

Jukka Kuva
Huhtikuun kuukausikokoontuminen
One Pint Pub, 2.4.2019

Michael Jackson

Michael Jackson syntyi 27. Maaliskuuta 1942 Wetherbyssä, joka on noin 20 k asukkaan pieni kylä Leedsin pohjoispuolella. Hänen isänsä, liettualainen juutalainen, oli muuttanut nimen Jakowitz Jacksoniksi. Hänestä tuli journalisti ja Edinburghissa hän tutustui viskiin.

Camraan Jackson liittyi alkuaikoina. Hän piti siitä miten Camra halusi säilöä brittiläistä olutperinnettä, mutta oli enemmän huolissaan siitä mitä muiden maiden olutperinteille käy. Siksi hän päätti itse kirjoittaa niistä. Etenkin belgipanimoista hän halusi kertoa ennen kuin ne häviävät.

Jackson sai nimeä olutmaailmassa 1977 kun The World Guide to Beer julkaistiin. Kirja on käännetty yli kymmenelle kielelle ja sitä pidetään edelleen yhtenä olutalan peruskirjoista. Kirja oli myös ensimmäinen kerta kun oluttyyleistä puhuttiin. Oluita oli kyllä kategorisoitu ja ryhmitelty, mutta sanaa "beer style" ei kukaan ollut käyttänyt. Jacksonin teki eron oluttyylin ja tyyppin välille. "Jos panimomestari varta vasten yrittää tehdä jonkun klassisen oluen, hän tekee tiettyä oluttyyliä. Jos hänen oluellaan on vain yleisiä yhtäläisyyksiä tietynlaisten oluiden kanssa, sen voidaan sanoa olevan saman tyyppinen." Jacksonin ensimmäisessä Pocket Guide to Beerissä 1982 puhutaan vielä oluttyypeistä, mutta New World Guide to Beerissä 1988 puhutaan vain oluttyyleistä. Tuossa kirjassa hän tekee oluttyyliä sukupuun jonka kaksi päähaaraa ovat pinta- ja pohjahiivaoluet. Kun vaikutusvaltainen yhdysvaltalaiskirjailija Fred Eckhardt käytti Jacksonin oluttyyli - sanastoa vuoden 1989 kirjassaan The Essential of Beer Style: A Catalog of Classic Beer Styles for Brewers and Beer Enthusiasts, sana levisi yleiseen käyttöön. Nämä kaksi kirjailijaa vaikuttivat suuresti USAn olutkulttuurin syntyyn ja oluttyyli - termi otettiin käyttöön niin Beer Judge Certification Programissa kuin 2000 perustetussa Ratebeerissäkin.

Jackson oli muutenkin isolta osin popularisoimassa olutkulttuuria Pohjois-Amerikassa, 1989 hän isännöi Beer Hunter nimistä TV-ohjelmaa. Ohjelmassa näytettiin mm. miten tynnyreitä tiivistettiin vuorattiin piellä tai miten metallityöntekijät joiivat "light" olutta työskennellessään kuumissa olosuhteissa, sillä hän tiesi näiden tapojen oleman häviämässä. Hän sai Belgiassa "ridderin" arvonimen belgioluiden maineen levittämisestä ja toi markkinoille oman olutlasisarjansa. Hän myös perusti Michael Jackson's Rare Beer Club - olutkerhon, joka on edelleen toimiva oluita kerran kuukaudessa jäsenilleen toimittava kerho. Yksi arvostetuimmista.

MJ oli myös suuri Suomen ystävä. Hänen kotisivujensa "World View" osio siteeraa heti alkuun Kalevalaa, jossa oluen synnystä kertova runo on tuplasti pidempi kuin maailman synnystä kertova. Ensimmäisellä Suomen matkallaan 1990 hän kävi keskustelemassa joulupukin kanssa ja juomina mainitaan lähinnä Lapin Kultaa, jota tehtiin tuolloin vielä myös Torniossa. It is a pleasant enough lager, soft and fresh (it is unpasteurised but sterile-filtered), but by no means distinctive. I prefer the lightly malty, tawny-coloured Lapin Kulta Joulu. This "Yule" lager would be what Santa drinks.

Seuraavalla vierailullaan 1994 Jackson meni Lammille valmistamaan ja tietysti juomaan sahtia. Isäntinä olivat Tapani Mattila ja Veikko Rautavirta, mutta toki myös Pekka Kääriäinen oli paikalla tarjoamassa sahtiaan. He kävivät Pekan savusaunassa ja nauttivat sahtia järven rannalla. Veikko sanoi tekevänsä sahtia jouluksi ja juhannukseksi. "Tai kun minulla on jano. Se on melko haastavaa, koska janosta täytyy tietää kaksi viikkoa etukäteen." Jackson kertoo myös maistaneensa sahtia Helsingissä "young people's barissa" nimeltään Zetor.

Vuotta myöhemmin Jackson kävi jälleen Suomessa, tällä kertaa spårakoff - ajelun jälkeen Turussa. Uusi Apteekki oli tuolloin panimoravintola. 1995 Jackson kävi myös lyhyen Hämeenlinnan vierailun jälkeen Lammilla, sekä sahdivalmistuksen SM - kisoissa Valkeakoskella, jossa hän myös osallistui kilpailun tuomaristoon. 1996 vuodelta löytyy myös matkakertomus Mestaripanimoon, joka toimi tuolloin Jyväskylässä, sekä Naapuripanimoon Mikkelissä. Viimeisellä dokumentoimallaan Suomen matkalla 1999 Jackson vieraili Suomenlinnan panimolla ja osallistui toisen Helsinki Beer Festivalin tuomaristoon Kaapelitehtaalla. Vahvojen oluiden (kaikki yli 6 %) kategorian voitti Ayinger Celebrator. Miedomprien alejen kisassa ykkössijan jakoivat Cantillon Gueuze ja Sam Adams Boston Ale. Kultra Kommodori voitti lagerien sarjan ja vuoden olut oli tietenkin sahti, tosin tällä kertaa Finlandia Sahti. Helsingiläisistä panimoista mainitaan Kappelin panimoravintola, Perho, ja Haager instituutti. Nykyisistä panimoista maininnan saavat Teerenpeli, Kuninkaankartano, Mallaskoski, Plevna ja Koulu.

Jackson kirjoitti myös viskistä ja hänen kirjansa The Malt Whisky Companion on yksi viskialan oleellisimpia kirjoja. Jacksonia pidetään viskikirjailijana jopa tärkeämpänä kuin olutkirjailijana. Hänellä oli iso vaikutus single malt viskin suosion kasvuun.

Jackson oli hyvin tietoinen nimensä yleisyydestä. Hänen kotisivuillaan lukee edelleen. "Hello, I'm Michael Jackson. No, not that Michael Jackson, but I am on a world tour. My tour is in pursuit of exceptional beer. That's why they call me The Beer Hunter."



Lähteet:

[https://en.wikipedia.org/wiki/Michael_Jackson_\(writer\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Michael_Jackson_(writer))

<https://www.nytimes.com/2007/09/03/world/europe/03jackson.html>

<https://www.independent.co.uk/news/obituaries/michael-jackson-401254.html>

<http://zythophile.co.uk/2010/10/23/michael-jackson-and-the-invention-of-beer-style/>

<http://beerhunter.com/>

<https://fi.pinterest.com/pin/5559199515495582/>