



*Eri oluita juodaan erilaisista lasista. Oluttyylien aromit ja ulkonäkö tulevat parhaiten esille hyvin suunnitellussa lasissa. Laseilla mainostetaan lisäksi olutmerkkejä.*

# Kaukana juopottelusta

**Akateemisen olutseuran jäsen ei yleensä innostu valtavirtaoluista. Tärkkelys ja lisäaineet tekevät oluesta kustannustehokkaan, mutta pilaavat maun. Olutilloissa maistellaan lähinnä hanaoluita, pullon kun voi viedä kotiin.**

**Ville Koivuniemi**, teksti  
**Matias Partanen**, kuvat

Oulun akateeminen olutseura tuo mieleen kaksi ajatusta: joko se on tekosyy juopottelulle, tai sitten armoitonta hifistelyä viinin sijaan oluella.

”Yleensä jompikumpi näistä ääripäistä korostuu, kun kuuntelee ihmisten ennakkokäsityksiä olutseurasta”, toteaa seuran puheenjohtaja, tohtorikoulutettava Ville-Valtteri Visuri ja hörppää olutta. Tällä kertaa hänellä on tuopissaan Stallhagen red alea.

Paikalle Tuiran Oluthuone Parkkiseen on saapunut viisi oluesta kiinnostunutta miestä. Jokainen on käynyt hakemassa eteensä tuopillisen kiinnostuksensa kohdetta.

Tunnelma on leppoisa. Miehet kyselevät toisiltaan suosituksia siihen, millä oma tuoppi kannattaa täyttää.

Juopotteluksi touhua ei voi sanoa.

”Tyypillisesti lähmmme kym-

menen maissa pois. Yleensä oluita tulee juotua illan aikana kolmesta neljään”, Visuri arvioi.

Liian nopea oluen lipitys ei antaisi aikaa makustella juomaa rauhassa. Toisaalta liian päihtyneenä maistelu olisi yhtä tyhjän kanssa.

## Teekareita ja luonnontieteilijöitä

Jonkinasteista hifistelyä oluiden maistelu luonnollisesti on. Jokainen seuraan kuuluva on oluista kiinnostunut. Olutmerkeistä ja -tyyleistä puhutaan ja niitä vertaillaan. Seuran postituslistalla on nelisenkymmentä jäsentä. Illanistujaisissa, joita järjestetään kuukausittain, koostuu useimmiten kymmenisen henkilöä.

Visurilla meni edellisviikolla 700 maistetun oluen raja rikki. ”Onhan se puheenjohtajalle us-

**” Olen ollut yllättynyt, kuinka paljon seuraan kuuluvat tietävät oluesta entuudestaan.**

*Ville-Valtteri Visuri, Oulun akateemisen olutseuran perustaja ja puheenjohtaja.*

kottavuuskysymyksiin”, Visuri toteaa.

Seuran keskimääräinen jäsen on opintojensa loppusuoralla oleva mies, yleensä teekkari tai luonnontieteilijä. Postituslistalla on naispuolisia jäseniä, mutta illanistujaiset ovat täyttyneet tähän asti miehistä.

”Olen ollut yllättynyt, kuinka paljon seuraan kuuluvat tietävät oluesta entuudestaan”, Visuri sanoo ja arvio, että lähes jokainen juonut yli viittäkymmentä eri olutta.

”Minä en ole tainnut ehtiä ihan viittäkymmentä olutta maistaa”, sanoo ensimmäistä kertaa illanistujaisiin osallistuva Antti Kaasila.

Illanistujaisissa, tai yleensä ravintoloissa, miehet tilaavat oluensa lähes yksinomaan hana-

nasta. ”Se on se oikea ja perinteinen tapa”, sanoo Kaasilan tapaan ensimmäisissä illanistujaisissa oleva Matti Koskela. Alusta asti olutseuran toiminnassa mukana ollut Tapani Himanka



Vasemmalla Oulun akateemisen olutseuran puheenjohtaja Ville-Valtteri Visuri kertoo näkevänsä unia savuoluita. Nyt tuopista löytyy Stallhagen red alea.

Yliympänä Olutseura koontuu pääsääntöisesti Oluthuone Parkkisessa tai Oluthuone Leskisessä joka kuukauden kolmas keskiviikko.

