

TYNNYRIOLUT

Ennen olivat miehet rautaa ja tynnyrit puuta. Kunnes tuli teräs ja hiljensi tynnyripajat.

MUINAISUUDESTA

Belgialaisia lambic-panimoita lukuunottamatta puutynnyreistä luovuttiin.

MUOTIIN

Nyt oluiden kypsyttäminen tammessa on taas muodissa.

Vanha puutynnyri ravistuu ja tiputtaa hiljalleen vanteensa, leikataan kahtia kukkaruukuksi tai päätyy ravintolan koristeeksi. Kaukana ovat päivät, jolloin panimoiden pihilla kohosivat tynnyrivuoret ja koukeroiset lastut sinkoilivat tynnyrintekijöiden mitä erikoisimpien talttojen ja veitsien muokatessa tammea.

Tammi on aina ollut rankkaa kulutusta kestäväna materiaalina tynnyrin- ja veneentekijän valinta. Tammet kuuluivat pyökkikasvien sukuun ja lajeja tunnetaan peräti viitisen sataa, yhteisenä tunto-merkkinä terho. Tammi on Englannin, Ranskan ja Yhdysvaltojen kansallispuu ja Pohjois-Amerikan valkotammi on ollut hyvin käytetty panimoissa. Itä-Euroopassa kasvatavat lajikkeet otettiin käyttöön jo kauan sitten, Ison-Britannian imperialismin vaatiessa kotimaan tammien sotalaivoihinsa.

Imperiumin virkamiehet olivat tietenkin janoisia. Etenkin Intiasa, jossa liiallisen kuumuuden ja puuttuvien raaka-aineiden vuoksi ei voinut olutta panna, kaivattiin kotimaan maltaisia antimia.

Ratkaisu oli rutkasti humaloitu ja vahva olut, joka kesti kuukausten laivamatkan. Olut, joka seilasi tynnyrissä Afrikan ympäri, sai nimekseen India Pale Ale. Maku oli varmasti eri kuin nykyajan teräskannissa kypsyneen IPA:n.

Vanhat tynnyrit hyötykäytössä

Belgiassa ei olla päästy puusta pitkälle. Moni museolta näytävä mutta täysin toimiva panimo pitää sisällään käymiskellareita, joissa lepää hämähäkinseittien peittelemänä vuosikymmeniä vanhoja tammitynnyreitä. Kyljestä saattaa erottaa konjakkitalon tai portviinitilan muinaisen polttomerkin.

Tammesta tykkäävät panimot ovat villihiivoilla oluensa käyttäviä lambic-panimoita, joita toimii Brysselin lähimaastossa enää kourallinen, nekin pysytellen vaatimatoman kokoisina. Olutharrastajien hehkutuksen niiden tuotteet sen sijaan keräävät poikkeuksetta.

Lambicit viettävät tynnyreissä vuosia. Tynnyrit pestään ja höyrytetään, mutta nykypäivän puhtausnormeja ne tuskin täyttävät. Onneksi, sillä samalla katoaisi ainutlaatuinen maku: hapan, tallimainen – jopa silkkaa sitä itseään. ▶▶▶



Tammitynnyrit luovuttavat makua, hieman hapanta, hieman tallimaista.

Tynnyreissä olut kontaminoituu, ja säilyy siksi juomakelpoisena ikuisesti.

TÄYSOSUMA TAMMESTA

Luopuminen turvallisesta urasta sukupanimon leivissä voi johtaa seikkailuun – nuoren skottilaisen **Dougal Sharpin** tapauksessa tammemakuiseen ja vieläpä vahingossa. Olipa kerran viskitehdas, joka halusi kypsyttää viskinsä tynnyrissä, jossa olisi tätä ennen kypsytetty olutta.

Tilattiin siis olut Caledonian-panimolta, jossa Sharp oli panimomestarina. Olut pantiin, suljettiin tynnyreihin, odoteltiin. Sitten olut viemäriin, viski tilalle ja voilä, skottiviski ä la olut!

Onneksi huomattiin, että viskitehtaan työntekijät olivatkin salaa maistelleet tynnyreissä muhinutta olutta. Ja sekös oli hyvää. Panimomestari Sharp paikalle. Tyrmistys! Käsissä oli täysin uudenlainen, hedelmäisen makea, muhkean vaniljainen ja toffeinen tammessa kypsytetty olut, pian markkinoilla nimellä Innis&Gunn Oak Aged Ale.

