

Vertailussa Oktoberfest-oluet

Ville-Valtteri Visuri, Oulun akateeminen olutseura ry

5. lokakuuta 2013

Oktoberfestiin kuuluu olennaisena osana vahva Märzen-tyylinen lager-olut, joka on valmistettu vuoden 1516 oluenpuhtauslain mukaisesti Münchenin kaupungissa. Tässä vertailussa pyrkimyksenä oli kartoittaa paras Oktoberfest-olut.

1 Johdanto

Märzen on pohjahiivaoluisiin lukeutuva oluttyyli, jota nautitaan tyypillisesti syksyllä sadonkorjuun aikaan. Suuri yleisö tuntee Märzen-tyylin kuitenkin syksyllä järjestettävästä Oktoberfestistä. Oktoberfest eli Wiesn on 16-päiväinen olutfestivaali, joka pidetään joka vuosi Münchenissä syyskuun ja lokakuun vaihteessa. Ensimmäinen Oktoberfest järjestettiin hevosajojen muodossa jo vuonna 1810 kruununprinssi Ludvig Baijerilaisen ja Therese von Sachsen-Hildburghausenin häiden kunniaksi.

Märzenin valmistuksessa käytetään Pilsner- ja Münchener-maltaita, joista jälkimmäinen antaa oluttyylille sille tyypillisen kultaisen värin ja leipämäisen maun.^[1] Humalointiin käytetään etupäässä saksalaisia humalalajikkeita; soveltuvia lajikkeita ovat esimerkiksi Hallerthau ja Tettnanger.^[1] Märzenin alkoholipitoisuus on tyypillisesti noin 5,3–5,9 til-%.^[2]

Oktoberfest-oluiden vaatimuksena on edelleen, että ne valmistetaan vuoden 1516 oluenpuhtauslain mukaisesti Münchenin kaupungissa. Ajan saatossa Oktoberfest-oluet ovat kuitenkin eriytyneet Märzen-tyylistä siten, että ne ovat alkuperäistä vaaleampia ja alkoholipitoisuudeltaan noin 6 til-%.

Tämän vertailun tavoitteena oli kartoittaa

paras Oktoberfest-olut jatkumona aiemmalle vehnäolutvertailulle^[3].

2 Koejärjestelyt

Testiryhmä sai käsiinsä viisi kuudesta Münchenin Oktoberfesteillä myytävästä oluesta. Augustiner-panimon Oktoberfest-oluen puutetta paikkasi saman panimon Export-tyyppinen Edelstoff. Edellä mainittujen lisäksi vertailuun otettiin mukaan ruotsalainen Oppigårds Oktoberfest ja savuolut Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen. Vertailu toteutettiin sokkotestiä niin, että maistajat tiesivät etukäteen vertailuun valitut oluet, mutteivat tiedneet mikä lasi sisälsi mitään olutta. Oluet tarjottiin olutlasien sijaan Riedel Overture -punaviinilaseista (**kuva 1**).

3 Tulokset

Ensimmäisenä oluena testiin otettiin suurikuplaisen vaahdon saatelema kuparinruskea Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, jonka tuoksua pidettiin lähes olemattomana. Maun voimakas maltaisuus ja jälkimaun lievä alkoholisuus eivät herättäneet juuri hurraahuutoja. Seuraavana kehään astui kirkkaankeltainen Löwenbräu Oktoberfestbier, joka sai testiryhmässä Hacker-Pschorriakin kylmemmän vastaanoton. Tuoksua pidettiin tunkkaisena ja mausta kirjattiin ylös muun muassa merkinnät ”kitkerä” ja ”hapan”. Erään arvioijan mielestä sekä Hacker-Pschorr että Löwenbräu toivat keskinkertaisuudessaan mieleen lähinnä kotimaisen Karjalan.



Kuva 1: Tyytyväinen tarjoilija.

Hacker-Pschorrin ja Löwenbräun testiryhmälle aiheuttama mielipaha alkoi hälvetä, kun lasiin kaadettiin Paulaner Oktoberfest Bier. Paulanerin bouquet toi mieleen oitis lämpimiä assosiaatioita: armeijan ylijäämäromut, huopatakit ja märät koirat. Maultaan Paulaner oli aiemmin maistettuja oluita raikkaampi – joidenkin mukaan myös vetisempi – sekä aiempiin oluisiin nähden melko tasapainoinen. Etäisesti giniä muistuttava jälkimaku herätti mielenkiintoa.