Oikealla alhaalla Antti Kaasila, Tapani Himanka ja Ville-Valtteri Visuri sopivat olutseuralaisien kuvaukseen: opintojen ehtoopuolella oleva teekkarit tai luonnontieteilijä.

## Ohrasta maissiin ja Alesta Lageriin

Olut on **maailman suosituin** ja vanhin alkoholijuoma. Se on mallasjuoma, jota valmistetaan käyttämällä sitä vedestä, humalista ja maltaista.

Oluen **valmistusaineet** vaihtelevat valmistusmaan raaka-aineen mukaan. Siinä missä Euroopassa käytetään pääasiassa ohraa tai vehnää, Aasiassa raaka-aineena toimii usein riisi ja Amerikoissa maissi.

Leijonanosaa **oluttyleistä** tulee Saksasta, Englannista, Tšekistä ja Belgiasta, jotka ovat perinteisiä olutmaista. Sittemmin esimerkiksi Yhdysvalloissa, Kiinassa, Irlannissa ja Tanskassa on alettu valmistaa olutta merkittävästi aiempaa enemmän.

Oluiden **erot** johtuvat pitkälti eri oluttyleistä. Mitään panimoita sitovia ohjeita eri tyyliin ei kuitenkaan liity. Oluet jaetaan tyyliin käymistapansa perusteella.

**Lager** eli pohjahiivaolut on yleisin oluttyyppi. Suomalaiset oluet ovat yleensä lagereita.

**Ale** on puolestaan yleisnimi pintahiivaoluille. Pintahiivaoluen valmistuksessa hiiva nousee käymisen aikana käymisastian pinnalle.

Ale voidaan jakaa lukuisiin erilaisiin **alattyleihin**, kuten Porterit, Stout, Mild, Bitter, Barley Wine, Old, India Pale Ale, Pale ale, Dark ale, Country ale, Brown ale ja Scottish ale.

**Amerikkalaisia** alattylejä ovat puolestaan Pale Ale, Strong Pale Ale, Imperial/Double India Pale Ale, Amber/Red Ale, California Common, Imperial/Double Red Ale, Golden/Blond Ale ja Brown Ale.

**Suomen suurimpia** olutpanimoita ovat Sinebrychoff, Hartwall ja Olvi, joista ainoastaan Olvi on suomalaisessa omistuksessa. Kolmen suurimman lisäksi Suomessa on vahva pienpanimokulttuuri. Pienpanimoita on Suomessa parisenkymmentä.

**Lisätieto** olutmerkeistä ja -tyyleistä:  
www.olutopas.info

Lähde: Olutwiki,  
www.olutopas.info/wiki

komppaa Koskelaa. "Hanaolut liittyy jotenkin baariin. Pullon voi juoda kotonakin."

Löytyy hanaoluen juomiseksi järkisyökin. "Olut ei säily hanassa hirveän kauaa. Sen on siis oltava melko tuoretta", Visuri huomauttaa.

## Tärkkelys ja lisäaineet pilaavat maun

Yhdestä asiasta näillä miehillä luulisi löytyvän mielipiteitä: mikä tekee hyvästä oluesta hyvän? Visurin mukaan kysymyksen on helppo vastata ensin toisin päin, eli mikä tekee pahasta pahan?

"Ensinnäkin olut vastaa aina tyyliin. Esimerkiksi vaaleasta lagerista on mielestäni vaikea saada hyvää." Kukaan ei näytä nauttivan suomalaisia valta-

virtaoluita. "Kyllä niillekin on paikkansa", Tapani Himanka muistuttaa. Hänen mukaansa esimerkiksi saunaan vietävän oluen tärkein ominaisuus on helppous.

Karhut, lapinkullat ja kofit saavat kuitenkin raadilla tuomion ominaisuuksistaan. "Niissä on tärkkelystä ja lisäainetta. Se on helpon tapa pilata olut", Visuri sanoo. "Ongelma riivaa vähän jokaista halvempaa olutta", Visuri jatkaa, mutta musituttaa samaan hengenvetoon, että tärkkelyksellä ja lisäaineilla oluen hinnan saa alas ja säilyvyyden hyväksi – maun kustannuksella.

