

6.9.2016

Jukka Kuva

Alustus Olutkulttuuriseuran Helsingin aluejaoston kuukausikokouksessa, One Pint Pubissa

## Belgian oluttyylit

Karkea jako joka käsittää lähes kaikki merkittävät oluttyylit: luostarioluet, sadonkorjuuoluet ja hapanoluet.

### Luostarioluet

Ei oikeastaan edes tyyli, sillä käsittää hyvin laajan olutkirjon. Riittää että sellaista olutta on joku joskus tehnyt luostarissa. Yleensä tällä tarkoitetaan yleisimpiä luostareissa syntyneitä oluttyylejä, dubbel, tripel ja quadrupel. Ensimmäinen, ja hyvin luonnollinen, kysymys kuuluu: entä singel?

### Enkel

Näitä dubbelia miedompia oluita on todella myös tehty, mutta ne on usein käytetty vain luostarin sisällä munkkien käyttöoluenä. Tunnetaan usein nimellä Patersbier tai Enkel. Nämä ovat usein kuivia, vaaleahkoja ja sisältävät alle 5 % alkoholia. Humalaa ja belgihivaa on käytetty reilusti. Lähtökohtana ollut ravitseva olut josta ei tule liian vahvaan humalaan. Nykyisiä kaupallisesti saatavilla olevia esimerkkejä ovat mm. Achel 5 (Blonde ja Bruin), Chimay Dorée, La Trappe Blond, Petit Orval, Westmalle Extra, Westvleteren Blonde, Rochefort 6 ja. Arvostetuim luonnollisesti Westvleteren Blonde.

### Dubbel

Dubbel on ns. perus luostarioluet. ”Tuplasti vahvempi” kuin Enkel. Tumma, maltainen. Nimeä on käytetty ensimmäisen kerran vuonna 1856 kun Westmalle Dubbel julkaistiin. 1926 Westmalle Dubbel Bruin oli ensimmäinen ”moderni dubbel”. Dubbel-oluet nousivat kaupalliseen suosioon toisen maailmansodan jälkeen. Dubbel-tyyli on syntynyt tämän oluen imitaationa. Dubbelit sisältävät yleensä 6-8 % alkoholia, ovat tummia, hedelmäisiä, maltaisia ja viljaisia. Maut tulevat pääasiassa runsaasti käytetystä karamellisoidusta sokerista. Esimerkkejä Achel 8 Bruin, Chimay Red, La Trappe Dubbel, Westmalle Dubbel, Affligem Dubbel, Grimbergen Dubbel, Ommegang Dubbel, Sound Brewery Dubbel Entendre, New Belgium Abbey Ale. Arvostetuimpia St Bernardus Prior 8, Westmalle Dubbel, Chimay Red (RB #1, #2, #4).

### Tripel

Loogisesti täysin erilainen olut kuin Enkel tai Dubbel. Lisätty sokeri ei ole karamellisoitua, joten väri on edelleen vaalea. Maussa enemmän vaaleampia hedelmiä ja mausteita. Vahvempaa kuin dubbel, yleensä 7-10 % alkoholia. Myös tripel on peräisin Westmallelta, jossa tehtiin 1931 dubbelia vahvempi, tuolloin panimon vahvin, vaalea olut. Alkuperäinen nimi tosin oli tyylikkäämpi ”superbier”. Nimi vaihdettiin tripeliksi 1956 jolloin reseptiin lisättiin myös humalaa. Ennen tätä myös joitain tummia oluita kutsuttiin tripeliksi. Imitaattoreita jälleen riitti ja La Trappe Tripel oli seuraava tripel vuonna 1987. Esimerkkejä Achel Blond Extra, Chimay White, La Trappe Tripel, Westmalle Tripel, Zundert Trappist, Chouffe Houblon Dobbelen IPA Tripel, St. Feuillien Tripel. Arvostetuim Tripel Karmeliet.