Bourbon-tynnyrissä kypsytetyn perusversion lisäksi on kokeiltu rommi- ja skottiviskitynnyreitä. Oluet pannaan Belhavenin panimossa Skotlannissa ja 7 prosenttia tuotannosta menee vientiin, Kanada ja Ruotsi suurimpina ostajina.

– Monet viininystavat pitävät oluestamme. Siinä on paljon makua, mutta se ei ole extreme-olut. Tammi on juttumme, ei savuisuus tai viskin aromit. Tynnyriä voi käyttää vain kerran, sitten se menee viskitehtaalle. Kovan kasvun myötä haaste tulee olemaan riittävän tynnyrimäärän saaminen käyttöömm.

Oluen tekeminen on kantapään kautta oppimista, sanoo Ilkka Sipilä.

Tammesta tykkäävät panimot ovat **villihiivoilla** oluensa käyttäviä lambic-panimoita.

Alkuperäiset **maut muuttuvat**,
jokin elementti painuu
unholaan ja jokin kohoaa.

Lambic on oikeastaan heti kättelelyssä kontaminoitunut olut, eikä näin ollen voi enää pilaantua vaan pysyy juomakelpoisena ikuisesti. Brysselin tynnyrivanhukset viettävät oluentäyteisiä eläkepäiviä helposti 100-vuotiaiksi, kunhan niille vain löytyy osaavaa hoitohenkilökuntaa.

Tanskalaista tammen taitoa
Lentäväksi oluenpanijaksi tänä vuonna ryhtynyt **Anders Kissmeyer** oli tanskalaisen pienpanimovallankumouksen pioneeri 2000-luvun alkuvuosina Nørrebron panimossa, jonka tuotteet olivat Alkossakin. Kööpenhaminalaisessa panimossa näki usein tammitynnyreitä, joissa muhi kokeita.

Tynnyrikypsytyks on yksi ulottuvuus lisää oluenpanijalle. Se voi olla hienovarainen sävy tai kaikki muut elementit jyräävä tyrnäys oluelle. Tynnyrin vaikutusta lopputulokseen on hankala ennustaa, joten joskus se ärsyttää itsessäni piilevää kontrollifriikkiä, Kissmeyer naurahtaa.

Yllätyksellisyys kuuluu tammen kanssa kokeiluun. Kissmeyer on kypsytellyt lukuisia oluttyylejään tynnyrissä kolmesta kuukaudesta jopa pariin vuoteen. Pesut on hoidettu ainoastaan hyvin kuumalla vedellä. Pesuaineita tulee välttää, sillä ne turmelevat puun ja siitä saatavat aromit.

Pidän eniten siitä mahtavasta makujen kirjosta, mitä tynnyrit antavat. Alkuperäiset maut nimittäin muuttuvat, jokin elementti painuu unholaan ja jokin kohoaa. Amerikkalaiset, erittäin paahdetut bourbon-tynnyrit ovat todella mainiota vaniljaisten ja kookosmaisten aromien lähteitä mustiin oluisiin. Ranskalainen punaviinitynnyri taas jättää kevyen hedelmäisen, kirpeän ja maanläheisen sävöksen esimerkiksi happamaan brown aleen, kertoo Kissmeyer.

Mitä huomisen trendeihin tulee, alkoholipitoisuudeltaan vahvat ja rankasti humaloituneet oluet pitävät pintansa, pullossa kypsyttyminen on tulossa ja perinteisiä oluttyylejä tullaan risteyttämään keskenään, Kissmeyer arvelee. Seuraavan kulman takana odottaa toki mietojen oluiden vastaisku, eikä terroir-ajattelu ole mahdollista panimoissa. Paikallisista raaka-aineista pannut ja alueen perinteitä edustavat oluet voivat nousta pienten panimoiden vahvimmaksi anniksi.

