

Triple Moine

9456278

TARJOUHINTA: 1,99

(NORM. 2,29)

Syksyn koittaessa maistuu vahvempikin olut. Belgialaisen Bocq-panimon valmistama Triple Moine sopii vaikka lämmikkeeksi illalla viilenevällä terassilla.

Tämän vaalean, 7,3-prosenttisen oluen tuoksusta löytyy humalaa ja raakoja omenoita. Pehmeästä ja hedelmäisestä, kevyen katkerasta mausta on sekä ananasta että passionhedelmää. Jälkimaun katkeruus jää suuhun vielä pitkäksi ajaksi. Triple Moine sopii loistavasti myös haudutettujen liharuokien kanssa.

Brasserie du Bocq on perinteinen belgialainen panimo, jonka perusti paikallinen maanviljelijä **Martin Belot** vuonna 1858. Alkujaan olutta pantiin vain talvella, jolloin pellot eivät työllistäneet häntä ja hänen renkejänsä. Martin Belot oli onnekas löytäessään hyvälaatuisen lähteen aivan tilansa vierestä. Vaikka monen belgialaisen panimon omistus on siirtynyt isommalle panimoryhmittymälle, Brasserie du Bocq on pysynyt perheen omistuksessa.



Krombacher Pils on puhtasarominen olut, maltainen ja suhteellisen kevyesti humaloitu - ollakseen pils.





Krombacher

Saksan myydyimmän oluen tarina alkaa vuodesta 1722. Tuolloin Seigein Prinssi antoi määräyksen etsiä Rothaar-vuoristosta kallisarvoisia metalleja. Metallien sijasta löydettiinkin vuoristolähde ja kristallinkirkasta vettä.

LAURI PENNANEN

Oluen panoon vuoristolähteen vettä käytettiin ensimmäisen kerran 80 vuotta myöhemmin, kun paikallinen majatalonomistaja valmisti ensimmäistä Krombacher-olutta. Muutama vuosikymmen myöhemmin baijerilainen panimomestari toi mukanaan pilsnerin valmistamisen taidon. Näin syntyi Krombacher Pils – yksi ensimmäisistä ja alun alkaenkin laadukkaimmista saksalaisista pilsoluista.

Krombachin kylä sijaitsee Kreuztalissa, noin sata kilometriä Kölnistä itään. Keskeillä Rothaar-vuoristoa sijaitseva Krombacherin panimo on tänä päivänä yksi Euroopan moderneimmista. Vaikka panimolla onkin aina käytössä uusin tekniikka, valmistetaan olut perinteisen reseptin ja vuoden 1516 puhtauslain mukaan. Laadukkaan oluen taustalla on edelleenkin vähämineraalinen lähdevesi. Li-

säksi raaka-aineina käytetään vain hienoimpia aromihumaloita, kesäaikaan korjattua ohraa sekä panimon omaa tuoretta hiivaa. Tästä syystä Krombacher Pils on saanut ystäviä ympäri maailmaa ja noussut Saksassa markkinajohtajaksi.

Panimon on omistanut jo sukupolvien ajan Schdebergin suku ja tavoite on säilyä tulevaisuudessakin itsenäisenä perheyrittäjänä. Viimeisen 14 vuoden aikana, aikana jolloin oluenmyynti Saksassa on hiipunut, panimo on yli kaksinkertaistanut tuotantonsa. Vuonna 2004 panimo valmisti 5,56 miljoonaa hehtolitraa ja työllisti 825 työntekijää. Vienti on kasvanut vuodesta 1999 peräti 68 %, ja tällä hetkellä Krombacher Pilsia viedään noin neljäänkymmenen eri maahan. Suurimmat vientimaat ovat Italia, Espanja, Kreikka ja Venäjä. Saksan ulkopuolella Krombacher Pilsia nautitaan yli neljässätuhannessa pubissa ja ravintolassa.

Pari pointtia pilsneristä

- vaalea, kullankeltainen pilsnerityylinen olut on kotoisin Tsekeistä, Plzenin-kaupungista
- valmistettiin ensimmäinen kerran vuonna 1842, josta lähtien oluttyyli on valloittanut maailmaa
- tsekkiläiset pilsnerit ovat maltaisia ja voimakkaasti humaloituja
- pohjoissaksalainen versio pilsistä on alkuperäistä tsekkiläistä kevyempi ja raikkaampi.