### Quadrupel

Quadrupel on nimenä vähemmän virallinen, joidenkin mielestä Belgian Strong Dark Ale on parempi. Kyseessä on kuitenkin nimensä mukaisesti ”tuplattu” versio dubbelista, jossa samoja raaka-aineita käytetään sen verran enemmän, että makua ja alkoholia tulee myös reilusti lisää. Quadrupelien vahvuus on yleensä 10 % yläpuolella tai niukasti alapuolella. Nimen otti ensimmäisenä käyttöön La Trappe, jonka quadrupel onkin yksi kuuluisimpia. Esimerkkejä Achel Extra Bruin, Chimay Blue, Engelszell Gregorius, La Trappe Quadrupel kaikkine versioineen, Rochefort 10, Westvleteren 12. Arvostetuimpia Westy 12, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12 (RB #1, #2, #3 ja RB overall #1, #9, N/A)

## Trappistioluet

Luostariolueksi saa kutsua mitä tahansa olutta (ks. Leffe). Termin kanssa käytetään usein (ei aina) yo. tyyli termejä, mutta oluen alkuperästä ja laadusta ”abbey beer” ei kerro mitään. Trappistileima on sen sijaan selvästi luotettavampi ja vaikeammin saavutettava merkki. Trappistiliike on syntynyt La Trappen luostarissa Ranskassa. 1664 La Trappen apotti päätti että sisterssiläiset olivat muuttumassa liian liberaaleiksi ja perusti Order of Cistercians of the Strict Observance alajaoston, jossa Benediktiiniläistä luostarisäännöstöä noudatetaan tarkasti. Benedictuksen luostarisäännösten kohta 48 sanoo ”olet oikea munkki vain kun elät kättesi työllä” ja siksi trappistiluostarit tekevät mm. olutta kustantaakseen luostarin ylläpidon. 1600-luvulta monia sääntöjä on lyhennetty, mutta trappistien säännöt ovat edelleen melko tiukat. Vuonna 1997 kahdeksan trappistipanimoa muodostivat kansainvälisen trappistiliiton joka valvoo trappistileiman käyttöä. Perustajajäsenistä kuusi oli belgiasta (Orval, Chimay, Westvleteren, Rochefort, Westmalle ja Achel), yksi Hollannista (Konigshoeven) ja yksi Saksasta (Mariawald). Logon saadakseen panimon on valmistettava kaikki olut luostarin seinien sisällä munkkien toimesta tai heidän valvonnassaan. Panimon pitää olla luostarin toissijainen tarkoitus ja ensisijaisesti luostarissa on noudatettava luostarille sopivaa elämäntapaa. Panimo ei myöskään saa pyrkiä tuottamaan voittoa. Sillä katetaan munkkien elinkustannukset ja luostarin kunnossapito ja mahdolliset voitot lahjoitetaan hyväntekeväisyyteen. Trappistipanimoita on lisätty kolme kertaa. 2012 itävaltalainen Engelszell sai trappistileiman ja 2013 lisättiin Maria Toevluchtin luostari (Zundert, Hollanti) ja St. Josephin luostari (Spencer, Massachusetts). Viimeisimpänä trappistileiman on saanut italialainen Tre Fontane 2015. Mariawaldin luostarissa ei ole tehty olutta vuoden 1953 jälkeen mutta ITA:n perustajajäsenenä se käyttää trappistileimaa muissa tuotteissaan.

Logosta on ollut hieman erimielisyyksiä. 1999 Bavaria osti La Trappen ja alkoi pyörittää sen toimintaa, tosin edelleen seinien sisällä. ITA oikeutetusti oli sitä mieltä että trappistihenki on hävinnyt toiminnasta ja kielsi logon käytön La Trappelta. 2005 ”neuvottelujen” jälkeen La Trappe sai logon takaisin ja munkit ottivat taas suuremman vastuun panemisen valvonnasta panimolla.

Kuuliaisimmin trappistisäännöstöä noudattaa Westvleteren, jossa tehdään olutta hyvin vähän ja sen jälleenmyynti on kielletty. Kannattaa huomata että St. Bernardus teki pitkään lisenssillä Westvleterenin oluita samoilla resepteillä. Vaikka tämä yhteistyö on loppunut, oluet ovat edelleen todella samankaltaisia ja niissä on mm. sama hiivakanta.

