

Olutopas.infon erikoisnumero 14.10.2007 - Hinta 0,00€ (sis. ALV)

Nøgne Ø Guest Brew @ Plevna

Tampere - 3.10.2007

Teksti ja taitto: Seppo Äyräväinen, kuvat: Päivi Kuusjärvi



Panimomestareilla on mukavaa...
Tyylinäytteen antavat Plevnan Sam
Viitaniemi ja Nøgne Ø:n Kjetil Jikiun

Illallista odotellessa maistuivat
Plevnan oluet.

Nøgne Ø Guest Brew @ Plevna, 3.10.2007

Lokakuun 2. ja 3. päivä vuonna 2007 pääsevät historiankirjoihin pohjoismaisessa olutyhteistyössä. Tiistaina norjalaisen Nøgne Ø:n ja kotimaisen Plevnan panimomestari keittivät yhdessä God Jul -oluen hanaversion Suomen markkinoille, ja keskiviikkoiltana järjestettiin juhlava panimoiden oluita ja ruokaa yhdistelevä illallinen.

Mutta kelataanpa taaksepäin, eli miten tähän oikein päädyttiin: Illan emäntänä toiminut Plevnan toimitusjohtaja **Marika Tähtinen-Hakala** kertoi, että Hyvät Olutravintolat -yhdistys halusi Nøgne Ø:n God Julin ravintoloidensa hanaan joulukuun kuukauden olueksi, mutta Nøgne ainoastaan pulloittaa oluitaan. Panimo etsi yhteistyökumppania, joka voisi hoitaa tankituksen – ja **Mikko Montosen** avustuksella löytyi Plevna ja panimomestari **Sam Viitaniemi**. Nøgne oluiden maahantuojan, Novovinin, **Niko Kandelin** otti

yhteyttä Plevnaan, ja näin alkoi nyt hedelmää kantanut yhteistyö.

Novovin on siitä mukava maahantuojaja, että olen saanut heiltä uusista tuotteista sekä näytteitä, että ennakkotietoa. Novoviniä ja Niko Kandelinia saamme kiittää myös kutsusta tähän tilaisuuteen.

Ajatus panimovierailuun liittyvästä illallisesta lähti siitä, että Nøgne kolmesta panimomestarista tuorein, **Rolf "Toa" Tore Vik**, oli aiemmin työskennellyt kokkina. Hän saikin haastavaksi tehtäväkseen laatia viisi ruokala-



Tunnelmaa
Plevnassa.



ja, jotka oli sovitettu yhteen kuuden oluen kanssa (kolme molemmilta panimoilta). Ruuat syntyivät yhteistyössä Plevnan keittiöhenkilökunnan kanssa.

Vieraat olivat saapuneet paikalle hyvissä ajoin, ja illallisen alkua odotellessa kävi baaritiskillä keskustelu vilkkaana – aika moni vieraista kun oli toisilleen jo ennestään tuttuja. Totesimme tässä yhteydessä Plevnan Stoutin edelleen maukkaaksi ja lämmittäväksi olueksi.

Illallisvieraita varten oli varattu 60 henkilöä vetävä salin peräosa, joka on Plevnan "yläkerassa". Istuimme hyvillä paikoilla heti sisään-tuloportaiden vieressä, pöydän päässä, missä saimme ruoka-annoksemme aina ensimmäi-

Kokkimme kertoo ystävällisesti, mitä ihmettä olemme syömässä...



tavallista pidemmän rupeaman jälkeen onnellisesti kypsymään.

Sitten itse asiaan, eli ruokaan ja juomaan: Aivan aluksi on myönnettävä, että oluen ja ruoan liitto on minulle varsin uusi asia. Juon harvoin olutta ruokajuomana (oluthan on ruokaa!), joten eri makuyhdistelmät jäävät kokeilematta. Tällä illallisella yhdistelmät olivat pääsääntöisesti hyvin maukkaita ja tukivat toisiaan. On kuitenkin vaikea verrata näiden onnistumista olutta ja ruokaa yhdistävien ravintoloiden yleiseen tasoon, koska olen käynyt näissä hyvin vähän. Todetakoon tästä siis vain, että olimme hyvin tyytyväisiä sekä ruokaan, juomaan, että niiden yhdistelmiin – ja poistuimme paikalta kylläisinä ja onnellisina. Tarkemmin kustakin ruokalajista kerrotaan jäljempänä artikkelissa.

Vaikka yhdeksän maissa Helsinkiin lähteneeseen junaan tuli lopulta hieman kiire, ehdin vielä kehua Nøggen koko porukkaa ensim-

Hymypoikana Novovinin Niko Kandelin.



mäisistä aidoista pienpanimo-oluista Alkosaa. Pyysin myös jatkamaan samaa rataa, mihin varmasti suurin osa meistä voi yhtyä. He muistivat minut *“sinä hulluna suomalaisena, joka lähetti Norjan sosiaali- ja terveysministeriölle vihaisen kirjeen näiden suljettua Nøggen verkkisivut”* (esittäydyin heille näin), sekä *“sinä tyyppinä, joka maistoi Dark Horizonia itsenäisyyspäivänä 2006”* (en tiedä mistä tämä oli jäänyt heille mieleen).

Ensimmäisestä yhteispohjoismaisesta olutilallisesta jäi mukavat muistot, joista ainakin osa tallentuu tämän artikkelin myötä. Toivotavasti vastaavia tapahtumia järjestetään jatkossakin! 🍷

sinä. Vieressäni istui Plevnan toinen panimomestari **Jukka Pöllänen**, joka kertoi muun muassa, miten God Julin kanssa oli tulla yllättäviä ongelmia – Plevnan laitteilla kun ei normaalisti tehdä noin paljon mallasta sisältäviä oluita. Yhteistyön hedelmä saatiin kuitenkin



Marika Tähtinen-Hakala
ja Kjetil Jikiun luovat.

