

Tammi tekee oluelle terää

Vehreiden nummien keskellä sijaitseva tislamo tislaa jopa 75 miljoona litraa alkoholia vuodessa, josta osa käytetään sekoiteviskien, osa ginin valmistukseen.

Sattumasta saattaa syntyä sensaatio, tietää skottilaisen Innis & Gunnin perustaja Dougal Sharp. Tammitynnyrissä kypsynyt olut paljastui mainioksi, vaikka oli aluksi vain viskinteon väline. Se olisi pitänyt nähdä: varastomiehet perjantai-iltapäivänä siemailemassa myhäillen tammitynnyreissä kuukauden päivät muhinutta olutta, joka heidän olisi itse asiassa kuulunut kaataa viemäriin.

Lounais-Skotlannissa, William Grant & Sonsin omistamassa tislamoissa, tehtiin vuonna 2002 pieni koe. Erä viskiä pantiin tynnyreihin, joissa oli aikaisemmin ollut vahvaa olutta. Oluen reseptin oli tehnyt Caledonian-panimon silloinen panimomestari Dougal Sharp.

Se siitä, tuumi Sharp, joka oli perheomisteisen, Edinburghin 40 panimosta viimeisen, palkintoja näyttänyt reseptintekijä ja jatkoi rutiinejaan. Kunnes sai puhelun pienestä Girvanin kylästä, jossa tislamo oli.

”Et kyllä usko tätä, mutta olut, joka meidän piti viemäroidä, maistuu aivan pirun hyvälle!”

Sharp lähti Girvaniin ja maistoi. Sokkotesteissä erikoinen, uudenmakuinen olut sai täydet pisteet. Sharp uskoi löytäneensä jotain ainutlaatuisia, perui MBA-opintonsa ja perusti tammitynnyrioluelle oman yrityksen, jonka nimesi oman ja veljensä toisten nimien mukaan. Innis & Gunn oli syntynyt.

Tammesta toimeen

Kentuckylainen tammitynnyri maksaa noin 100 puntaa. Niitä on tässä Innis & Gunnin varastossa seitsemässä kerroksessa yhteensä 55 000. Ne ovat täynnä viskiä. Osassa on olutta. Muutamista tapit ovat irti ja nuuskimme ja hörpimme bourbon-tynnyrissä viikon verran viihtynyttä olutta. Tammi on antanut jo omastaan, mutta maku on vielä hiukan epätasainen ja ärhäkkä. Tamminen, toki.

”Tynnyrit ovat kaikki kertaalleen käytettyjä emmekä mekään voi niitä kierrättää. Emme käsittele tynnyreitä, vaan olut pumpataan niihin suoraan. Hygieniariskejä ei ole, ainoa uhka voisi olla korkea lämpötila, mutta säilytämme niitä aika viileässä va-



Mäskäyskattila vuosimallia 1956.

rastossa”, kertoo Andrew Napier ja poimii pipetillä kullankeltaista olutta lasiin.

Vehreiden nummien keskellä sijaitseva tislamo tislaa 5,5 miljoona litraa viskiä vuodessa, osan tästä giniä. Uudet kupariset pannut esitellään. Keskellä oleva laite, josta näkee tisleen virtaavan, oli ennen viranomaisten valvonnassa ja visusti lukittu, mutta nykyään pelkkä koriste.



Bourbon-tynnyri kypsyttää oluen.

”Se on turisteille, he pettyvät jos eivät näe tisleestä vilautakaan.” Koko prosessi vie 77 päivää. Tammen aromit jatkavat kehittymistään pullossa – mutta pulloituksen jälkeen tammen aromi katoaa kuukaudeksi ja palaa sitten. Syytä ei vielä tiedetä.

Mistä olut tänne tulee? Herää kysymys, eikö ole kallista ja etenkin uhkarohkeaa rahdata olutta – pilaantumisherkkää elin-



Panimomestari Alan McLaren tarkistaa laadun.

tarviketta – pitkin Skotlantia. Mieleen juolahtaa esimerkki Pohjois-Suomesta reilun vuosikymmenen takaa. Keskuskeittämöstä lähetettiin olutvierrettä käymään usean kaupungin ravintoloihin, joissa oli käymistankkeja. Monen letkun kautta kulkenut sokeriliemi eli vierre kyllä kävi, mutta lähes aina karmaisevan kontaminoiduksi litkuksi. Lapin lambicia, sanoi vitiniikka.



Dougal Sharp ja pulloittua menestystä.

Panimo ilman panimoa

Tie kutistuu Edinburghin jälkeen itään mennessä varsin kapeaksi. Liikenneympyröihin syöksyessä tulee manner-eurooppalaisena nojanneeksi väärään suuntaan. Dunbarin kalastajakylässä ajamme pikkuisen Brewery Lanen päähän. Tontilla on pantu olutta vuodesta 1719.