Miedompana leimana on Authentic Belgian Abbey Ale, jonka saadakseen pitää olla joku yhteys nykyiseen tai entiseen luostariin, maksaa osa voitoista hyväntekeväisyyteen joka edistää ks. luostarin hyvinvointia tai kulttuuriperintöä, ja luostarin tai sitä edustavan instituution pitää saada kontrolloida oluen markkinointia.

## Melkein luostarioluet

Belgian Strong Ale, jonka Duvel oleellisesti lanseerasi, on tripelin tapainen mutta usein kuivempi ja hieman katkerampi. Duvel oli alun perin 1918 kehitetty ensimmäisen maailmansodan päättymistä juhlistava Victory Ale, jota Albert Moortgat alkoi kehittää. 1923 eräs suutari seitinohuessa Victory Ale – humalassa huudahti ”this is the real devil”. Tämän takia ja ehkä myös unohtaakseen sodan, petollinen belgioluet nimettiin Duveliksi. Alkuperäinen Duvel tosin oli hiilihapoton tumma olut, nykymuotonsa tyyli saavutti 70-luvulla pale alejen ja lagerien tehdessä nousuaan. Vaikutteita haettiin luostaritripeleistä. Duvelin takia myös monet imitaattorit on nimetty samalla teemalla, kuten Russian River Damnation, The Lost Abbey Inferno ja Het Anker Lucifer. Arvostetuimpia Westvleteren Extra 8, Struise Pannepot, Rochefort 8, Gouden Carolus Cuvee van de Keizer Blauw. Vaaleista Gouden Carolus Classic.

Belgian Blonde, hieman Belgian Strong Alea kevyempi ja makeampi. Sekä näissä että strong aleissa käytetään samanlaista sokeria kuin tripeleissä.

Belgian Pale Ale on belgihiivalla tehty pale ale joka on makuprofiililtaan lähempänä britti-pale aleja kuin luostarioluita.

## Sadonkorjuuoluet

Peräisin Flandersin alueelta, joka nykyään käsittää Pohjois-Ranskan ja Pohjois-Belgian. Saison on Belgiasta ja Biere de Garde Ranskasta, mutta molempia on tehty myös toisella puolen nykyistä rajaa.

### Saison

Perinteinen saison on voimakkaasti hiilihappoinen, kuiva, vaalea, sitruksinen, pippurinen, tallinen ja muita belgityylejä runsaammin humaloitu. Alun perin pantu talven viileinä kuukausina kun hyvän oluen tekeminen on helpompaa ja varastoitu kuumia kesäkuukausia varten. Maatilalla työntekijöiden päiväannos oli normaalisti noin viisi litraa. Saisonit olivat alun perin selvästi nykyistä kevyempiä ja tyyliään vaihtelevampia. Tyyliä on viime vuosina kehitetty todella moneen suuntaan, mm. black saison, imperial saison ja erilaiset maustetut saisonit. Tyyllilajin pioneerina ja tyylipuhtaana yksilönä pidetään Saison Dupontia. Arvostetuimpia-lista täynnä USAlaisten pienpanimoiden pienissä erissä valmistettuja erikois-saisoneita. Ainoa yli 1000 ratingin olut top 50 – listalla on Boulevard Brewingin Smokestack Series Saison-Brett.

### Biere de Garde

Ranskan saison on samoista syistä syntynyt oluttyyli, joka on säilyttänyt enemmän monipuolisuuttaan. Biere de Gardeja on usein tarjolla blonde, ambrée ja brune versioina. Biere de Gardet ovat vähemmän hiivaisia ja hedelmäisiä kuin saisonit. Joidenkin mielestä myös tylsempiä. Myös tämän tyylin Ratebeer-lista on täynnä hyvin vähän maistettuja oluita.

