

LAURI PENNANEN | kuvat *The Bernard Family Brewery*

Oluenpano Tsekinmaalla aloitettiin yli tuhat vuotta sitten. Perinnettä on jatkanut vuonna 1597 perustettu Bernardin panimo, joka aikaisemmin tunnettiin Humbolecín panimon nimellä.



The Bernard Family Brewery – tsekkiläisiä premium-oluita parhaista raaka-aineista

The Bernard Family Brewery yksityistettiin vuonna 1991, jolloin **Stanislav Bernard, Josef Vávra** ja **Rudolf Šmejkal** ostivat sen. Pian tämän jälkeen panimon oluet tulivat tutuiksi ympäri Tsekkijä ja ne lunastivat paikkansa tsekkiläisten oluiden premium-tuotteiden joukossa. Heinäkuussa 2001 yhtiöön tuli mukaan myös belgialainen Duvel Moortgat, joka valmistaa muun muassa oluenharrastajien hyvin tuntemaa Duvel-olutta.

PARHAAT RAAKA-AINEET TAKAAVAT LAADUN

Tsekinmaa on tunnettu lukuisista panimoista ja olutmerkeistä, mutta tarjolla on pääasiassa vain vaaleaa ja tummaa lageria, jota myös Bernardin panimo valmistaa. Erottuakseen joukosta oluet valmistetaan perinteisellä ammattitaidolla ja ne ovat pastöroimattomia. Lähinnä pils-tyylisten oluiden laadun takeena ovat parhaat raaka-aineet. Pehmeä ja puhdas Moravian ylänköjen purovesi on ihanteellista käytettäväksi oluen valmistuksessa. Maltaat tulevat panimon omasta mallastamosta Rajhrad u Brnasta. Lopputuloksen täydentävät oma hiiva sekä laadukas Saaz-humala.

Panimon kellareissa, joissa lämpötila on 12 °C, kypsyy parhaimmillaan 11 000 hehto-

litraa olutta. Muutaman viikon kypsymisen jälkeen olut suodatetaan samassa lämpötilassa. Panimo ei pastöroi oluitaan, vaan ennen astiointia oluet suodatetaan vielä mikrofiltringin läpi kahden asteen lämpötilassa. Näin huolella kypsytetty olut saa hellävaraisen loppukäsittelyn ja se säilyttää herkimmätkin aromit.

OMA MALLASTAMO

Rajhrad u Brnassa sijaitsevan mallastamon panimo hankki omistukseensa vuonna 2000. Mallastamo perustettiin alun perin jo vuonna 1872, ja vuoden 1919 tulipalon jälkeen se uudistettiin täysin. Vuonna 1928 tuotanto aloitettiin jälleen täydellä teholla, mutta toinen tulipalo pysäytti sen hieman ennen toisen maailmansodan päättymistä. Tuotanto käynnistyi jälleen vuonna 1951, ja se on saatu nykyiselle tasolle asteittain uuden teknologian käyttöönoton myötä. Mallastamolla on käytössä oma kaivo ja veden puhdistusjärjestelmä. Ohra tulee pääasiassa Brnon ympäristöstä, mutta myös Böömin ja Moravian ylängöiltä. Pilsner-mallasta mallastetaan vuodessa noin 6 700 tonnia, josta suurimman osan Bernardin panimo käyttää itse.



Bernardin oluet

Bernardin vaalean lagerin pääkäyminen kestää seitsemästä kymmeneen vuorokautta ja jälkikäyminen 26 vuorokautta. Olut on vaalea ja runsasvaahtoinen. Maussa yhdistyvät tasapainoisesti maltainen täyteläisyys ja humalan katkeruus. Pullossa myytävän oluen alkoholipitoisuus on 4,5 % ja kantavierre 11°. Hanaoluessa alkoholia on 4,7 % ja sen kantavierre 12°.

Bernardin tumman lagerin pääkäyminen kestää seitsemästä kymmeneen vuorokautta ja jälkikäyminen 40 vuorokautta. Valmistuksessa on käytetty viittä erityyppistä mallasta ja lopputuloksena on erittäin kevyen katkera, täyteläinen ja kahvimaisen paahtunut olut, josta löytyy myös suklaisia ja savuisia aromeja. Bernard Dark Lagerin alkoholipitoisuus on 5,1 % ja kantavierre 13°.

Bernard Lager

9531573 | 1,79 50 cl

Bernard Premium Lager

9531587 | 92,50 30 l

Bernard Dark Lager

9531588 | 95,50 30 l