Entä minkä olutmerkin maku on suurin kupla? Vastaus tulee raadilla kuin yhdestä suusta: "Fosters."

"Se on muka premium, mutta ei siinä ole oikein muuta premiumia kuin se että siinä lukee niin", Visuri selventää.

Miesten mukaan olueen liitt-

## Yksi väärä uskomus on, että olut on parhaimmillaan mahdollisimman kylmänä. Osa oluista pitäisi juoda lähes huoneenlämpöisenä.

Tapani Himanka

tyy muutamia muitakin melko yleisiä vääriä uskomuksia. "Kuten esimerkiksi se, että tumma olut on vahvaa. Ei tummuus ole kuin väri. Ja usein se on jopa väriainetta", Visuri kertoo.

"Yksi väärä uskomus on, että olut on parhaimmillaan mahdollisimman kylmänä. Osa oluista pitäisi juoda lähes huoneenlämpöisenä. Eikä oikeastaan ikinä jääkylmänä", Himanka sanoo.

## Perinteiset olutmaat kangistuneet tapoihinsa

Kun olutkulttuurista puhutaan laajemmin, ajautuu keskustelu yleensä eri maiden olutkulttuurien ja oluttyleiden vertailuun. Niin käy usein myös akateemisen olutseuran keskusteluissa.

Siinä missä yksi vannoo pohjahiivaoluen eli lagerin nimeen, toinen pitää suosikkityyliään jotain ale- eli pintahiivaoluiden kattavasta valikoimasta.

Visurin suosikkityylejä ovat Imperial Stout, India Pale Ale ja savuinen Rauchbier. Savun maku ei ole olussa kaikkien mieleen. "Minä en esimerkiksi voi oikein sietää", Himanka sanoo. "Kun minä taas näen savuoluita unia", Visuri jatkaa.

Keskustelua käydään myös maista, joissa on vahva olutkulttuuri, ja sen myötä luonnollisesti paljon panimoita. Perinteiset olutmaat eivät saa raadilla pelkästään positiivista vastaanottoa.

Esimerkiksi saksalaista olutkulttuuria he pitävät turhan konservatiivisena.

"Saksassa juodaan oikeastaan vain lageria. Tai toisaalta Tšekissä pilsneriä ja Britteissä alea ja bitteriä. Tavot ovat satoja vuosia vanhoja, eivätkä ne

uusiudu", Visuri täsmentää. Hänen mukaansa Yhdysvalloista kumpua varsin nuorekas ja miellyttävä olutkulttuuri. Kulttuuri, jossa on valtavasti rohkeita pienpanimoita, joissa uskalletaan haastaa vanhoilliset käsitykset siitä, millä oluen tulee maistua.

Mutta osataan sitä Suomessaakin. "Täällä on valtavasti pienpanimoita, joissa osataan paljon", Visuri jatkaa.

## Suomessa laajat valikoimat hifistelijälle

Olutkulttuuri Suomesta kuitenkin puuttuu. Akateemiset oluenjuojat löytävät puutteesta hyväkkin. Sen myötä olut on paljon tuontilutua, joten suomalaisesta lähikaupasta saattaa löytyä kansainvälisesti katta-

vampi olutvalikoima kuin esimerkiksi saksalaisesta kaupungista.

Oulun akateeminen olutseura on valinnut kantapaikoikseen Oluthuone Leskisen ja Oluthuone Parkkisen, koska niissä valikoima on laajin.

Kun oululaisesta oluthifistelijästä tuntuu, että hän on käynyt kaupunkinsa olutvalikoiman läpi, löytyy apu suhteellisen läheltä.

"Helsingissä on yksi maailman kattavimmista olutvalikoimista", Visuri toteaa.

Oulun akateeminen olutseura on Oulun yliopiston ylioppilaskunnan harrasteseura. Laittamalla viestin osoitteeseen [oulu.akateeminen.olutseura@gmail.com](mailto:oulu.akateeminen.olutseura@gmail.com), pääsee seuran postitustilalle. Seura järjestää kuukausitapaamisia joka kuukauden kolmas keskiviikko kello 19 alkaen.