Baijerilaistuotteiden jälkeen tyyliarajoja koetteleva, epäortodoksisen humaloitu Oppigårds Oktoberfestbier oli testiryhmän mielestä oikeinkin suunmyötäinen. Niin ulkonäön, tuoksun kuin maun osalta kirjattiin huippupisteet. Paremmen tiedon puutteessa osa testiryhmästä otaksui tämän hedelmäisen nektarin olevan brittiläistä pintahiivaolutta.

Oppigårdsin jälkeen vuorossa oli perinteinen Hofbräu München Oktoberfestbier, jonka maun mieto makea maltaisuus, tasapainoisuus ja virhemakujen puute saivat kiitosta testiryhmässä. Testin täytenä jonerina kuudenneksi olueksi sattui Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, maailmankuulu bambergilainen savuolut. Heti savuisen tuoksun kulkeuduttua sierraimiin testiryhmästä huudahdettiin *"No tähän on aivan varmasti Schlenkerla"*. Pian alkoi ylisanojen tulva: *loistava savuolut, täyteläinen, runsas*. Osa pohti jo ostavansa tätä talvella joulukinkun kaveriksi.

Testin seitsemättä olutta, Spaten Oktober Märzeniä, pidettiin virkistävänä ja helposti juotavana. Testin muihin oluihin verrattuna Spaten oli melko hedelmäinen. Viimeisenä arvioitiin Augustiner Edelstoff, jota testiryhmä ei erottanut ulkonäöltä Oktoberfest-tyylisistä oluista. Maun osalta Augustiner tuntui Oktoberfest-oluita kevyemmältä ja miel-

lyttävän hiilihappoisuuden ansiosta myös raikkaammalta.

4 Johtopäätökset

Taulukon 1 tuloksista havaitaan, että testin varsinaisista Oktoberfest-oluista voittajaksi nousi Oppigårds Oktoberfestbier. Tämä muusta joukosta selvästi erottuva ja perinteisen Märzenin tyyliarajoja rikkova ruotsalainen sai loppuarvosanaksi kokonaiset neljä tähteä. Perinteisemmät baijerilaiset tuotokset muodostivat hyvin tasaisen joukon, jossa kaikkien yleisarvosanaksi muodostui kolme tähteä. Eräänlaisena referenssioluenä toiminut Augustiner Edelstoff sai niin ikään kolme tähteä. Hieman ironisesti testin oluista ainoa viiteen tähteen yltänyt oli savuolut Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, jota ei savuisuutensa vuoksi tunnista Märzen-tyyliseksi kuin nimestä.

5 Yhteenveto

Märzen on pohjahiivaoluisiin lukeutuva oluttyyli, joka on tunnettu erityisesti syys-lokakuussa myytävien Oktoberfest-oluiden kautta. Vertailun ideana oli kartoittaa paras Oktoberfest-olut sokkotestin avulla. Perinteiset saksalaiset Oktoberfest-oluet havaittiin keskenään varsin tasaväkikseksi, mutta keskinkertaiseksi joukoksi. Parhaiten testissä menestyivät ruotsalainen Oppigårds Oktoberfestbier sekä savuoluisiin lukeutuva Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen.

Viitteet

- [1] A. Brunnsberg, "Märzen", *Olutposti*, 3/2013, s. 28.
- [2] S. Thomas, *Good Beer Guide Germany*, Campaign for Real Ale, Hertfordshire, Iso-Britannia, 2006.
- [3] V.-V. Visuri, "Wapun olutekstra, vertailussa baijerilaiset suodattamattomat vehnäoluet", *Ylkkäri*, 5/2012, s. 7.

Kiitokset

Kirjoittaja kiittää arvioista Tapani Himankaa, Tero Luukkosta, Juho Tilttiä, Jukka-Pekka Suutaria, Veli-Matti Visuria ja Niina Väisästä.

Taulukko 1: *Testitulokset*

Olut	Alkoholi [til-%]	Kantavierre [°Plato]	Tähdet [1–5]	Pisteet [1–50]	Olutopas [0–50]	Ratebeer [0–5]
Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen	5,1	–	5	43	37	3,7
Augustiner Edelstoff	5,6	–	3	34	32	3,1
Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen	5,8	13,7	3	31	30	3,4
Hofbräu München Oktoberfestbier	6,3	–	3	30	26	2,9
Löwenbräu Oktoberfestbier	6,1	13,6	3	30	26	2,7
Oppigårds Oktoberfestbier	5,3	12,2	4	36	34	3,2
Paulaner Oktoberfest Bier	6,0	13,7	3	31	27	3,2
Spaten Oktober Ur-Märzen	5,9	13,7	3	30	28	3,0