Kotimaista konjakkikokeilua
Mikropanimo Hollolan Hirvi juhlisti ensimmäistä vuosikymmentään kesällä 2009 Suuret Oluet Pienet Panimot -tapahtumassa Lahdessa. Tarjolla oli Suomen ensimmäinen konjakkitynnyrissä kypsytetty olut. Suomalaisten mieltymys

TYNNYRINTEKIJÄNÄ DUBLINISSA

Vuonna 1900 Guinnessin panimolla oli 320 000 tynnyriä, joihin mahtui 41 miljoonaa pintia. Niistä tehty pyramidi olisi ollut Eiffelin tornin korkuinen. Tynnyrintekijälle maksettiin valmiiden ja korjattujen yksilöiden mukaan, joten nopea teki tiliä. Kisällivaihe kesti seitsemän vuotta ja ammatti oli periytyvä.

Vielä 1920-luvulla tynnyrintekijöitä oli kolme sataa ja uusia tynnyreitä syntyi tuhat viikossa. Ennen täyttöä jokainen nuuskittiin ja mikäli tuoksu oli hapan, pesu tuli uusiksi.

Alumiiniset olutastiat ilmaantuivat vuonna 1946 ja syrjäyttivät vähitellen puiset niin, että viimeinen tammitynnyri täytettiin maaliskuussa 1963 ja tynnyrisepät ryhtyivät sateenvarjotelineiden valmistajiksi eläkettä odotellessaan. Viimeinen tynnyrikuormia vetänyt hevonen sai eläkepaperinsa jo vuonna 1960. Tammen aika oli ohi.

Tynnyreiden kokoja

Firkin	36,4 l
Kilderkin	72,7 l
Barrel	145,5 l
Hogsehead	236,4 l
Butt	472,8 l

konjakkiiin tiedettiin, ja tarjoilulaksiksi 7,5-prosenttiselle oluelle valittiin perinteinen pallomainen konjakkilasi.

Juuri lasin kautta se miellettiin paremmin juhlaolueksi ja moni siitä tykkäsiikin, ainakin pienenä annoksena. Tekeminen oli kantapään kautta oppimista, saimme 500 litrasta lopulta tarjoilukelpoiseksi 150 litraa. Ensimmäinen erä viipyi liian kauan tynnyrissä, 40 päivän kohdalla se oli kunnossa – siitä viikko, niin hapanta oli, naurahtaa isäntä ja oluenpanija **Ilkka Sipilä** kokeiluja muistelllessaan.

Syy kontaminoitumiseen oli tynnyreiden korkea, määrittämätön ikä ja sen myötä keräämä mikrobiflora, arvelee Sipilä. Tynnyreitä ei myöskään voinut yhdestä pienestä aukosta käsin oikein pestä, eikä tarkoitus ollut poistaa aromia antavia elementtejä vaan nimenomaan imeä olueen kunnolla konjakin olemus. Toinen erä onnistui. 400-litraiset tynnyrit ovat toistaiseksi koristeena entisen navetan ylisillä. ■

KOLME TYNNYRISSÄ KASVANUTTA TESTISSÄ

Bourbon County Brand Stout, 13%
Pikimusta, liki vaahdoton ja hiilihapoton. Kauas leijaileva, portviinimäinen ja paahteinen tuoksu, johon tulee suklaisia sävyjä ja punaisia marjoja lämmitessä. Hyökkäävä, tuntuvasti alkoholinen maku, mukavan suklainen ja yltyvän katkera, jättäen kitalakeen tosi pitkän kutkutuksen.

Fuller's Brewer's Reserve No. 2, 8,2%
365 päivää konjakkitynnyrissä? Pelottavaa! Kirkkaan oranssi väri, todella hedelmäinen, jopa puolukkainen tuoksu. Kirpeän raikas, ihmeen kevyt rakenteeltaan, hyvin vähän katkeroa. Lämmitessä yskänlääkemäinen ja esiin nousee hiukan myös konjakin aromeita.

Innis&Gunn Rum Cask, 7,4%
Kirkas, nätti punertava väri. Kypsä hedelmiä, hennosti paahuneisuutta, maitosuklaan tuoksuja. Makeahko, täyteläinen suutuntuma, aavistus tammea ja mojavaa suklaisuutta. Loppuu lempeänä, jopa yllättävän keveänä ja antaa pienen rommin takapotkun.



NEW LOOK SAME SMOOTH FLAVOUR



HANKEY BANNISTER
EST. 1757

WWW.HANKEYBANNISTER.COM