Pian piipusta pöllähtää. Brittiläistä humalaa on juuri viskattu keittokattilaan. Vieressä on muhkean näköinen mäskäyskattila vuosimallia 1956.

"Maltaat sisäänmäsätään 70 asteen lämpöön ja siinä pysytään. Täällä pidetään asiat yksinkertaisina. Siivilöinti tapahtuu samassa kattilassa ja kokonaisaika on vajaa kuusi tuntia. Sen jälkeen vierre pumpataan keittokattilaan, jonka koko on 115 barrelia", selostaa senior brewer, suomeksi varttu-neempi panimomestari, Alan McLaren.

Alan laskea barreleita päässäni. "Sellaiset liki 20 000 litraa", lisää McLaren, "ja mitä lukuihin tulee, Belhavenilla on 330 pubia."

Kaikki Innis&Gunn-oluet pannaan täällä. Oma panimoa ei ole. Ainakaan vielä. Tuon sanan verran uskaltaa rivien väleistä tulkita. Perusversion kantavierre eli tärkkäisittäin original gravity on 1.068. Mannermaisesti ilmaistuna 17 %, siis vahvaa. Pääkäymistankit ovat kuutioita, joiden päällä seisossa voi vierteen päälle pukkaavaa rusehtavaa vahtoa tutkailla.

Hiivaa saadaan eräältä Carlsbergin panimolta, viidesti vuodessa. Jätän kohteliaasti utelematta enemmän hiivatiedot, mutta käymislämpötilan kysyn. Usein sen



Innis&Gunn -oluiden kypsymistä seurataan maistelemalla eriä suoraan tynnyreistä.

suuri vaihteluväli yllättää, niin nytkin, 18–23 astetta. Dunbarista olut kuljetetaan Girvaniin tislamuon tammessa kypsytettäväksi ja sieltä hyvän matkan päähän Kaakkois-Englantiin, Greene Kingin panimolle edelleen pulloitettavaksi.

Maltaan ja tammen liitto

Edinburghin uuden kaupungin kolossaalisissa kivitaloissa on huonekorkeutta reilut kuusi metriä ja yhdessä niistä oluen luojaan Sharpin pelkistetty toimisto. Hän tarjoaa

Ruotsissa suosittua Canadian cask-versiota, jossa on käytetty ruista.

"Se on harvinaista ruiskaramellimallasta. Väriin lisäksi siitä saa hienovaraista makeutta ja rusinamaista makua. Ruotsi, jossa olemme toiseksi suosituin tuontilut, ja Kanada ovat suurimpia vientimaitamme. 70 % tuotannostamme menee vientiin ja ensi vuonna USA on olevalle meille tuottoisa markkina-alue", visioi Sharp.

Mikä sitten on se Ruotsin suosituin ulkomainen?

"Newcastle Brown Ale."

Siis kaksi makeahkoa, liki samanväristä



Kentuckylainen tammitynnyri luovuttaa vaniljaista makuunsa oluelle jo muutamassa viikossa.



pintahiivaolutta, eivätkä maantieteellisesti kaukana. Kirkkaassa pullossa kumpikin.

Koska tynnyreistä irtoaa hieman erilaisia makuja, osa prosessia on eri erien sekoittaminen. Käsityötä riittää: letkujen vääntelyä, pumppaamia, tynnyreiden työstämistä. Entä kaikki oluen siirtely, luulisi riskejä piisaavan?

"Tietenkin. Kaikessa oluen liikuttelussa on hygieniariski. Meille korkea lämpötila on suurin. Olut myös kypsyy kesällä nopeammin. Innis&Gunn-oluet humaloidaan varsin maltilla, sillä pääpaino on maltaalla ja tammella. Ja kauniissa värissä. Olisi häpeä piilottaa se ruskeaan lasiin", Sharp toteaa, ennen kuin ehdin kysyä syytä läpinäkyvään lasiin. "Ja otamme ehdottomasti kovemman hinnan oluestamme, niin paljon tämä vaatii varastointia ja myös veroja, koska alkoholia oluissamme on hieman runsaammin."

Määrätietoisella oluisella Sharpilla on tavoitteena olut, jossa on kosolti makua ja syvyyttä, pehmeyttä ja jotain sellaista, mikä saa yllättävän usein viininystävän tykästy-mään tammitynnyriolueen.

"Oluemme miellyttää niitä, jotka eivät pidä perusoluen liiasta hiilihaposta ja vetisestä mausta. Innis&Gunn ei ole viskiolut eikä extremeolut, vaan tammessa kypsytetty olut. Kun tätä kerran maistaa, tähän ihastuu välittömästi."

Vuoden 2009 myyntiarvio on 570 000 laatikkoa. Tusina pulloa kussakin.

"Meitä on pyydetty valmistamaan oluemme muualla. Ei se käy. Yhdistämme elementtejä ja taitoja, jotka ovat leimallisia Skotlannille."

TEKSTI MIKKO SALMI
KUVAT MIKKO SALMI, ALKO JA KUVA-ARKISTO

