



# Mustan oluen lumo

Ei kaikki musta olut Irlannista ole, vaikka Guinness maailman suosituin yksilö onkin. Perinteinen paahdetusta ohrasta tehty stout ja lontoolainen portteri ovat vuosisatojen kuluessa jalostuneet monen makuisiksi jälkeläisiksi.

**V**ain historia tuntuu enää tekevän eron mustien pintahiivisäristen, stoutin ja portterin, välillä. Oluenpanijat eivät oluttyöliien rajoja kunnioita eivätkä kahlitse itseään menneisyyteen. Paahtuneisuus on kenties ainoa yhteinen nimittäjä mustille oluille, muista elementeistä voidaan olla mitä mieltä vain.

– Sokkotestissä, ruskeasta lasista, ei pysty erottamaan light-olutta ja tavanomaista mietoa stoutia, väittää olutkirjailija **Unto Tikkanen** ja uskoo, ettei tavallinen kuluttaja pidä stouteja ja porttereita oikeastaan oluina ollenkaan, vaan jonkinlaisina ”omina juttuinaan”. Olutkulttuurin leviäminen kansan syvissä riveissä on hirveän hidasta, huokaa kaksi vuosikymmentä oluesta moniin lehtiin kirjoittanut Tikkanen.

– Mustien oluiden raaka-ainepohjat vaihtelevat paljonkin, löytyy kauraa ja vaikkapa sokeria – jota en muuten itse arvosta oluenpanossa. Stout ja portter tarkoittavat ihan samaa asiaa. Sekaanukset nimissä johtuvat siitä, että panimot saavat nimittää oluita miksi haluavat, eikä oluissa ole olemassa kategoriointia kuten viineissä. Tämä on valitettava piirre, eivätkä panimot ole suostuneet nimityksissä yhteistyöhön. →

Sokkotestissä ei pysty erottamaan light-olutta ja tavanomaista mietoa stoutia.



”  
Teollistuminen nosti  
portterin suosioon  
1700-luvulla.

### Portteri on teollistumisen lapsi

Olutkirjallisuudessa portteri syntyy Lontoossa 1722, **Ralph Harwoodin** pienessä pubipanimossa, kolmen eri oluen sekoituksena. Tosiasiassa sekoittelua oli tehty jo pitkään, mutta Harwood onnistui valmistamaan oluen, joka vastasi asiakkaiden silloisia makumieltymyksiä ja jäi historiaan.

Olutta verotettiin tuolloin raaka-aineiden perusteella. Halvinta oli käyttää mallasta, joka oli kuivattu puuta polttamalla. Hiili oli kallista. Lopputuloksena oli ns. ruskeaa mallasta. Se sai aikaan, ei suinkaan mustaa, vaan tummanruskeaa olutta. Ensimmäiset portterit eivät siis olleetkaan mustia. Vasta 1817 kehiteltiin kahvipaahdintamon kaltainen laite, jolla maltaan väri saatiin paahdettua mustaksi.

Esiporttereihin – kolmen eri oluen sekoitukseen – käytetyt oluet olivat jopa vuoden tammitynnyreissä kypsyneitä ja maitohappokäymisellä ryyditettyjä. Tuoreemmalla oluella tasapainotettiin näitä varmasti hurjanmakuisia liemiä.

Ihmisten vyöryessä töihin Lontoon tehtaisiin muuttui löyhä pikkukylä keskittymä aikansa mahtavimmaksi kaupungiksi. Raatava työväki pyyhki päivän päätteeksi hiet otsaltaan ja vaati kurkun kostuketta. Portteri oli olevalle siihen pitkäikäinen lääke. Kiertävien oluenpanijanaisten aika oli ohi, suurteollisuus oli tullut.

### 9000 vuoden vuokrasopimus

Perusturisti ei hevillä mene sellutehdasta katsomaan, mutta panimoa kyllä. Dublinissa isot laumat kiertävät Guinnessin suosittua St. James's

Gaten panimoa, tai oikeastaan vierailijakeskusta. Lopussa odottaa kiitos eli tuopillinen Irlannin mustaa kultaa ja kyytipoikana upeat näköalat yli kaupungin.

**Arthur Guinness** tuskin tiesi luovansa maailmaan kuuluisinta paahdunutta olutta vuokratesaan Dublinin kaupungilta toimintansa lopettaneen panimon vuonna 1759. Vuokrasopimus tehtiin varman päälle 9000 vuodeksi.

Teollistuminen nosti portterin suosioon 1700-luvulla. Kun se rantautui Irlantiin, herra Guinness viritti sen tuhdimmaksi ”stout portteriksi” ja korvasi verotussyistä osan maltaista paahdetulla ohralla. Juomasta tuli karumpaa ja kuivempaa, irlantilaisten stoutia. Se oli ensimmäisiä maailmaa oikeasti valloittaneita olutbrändejä.

# Sinebrychoffin kruununjalokivi

Muut panimot kuolivat hiljalleen Irlannista, eikä maassa ole nykyään kuin kourallinen panimoita. Corkin kaupungista löytyvät isot pelurit Beamish ja Murphy's.