## Melkein sadonkorjuuoluet

Tyyliään jossain määrin lähellä edellämainittuja on Belgian vastine hefeweizeneille, witbier. Tunnetaan myös nimellä biere blanche. Peräisin keskiajalta, mutta lagerien ja pilsnerien noustessa witbier vaipui unholaan ja 50-luvulla sitä ei tehnyt kukaan. Sitten mies nimeltä Pierre Celis elvytti tyylin omakätisesti, panimon nimeksi tuli Hoegaarden. Celis perusti myös 67-vuotiaana vuonna 1992 Texasiin pienpanimon nimeltä Celis. Hän puhui huonosti englantia ja valitsi Texasin, koska siellä puhutaan riittävän hitaasti. Witbier tehdään mallastamattomasta vehnästä ja maustetaan appelsiininkuorella ja korianterilla. Lopputulos on usein hieman hapan, mausteinen ja raikas. Alkoholia 4,5-5,5 %. Arvostetuimmat Mikkeller Red/White Christmas, Mikkeller Not Just Another Wit, St. Bernardus Blanche. Hoegaarden edelleen top50.

## Hapanoluet

### Lambic

Siinä missä mm. witbier ja saisonit ovat nousseet kansansuosioon, lambic, oluiden proge, on edelleen pääasiassa kovimpien harrastajien juttu. Valmistaminen on vaikeaa ja mahdollista vain Brysselin ympäristössä. Valmistus alkaa kuten minkä tahansa oluen, mutta olut käy villihiivalla panimon vintillä laakeissa astioissa tarkkaan valitun laboratoriohiivan sijaan. Tämä tekee oluelle erittäin happaman maun. Käyminen jatkuu tynnyreissä joista villihiiva voi loikata myös naapuritynnyriin. Lambic on yläkäsitemakeita limulambicceja että kunnollisia happamia lambicceja. Sisältävät yleensä ohramallasta ja mallastamatonta vehnää. Edellämaintittujen lisäksi yleinen lambic-tyyli on Faro – tumma makeutettu lambic. Panimoita on jäljellä kourallinen. Belle-Vue, Boon, Cantillon, De Keersmaeker (Mort Subite), De Troch (Chapeau), Girardin, Lindemans, Oud Beersel, Timmermans, Van Honsebrouck (St. Louis) ja 3 Fonteinen. Sekoittamoita on kolme, Tilquin, De Cam ja Hanssens Artisanaal. Arvostetuimpia **Faroja** 3 Fonteinen, Cantillon, Lindemans, **Maustettua** Cantillon Soleil de Minut, 3 Fonteinen Hommage, Cantillon Blåbaer

Lambik, Cantillon Fou' Foune, **Geuzeja** 3 Fonteinen ja Girardin Black Label, **Sekoittamattomia** 3 Fonteinen Oude ja Cantillon Iris.

#### Flanders red/brown

Toinen hapan oluttyyli löytyy Flandersin alueelta, eli sieltä mistä myös saisonit ja biere de gardet (joista saisonit olivat myös aikanaan happamia). Alkuperä on todennäköisesti englantilaisissa happamissa portereissa, jotka dominoivat aikanaan olutmarkkinoita. Tyylin esi-isä Belgiassa on Eugene Rodenbach (nimi voi olla tuttu), joka opiskeli panemista nimenomaan Englannissa. Rodenbachin oluita pidetään nykyään malliesimerkkinä Flanders sourin punaisesta päästä. Maussa marjaa, luumua ja reilusti balsamicomaista happamuutta. Flanders brownit ovat yleensä maltaisempia, hedelmäisyydeltään enemmän viikunaan yms. kallellaan ja vähemmän etikkaisia. Klassikkoesimerkki on Liefmans Oud Bruin. Arvostetuimpia: Rodenbachin Alexander, Rodenbach Caractere Rouge, Russian Riverin ja Lost Abbeyn oluita, Struise Earthmonk (brown)

#### Loppukaneetti

Vaikka Belgiassa ei ole Reinheitsgebotia, siellä ollaan hyvin tarkkoja siitä mitä tiettyyn oluttyyliin kuuluu ja mitä ei, ja likimain samoja reseptejä käytetään vuosikymmenestä toiseen. On tärkeä tiedostaa ero Belgian-style oluen ja belgialaisen oluen välillä. Näistä vain toinen tulee Belgiasta.

Lähteitä:

Wikipedia

<http://drinks.seriousseats.com/2014/03/guide-to-belgian-beer-styles-what-is-dubbel-quad-saison-wit-lambic-gueuze.html>

<http://allaboutbeer.com>