Alkupalala

* *Nøgne Ø Saison*

* *Savustettua tonnikalaa tonnikalakastikkeen, gratinoidun tomaatin ja salaatin kera*



Alkuruoan kanssa Nøgne Ø Saisonin humalointi tuntui vahvemmalta, lähes Saison Dupontmaiselta. Omassa lasissani ei ollut juurikaan hiivaa, mikä vaikutti tietysti osaltaan asiaan. Hyvin toimiva paketti, vaikka ei mitään tajuntaa räjäyttävää ahaa-elämystä synnyttäneitäkään. Päivin mielestä yhdistelmä oli hieman vaatimaton, ja kala olisi vaatinut vielä kuivemman ja valkoviinimäisemmän seuralaisen. Tonnikala oli kyllä erinomaisen mureaa, ja vain pari millää pinnalta paistettua. Kevyt savustus toi kalan makuun erityisen pikantin sävyn.

Alkukeitto

* Plevnan Vehnäolut

* Rapukeitto grillattujen kampasimpukoiden kera

Rapukeiton kaverina olleesta Plevnan Vehnästä Sam Viitaniemi kertoi, että siinä on käytetty 60% (eikä 50% kuten perinteisessä saksalaisessa) vehnämallasta. Tämä korostaa entisestään banaanista hedelmäisyyttä. Ja tottahan se on – 7 vuotta tuotannossa ollut Plevnan Vehnä on millä tahansa mittarilla maailmanluokan vehnäolut. Rapukeiton kanssa vehnäoluen makeus korostui entisestään, ja siitä tuli lähes banaani-karkkia. Maittava yhdistelmä, vaikka keitto olikin melkoista vaahtoa.



1. Pääruoka

* *Plevnan Severin Extra IPA*

* *Basilikamarinoitua merikrottia katkarapuri-soton ja inkiväärivaahdon kera*

Severin vaikutti olevan Sam Viitaniemen lempilapsi. Hän oli ylpeä siitä, että vastoin kaikkia ennakko-odotuksia Severinin kaltainen extreme-olut nousi kansan suosikiksi. Olen samaa mieltä, että Plevna on tällä tehnyt hienoa työtä olutkulttuurin hyväksi. Severin kuitenkin hallitsi selvästi makua verrattuna kalaan ja katkarapuihin – jotka olivat maukkaita, joskin merikrotti hyvin mieto. Tämä ruokalaji ei mielestäni ollut kovin tasapainoinen yhdistelmä – mutta en toisaalta olekaan koskaan ollut Severinin pistävän humaloinnin ystävä.



2. Pääruoka

* Nøgne Ø #100

* Ankanrintaa sieniviilokin kera ja persiljajuuri-pyrettä tryffelikuorrutuksella

Kjetil Jikiun kertoi aluksi Batch #100:n synnystä: panimotoiminta alkoi kaverusten mielestä mennä liian vakavaksi, joten he päättivät tehdä 100. keitosta oluen vain itselleen. Joku ehdotti double ipaa, toinen taas halusi tummaa – siispä tehtiin tumma double IPA ... tai jotain sinne päin. Oluen ei ollut tarkoitukseen myydä hyvin, mutta siitä tuli kaupallinen tuote, joka saapuu Alkoon joulukuun 2007 alussa. #100 sopi hyvin makean kastikkeen kera, joskin alkoholi tuli turhan selvästi esiin. Silti anka ja Batch #100 olivat yhdessä todellinen pimenevän illan herkkupala, joka sopisi vaikka joulupöytään perinteisten kinkkujen ja laatikoiden tilalle.



Jälkiruoka

* Nøgne Ø Dark Horizon ja Plevnan Stout

* Suklaakakkua ja kirsikoita



Tuoreita kirsikoita ei kuulemma saanut enää mistään, joten jouduttiin tyytymään säilykkeisiin. Tämä ei onneksi haitannut, sillä suklaakakku oli aivan fantastista. Jos kuulin kokin selityksen oikein, se oli tehty 70-prosenttisesta suklaasta. Makean kastikkeen kanssa tarjoillun kakun kanssa Dark Horizon oli todella elementissään, ja jätti täysin varjoonsa sinänsä erinomaisen Plevnan Stoutin. Plevna kuivatti maun, tehden suklaakakusta kuivakakun, kun taas Dark Horizon päästi valloilleen täydellisen makean jälkiruokaherkun, jonka olisi nuollut lautaselta, jos vain olisi kehdannut. Molemmissa oli puolensa, mutta kyllä yhdistelmä suosi ehdottomasti Dark Horizonia.

Pikkulinnun Markku Ristevirta ja Nøgnen markkinointimies Kjell Einar Karlsen.



Ei olut mikään leikin asia ole !! Viitaniemi ja Ristevirta vakavointuneina...



Kjetil Jikiun luovutti Sam Viitaniemelle pullon norjalaista akvaviittia, Gilde Non Plus Ultraa.



Keskellä Ultimatorin Olli Sarmaja, oikealla Iltä-Sanomien Kari Yläne.



Nøgnen kolmikko poseeraa.

Plevnan toinen panimomestari Jukka Pöllänen skåålaa muiden mukana...



Plevnan ravintolanjohtaja Arja Oinonen

Toimittaja Äyräväinenkin viihtyi Nøgne-seurassa.