Guinnessin 4,1 % perusversio on ollut markkinoilla vuodesta 1961. Sitä pannaan lisenssillä kymmenissä maissa, aavistuksen erilaisin reseptein ja maakohtaisin makumieltymyksin. Anniskelussa käytetään typen ja hiilidioksidin seosta, ammattilaisten termein K-30:tä, jossa typen osuus on 70 %. Siitä johtuu pienikuplainen, tiivis vaahdo. Vahvin dublinilainen on vain pullossa muhiva 8 % Foreign Extra Stout.

## Suodattamatta paras

Tukun muhkeita stouteja oluenystävien iloksi lykkänyt porilainen Beer Hunter'sin pienpanimo ei ole vuonna 2008 suodattanut mitään oluitaan. Huonoa palautetta ei ole tullut ja myynti on noussut. Siis suodattamatta paras, myhäälee oluenpanijana vuodesta 1998 toiminut **Milka Heikkinen** ja kertoo oman panimon tuotteiden osuuden olutmyynnistä olevan suunnilleen 20 prosenttia.

– Tein ekan stoutin vuonna 2000, sopivasti Helsinki Beer Festivaleille. Siellä irtosi saman tien Vuoden Olut -palkinto. Tuli muuten helvetin hyvä fiilis! Resepti syntyi aika lailla hatusta, mutta ehkä yksi menestystekijä oli käyttämäni jenkkiläinen Cascade-humala, jota ei silloin juuri tunnettu, muistelee Heikkinen.

Mikä sitten on oluenpanijan mielestä stoutin ja portterin ero?

– En näe niissä tänä päivänä mitään eroa. Historiallisestihan niitä löytynee. Suomessa ja Baltiassa tehdään pohjahiivalla paahteisia juttuja, vaikka perinteisesti on käytetty pintahiivaa. Onneksi panimo saa itse päättää, miten oluensa nimeää. Toisaalta, hämääkö se kuluttajaa? Jos olut maistuu hyvältä, tarvitseeko kuluttajan tietää, onko se pantu pohja- vai pintahiivalla?

Oluiden luokittelut vaihtelevat paljonkin. Esimerkiksi oluita arvioivalla massiivisella Ratebeer.com -sivustolla Suomen tunnetuin musta olut, Sinebrychoff Porter, löytyy kategoriasta balttilaiset portterit. Heikkinen taas pitää sitä Imperial Stoutina. Heikkinen tunsi oluen kehittäjän, ylianimomestari **Boris Orlon**, eikä juuri keskustele hiivan hieman salaperäisestä alkuperästä, joka on herättänyt vuosien varrella vilkasta keskustelua.

– Olen luvannut olla siitä vaiti. Olen kuullut, mutta en voi kommentoida.

**P**erinteisesti pintahiivalla pantava 7,2 % Koff Porter on sitkeä sissi. Syntymävuodestaan 1957 vireäksi klassikkoksi vartuttuaan se on kokenut vaikeiden aikojen, sillä 1980-luvulla se oli todennäköisesti ainoa kotimaassa pantu pintahiivaolut. Panimomestarit **Boris Orlo** ja **Nils Sandman** sekä laboratoriopäällikkö **Aarne Rahiala** olivat tuotteen takana. Sinebrychoffin mukaan hiiva on peräisin Lontoosta, Park Royalin panimosta ja samaa, jolla Guinness valmistetaan.

Olutharrastajien ylistämän ja monesti palkitun oluen valmistuksessa käytetään neljää eri mallista: pilsner-, münchen-, väri- ja ruskeamallista. Rungas katkeruus ja klassiset Sazer-aromihumalat viimeistelevät suodatamattoman makupommin. Tarjoilulämpötilaksi suositellaan huoneenlämpöä, mikä tarkoittaa n. +15 °C.

Koffin Porteria markkinoitiin ensi alkuun Imperial Stoutina, mikä se monen mielestä portterin valesuolissa onkin.

– Se ei ole portteri, se on Imperial Stout, jyrähtää oluesta kirjoittavien toi-

mittajien pioneeri **Unto Tikkanen**. Perinteiset lontolaiset portterit ovatkin miedompia, noin 4–5 % alkoholilavuudeltaan. Maultaan ne ovat hedelmäisempiä ja makeampia kuin Koffin Porter, joka on kuiva.

– Maailmanklassikko, yksi suosikeistani. Vanhemman polven olut-asiantuntijoiden keskuudessa se on hyvin tunnettu. Jenkeissä sitä on ollut myynnissä yli 30 osavaltiossa, muistelee Tikkanen.

– Nykyään sahti on ulkomailla tunnetumpi, sitä kopioidaan paljon. Tämä on etenkin edesmenneen **Michael Jacksonin** ansiosta, koska hän kävi viimeisinä vuosinaan paljon Jenkeissä luennoimassa ja puhui hyvin tunteestaan sähdistä.

Tervetulo-drinkiksi vierailleen Tikkanen on jo kauan tarjonnut 50–50 suhteessa Koffin Porteria ja kuohuviiniä, joka leikkaa karvauten ja tekee kokonaisuudesta ihanan samettisen kokemuksen.

– 1950-luvulla ravintola Palace tarjosi digestiivinä kahvin ja Koffin Porteria konjakkilasista. Toivottavasti joku elvyttäisi tämän mainion jälkiruuan.

