

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version: Lehtinen, A. (2020) Alkoholittoman oluen nousu. Olutposti 2, 28-31.

Saatavilla: <https://drive.google.com/file/d/1n1i4qvHe3ihNvbhKe8cBxcNFddwgw5u/view>

Alkoholittoman oluen nousu



Ennen alkoholitonta olutta joivat vain autoilijat ja raskaana olevat. Nyt viimeisen viiden vuoden aikana alkoholiton olut on saavuttanut aseman, mitä ei olisi vielä aikaisemmin uskonut. Samalla myös alkoholittomien oluiden valikoima ja tyylikirjo on laajentunut huomattavasti. Samalla kun oluen alkoholiprosentti on muutenkin venynyt myös alaspäin, ja nykyään puhutaan myös nk. vähäalkoholisista eli low proof -oluista, niin oluen ystävä voi valita hyvin laajasta valikoimasta täysin alkoholittomien ja vähäalkoholisten oluiden välillä.

Alkoholiton olut on lyhyesti olutta, jossa ei ole alkoholia. Prosentit eivät ole oluessa vain päihtymisen vuoksi, vaan alkoholi on myös elementti joka vaikuttaa voimakkaasti makuun, koska se toimii siltana oluen muiden makujen välillä ja pyöristää suussa kokonaisuutta. Ruuan kanssa yhdistettäessä, alkoholi pyyhkii rasvaa suusta, ja näin neutralisoi makuaisteja. Kun alkoholia ei oluessa ole, täytyy muiden raaka-aineiden tasapainottaa olut niin että se maistuu ja tuntuu suussa hyvältä.

ALKOHOLITTOMAN OLUEN VALMISTUS

Alkoholittoman oluen valmistus ei ole helppoa mutta on muutamakin tapa tehdä sitä. Oluesta pyritään tekemään mahdollisimman paljon alkoholillisen oluen makuinen, toki koska alkoholin suutuntumaa ei pysty esimerkiksi täysin korvaamaan, alkoholittomat oluet maistuvat aina hieman erilaiselta kuin alkoholilliset serkkunsa. Tämä vaihtelee hieman myös eri oluttyylien kohdalla, mitä hentoisempi oluttyyli on, sitä paremmin alkoholin puuttumisen huomaa. Tosin sama toistuu myös hyvin voimakkaasti katkeroiduissa oluissa, koska alkoholin suutuntuma pehmentää katkeraa makua. Usein tummat, paahteiset oluet toimivat hyvin alkoholittomana, samoin esimerkiksi pehmeänmakuiset vaaleat vehnäoluet ja kirpeät hapanoluet. Eniten valikoimaa alkoholittomien oluiden puolelta löytyy maailman suosituimmasta oluttyylistä eli vaaleasta lager-oluesta.

Alkoholitointa olutta on valmistettu laajemmin 1970-luvulta asti, ja valmistusmenetelmät kehittyvät koko ajan lisääntyneen kysynnän takia. Monet valmistusprosessin osat ovat samat; olut mäskätään, keitetään ja käytetäänkin, ainakin osaksi.

Alkoholittoman oluen valmistus voi tapahtua niin että oluen annetaan käydä normaalisti ja sitten siitä poistetaan alkoholi esimerkiksi tislaamalla. Tämä metodi ei juurikaan eroa viinan tislaamisesta. Alkoholittoman oluen valmistuksessa tislaus pyritään toteuttamaan mahdollisimman hienovaraisesti, esim vakuumitislauksella, jotta oluen maku ei kärsisi. