyt tehdään?

Tämä on kysymys joka on askarruttanut minua perjantaista asti, olihan Ota Oluen listoilla kaksikin grisetteä enkä tyylistä ollut koskaan aiemmin kuullutkaan. Brewers Association Beer Style Guideline ei ole ks. tyylistä kuullutkaan, kuten ei myöskään kattavampi BJCP (Beer Judge Certification Program) style guide. Jälkimmäisen European Farmhouse Ale lienee lähimpänä totuutta.

Grisette nimestä tulee mieleen lähinnä porsas tai mallasrouhe (grist). Loppuosaltaan nimi kuulostaa myös siltä että kyseessä olisi joku "naisten olut". Viimeisin on lopulta hyvin kaukana totuudesta. Panijat yleensä kuvaavat tyyliä "kevyeksi saisonmaiseksi vehnää sisältäväksi farmhouse-olueksi jostain Ranska-Belgia akselilta" ja jotain kaivosmiehistä. Grisetten alkuperistä on itse asiassa hyvin vähän tietoa, koska eurooppalaisia panijoita ei perinteisesti ole juuri muistiin paneminen kiinnostanut. Pitkälti siksi koska eivät uskoneet että ketään voisi omat panemiset kiinnostaa. Aiheesta löytyy pieni monografi 1800-luvun loppupuolelta mutta siinäkin tietoa on vähän ja se on ristiriitaista. Periaatteessa siis kukaan ei tiedä mitä grisette on, vaikka nykyään varsinkin USAssa iso osa panimoista tekee sitä jossain vaiheessa. Phil Markowskin Farmhouse Ales kirjassa on perehdytty tyylin historiaan edes kahden sivun verran.

Tyyli kehitettiin kun Hainautin maakunta Etelä-Belgiassa Flandersin naapurissa, joka oli ennen maailmansotia yksi teollisen vallankumouksen keskuksista Euroopassa, alkoi siirtyä maanviljelystä kaivostoimintaan. Kaivosmiehille piti olla erilaiset oluet kuin maanviljelijöille, jotka jatkoivat saisonin juomista. Tätä taustaa vasten onkin hieman ironista että useat jenkki-grisettet, kuten Kent Falls' Lade Øl ja Smuttynose Hayseed on maustettu heinällä. Sama kai mitä farmhouse alea tehdään? Nimi grisette tulee varmuudella Belgian harmaata tarkoittavasta gris - sanasta, mutta ei ole selvää tuleeko se oluen "harmaasta" väristä joka johtuu runsaasta vehnästä, olutta tarjoilleiden naisten harmaista asusteista vai siitä että kaivosmiehet tulivat kivilouhokselta usein harmaan kivipölyn peittäminä.

Matalavoltista grisetteä on myös alunperin ollut useita eri tyylejä. Grisette jeune, nuori grisette, oli ympärivuotista, grisette de garde tai grisette de saison oli, kuten nimestäkin voi olutniilo päätellä, varastoitavaksi tehtävää, ja grisette superiere oli niin sanottu double grisette. Nykyään grisettet tehdään noin 4 %:ksi. Grisetten käytetään mallastettua vehnää, siinä missä moniin muihin aikakauden belgioluisiin käytettiin mallastamatonta vehnää. Ne ovat myös keskimäärin olleet selvästi humaloidumpia kuin esim. saisonit. Siinä missä esim. saisonia on Dupont tehnyt myös Belgiassa, Grisetten on elvyttänyt lähes yksinomaan USAn pienpanimokenttä, aivan kuin

gosenkin. Tämä on kuitenkin johtanut myös tyylin “amerikkalaistumiseen”. Grisettejä käytetään vaikka minkälaisilla tuplafermentaatioilla vaikka ne olivat todennäköisesti selvästi puhtaampia kuin saisonit, teollisen vallankumouksen olut oli myös teollisempaa kuin sen maalaisserkku. Myös aiemmin mainittu heinän käyttö on hyvä esimerkki siitä ettei tyylin perinteistä jakseta aina niin pitää kiinni. Listaisin tähän pienpanimogrisettejä, mutta niitä ei valitettavasti tällä puolen Atlanttia pääse kuitenkaan maistamaan. Tyyliin ovat tarttuneet mm. sellaiset tunnetut nimet kuin Hill Farmstead, Cloudwater, Holy Mountain, Cerebral ja Two Roads.

Miksi grisettejä sitten nyt tehdään? Buzzwordit myyvät craft oluessa ja grisette on uusi “cool”, outo ja “kuollut” oluttyyli, vieläpä USAn pienpanimoskenen keskeisimpänä muusana toimivasta Belgiasta. Sitä tehtiin ennen kuin craft beer oli cool! Onhan myyvämpää sanoa tehneensä grisetteä kuin myöntää tehneensä vain sour alea tai petit saisonia. Ja mitkä ne Ota Oluen grisettet olivat? Pühaste Grisette double fermentation ale ja Brewski / 7th Sun Dunedin Stringduster sour grisette...

Lähteet:

P. Markowski - Farmhouse Ales: Culture and Craftmanship in the Belgian Tradition

<http://draftmag.com/what-is-a-grisette-saison-farmhouse-beer/>

<http://www.horscategoriebrewing.com/2015/10/what-is-grisette.html>