

Tiedote medialle 12.6.2014

Brewmasters' Collection syntyi rakkaudesta olueen

Jatkuvasti vahvistuva craft-oluttrendi* oli innoittamassa Carlsberg-konsernin panimomestareita heidän kehittäessään Brewmasters' Collection -oluet. Ne on luotu eri puolilta maailmaa saatujen alkuperäisreseptien pohjalta, kunnioittaen perinteisiä raaka-aineita, käymismenetelmiä ja kulttuuriperintöä.



Suomesta oluiden kehittelyyn osallistuivat Sinebrychoffin panimomestarit **Saara Pöyri** ja **Tapio Kangas-Heiska**. He lainasivat kasvonsa kahdelle Brewmasters' Collection -oluelle, California Steam Beerille ja Irish Red Alelle. Ne tuodaan Suomeen syyskuun alussa Nikolai-brändin alle. Molemmat myydään sekä 50 cl tölkissä että 33 cl profiililasipullossa.

*Craft-oluet: asenteella, intohimolla ja käsityöllä pantuja erikoisoluita

Panimomestari Tapio Kangas-Heiska suosittelee: California Steam Beer

"Kauniin kultainen väri, vaahtoakin ihan sopivasti, hyvät esterit, ja aromihumalointi tulee hyvin esiin. Löytyy sitrusta, jopa lemon grassia, ja vähän katajaakin saattaa havaita, jos oikein hakee. Mielenkiintoinen tapaus!"

California Steam Beer on normaalia korkeammassa lämpötilassa käynyt aromaattinen ja maukkaan maltainen lagerolut. Humaloinnin sitruksisuus ja hedelmäisyys tekevät oluesta harmonisen kokonaisuuden, jota kristallimaltaan maku mukavasti pyöristää.

Steam beerin juuret ovat San Fransiscon alueella, 1860-luvun Lännen kultarynnäkössä. Silloin ei ollut keinoja jäähdyttää koneellisesti vierrettä eikä käyvää olutta, ja panimon ympäristö höyrysti nykyistä enemmän. Steam eli höyry oluen nimessä kertoo historian tästä vaiheesta.

"Olutta maistamalla pääsee hyvin länsirannikon rentoon ja aurinkoiseen tunnelmaan", Kangas-Heiska hymyilee.

Moottoripöröäilevä ja golfia harrastava Tapio Kangas-Heiska, vastaa Sinebrychoffin juomatuotannosta. Ura alkoi jo kesällä 1981 panimon kesätoissa Hietalahdessa Helsingissä. Takana ovat opinnot Teknisessä korkeakoulussa ja panimomestarikoulutus Münchenissä, josta hän valmistui kurssinsa parhaana 1996. Kangas-Heiska oli suunnittelemassa Keravalle vuonna 1993 valmistuneen panimon prosesseja ja automaatiota. Porvoossa asuva panimomestari kuuluu tietysti Porvoon Olutklubiin.

Panimomestari Saara Pöyri suosittelee: Irish Red Ale

Irish Red Ale on tasapainoinen ale-olut, joka vie pehmeiden karamellimaltaiden makumaailmaan. Täyteläisen olutnautinnon täydentää jälkimaun pieni hapokkuus, joka tekee tuotteesta helposti juotavan.

"Tämän kauniin kuparinpunaisen oluen valmistuksessa on käytetty perinteistä brittiläistä ale-hiivaa. Käymisen aikana tuotteeseen syntyy runsaasti hedelmäisiä estereitä, ja hedelmäisyyttä vielä vahvistaa Cascade-humalan sitrusmainen aromi. Raaka-aineena on käytetty perinteistä pilsnermallasta ja karamellista kristallimallasta. Kristallimallas sokeroidaan osittain jo mallastuksen aikana, mikä tuo olueen täyteläisen, maltaisen aromin ja makeuden".

DI Saara Pöyri on Sinebrychoffin tuorein panimomestari, valmistunut 2013 Scandinavian School on Brewing -instituutissa Kööpenhaminassa. Työura Sinebrychoffilla alkoi 2005 prosessin kehitystehtävissä. Tuotekehityksessä Pöyri on työskennellyt vuodesta 2008, viimeksi projektipäällikkönä. Jalkapalloa, juoksua ja kansantanssia harrastava panimomestari valittiin viime vuonna Suomen Panimomestariyhdistyksen puheenjohtajaksi.

Kiinnostus erikoisluisiin kasvussa

"Viime vuosina vahvistunut kotoilutrendi on tehnyt kotona kokkaamisesta monelle harrastuksen ja vienyt oluthyllyn ääreen valitsemaan erityylisiä oluita kokeilumielessä ruoan kaveriksi. Teetimme viime vuonna tutkimuksen (Craft beer, Kopla 2013), joka osoitti, että 89 % vastaajista on kiinnostunut ostamaan ja maistamaan erikoisoluita. He myös ostavat silloin tällöin tavanomaista kalliimpia oluita. Erityisesti nuoret aikuiset ovat uteliaita erikoisoluiden suhteen ja

tutustuvat mielellään oluen monipuoliseen maailmaan. Brewmasters' Collection -valikoimassa on muitakin kiinnostavia oluita kuin nämä kaksi, esimerkiksi kausioluita. Kysyntä ratkaisee, saadaanko niitä nähdä Suomessa", oluiden markkinointipäällikkö **Johan Jakobsson** toteaa.

Pakkausten QR-koodien takaa löytyvät videoklipit, joissa panimomestarit kertovat oluistaan. Videot YouTubessa: [California Steam Beer](#) ja [Irish Red Ale](#).

Jakelu alkaa 1.9.2014.

Oluen panijat Sinebrychoffilla

Panimoalalla elää voimakas ammattikuntaperinne. Ensimmäiset vuosituhanneet olutta valmistettiin vain vaistolla ja kokemuksella. Kun Louis Pasteur keksi hiivan vuonna 1872 ja Carlsbergilla kehitettiin hiivan puhtaaksiviljely vuonna 1883, ala alkoi kehittyä. 1800-luvun alkupuolella panimomestarit tulivat Sinebrychoffille Baijerin maineikkaasta olutmaasta. Nykyisin panimomestariksi voi valmistua Suomessa hankitun tekniikan ja/tai kemian alan korkeakoulututkinnon jälkeen muun muassa Tanskassa, Saksassa, Isossa-Britanniassa ja Yhdysvalloissa. Suomen Panimomestariyhdistys kurssittaa panimoiden työntekijöitä Suomessa. Sinebrychoffilla työskentelee eri tehtävissä tällä hetkellä 11 panimomestariksi valmistunutta henkilöä. He ovat saaneet koulutuksensa näissä instituuteissa: Doemens Akademie (München), Scandinavian School of Brewing (Kööpenhamina) ja Siebel Institute (Chicago).

Taidemaalari Anders Zornin isä oli Sinebrychoffin panimomestari

Kuuluisalla ruotsalaisella taiteilijalla Anders Zornilla on salaiset sukusiteet Hietalahteen. Baijerilainen panimomestari **Leonard Zorn** tuli Sinebrychoffin palvelukseen vuonna 1863 työskenneltyään pitkään Ruotsissa. Naapurimaahan jäi pieni Anders-poika ja hänen äitinsä Grudd Anna Andersdotter. Isä ja poika eivät ilmeisesti enää koskaan tavanneet toisiaan, mutta isä lähetti silloin tällöin rahaa pojan taideopintoja varten. Kun panimomestari Zorn kuoli, Saksan konsuli onnistui saamaan Andersille 3 000 kruunua isän jäämistöstä. Leonard Zorn on haudattu Helsingin vanhalle hautausmaalle.

Nikolai — panimon perustajan nimikko-olut

Sinebrychoffin panimon perustaja Nikolai Sinebrychoff sai nimikko-oluen vuonna 1988, kun hänen syntymästään tuli kuluneeksi 200 vuotta. Nikolai Sinebrychoff IV A oli Suomen ensimmäinen premium-olut, Sinebrychoffin panimomestareiden kehittämä, ja sitä myytiin 5,8-prosenttisena aluksi vain verovapaassa kaupassa laivoilla ja lentokentillä. Nikolai III saatiin vähittäiskauppoihin vuonna 1991. Sen jälkeen tuoteperhe on kasvanut Tumma Lagerilla ja vaihtuvilla Vuosioluuilla. Nyt Vuosioluen korvaavat Brewmasters' Collection -oluet. Niiden lisäksi Nikolai-tuoteperheeseen kuuluvat Nikolai Vaalea Lager Luomu 4,7 til-% ja Nikolai Tumma Lager 4,7 til-% sekä kaksi täysin alkoholitonta vaihtoehtoa Nikolai Vaalea Lager 0,0 % ja Nikolai Tumma Lager 0,0 %.

TUOTETIEDOT

Brewmasters' Collection: California Steam Beer

Ainesosat: Vesi, ohramallas, humala.

Oluttyyppi lager

Alkoholi 4,7 til-%

Kantavierre 10,8 %Plato

Väri 16 EBC

Katkerot 18 EBU

100 ml sisältää

Energia 156 kJ / 37 kcal

Rasva 0 g

josta tyydyttynyttä 0 g

Hiilihydraatit 2,5 g

josta sokereita 0 g

Proteiini 0,5 g

Suola 0 g

Pakkaukset 33 cl pullo, 50 cl tölkki

Ruokasuositus pizzat ja piirakat, kana, possu, aasialainen ruoka, salaatit, seurustelu

Brewmasters' Collection: Irish Red Ale

Ainesosat: Vesi, ohramallas, ohramallasuute, humala.

Oluttyyppi ale

Alkoholi 4,6 til-%

Kantavierre 11,4 %Plato

Väri 25 EBC

Katkerot 22 EBU

100 ml sisältää

Energia 168 kJ / 40 kcal

Rasva 0 g

josta tyydyttynyttä 0 g

josta sokereita 0 g

Proteiini 0,5 g

Suola 0 g

Pakkaukset 33 cl pullo, 50 cl tölkki

Ruokasuositus possu, kana, makkara, grilli, kasvikset

Lisätiedot:

Panimomestari **Tapio Kangas-Heiska**, 040 737 9281, tapio.kangas-heiska@sff.fi

Panimomestari **Saara Pöyri**, 050 301 3611, saara.poyri@sff.fi

Markkinointipäällikkö **Johan Jakobsson**, 050 345 8656, johan.jakobsson@sff.fi

Viestintäpäällikkö **Terttu Niutanen**, 040 747 5687, terttu.niutanen@sff.fi

Tänä syksynä 195 vuotta täyttävä **Sinebrychoff** on Suomen johtava oluiden, siidereiden sekä virvoitus- ja energijuomien valmistaja, joka tarjoaa myös kattavan valikoiman kansainvälisiä oluita ja yhteistyökumppaniensa kautta laajan valikoiman muita alkoholijuomia. Sinebrychoff aloitti panimotoiminnan 1819 ja on tänään Pohjoismaiden vanhin panimo ja Suomen vanhin elintarvikealan yritys. Sinebrychoff on osa kansainvälistä Carlsberg-konsemia. www.sinebrychoff.fi — www.facebook.com/Sinebrychoff1819 — Twitter: @Sinebrychoff — YouTube: Sinebrychoff1819 — www.facebook.com/olutjaruoka — www.kohtuullisesti.fi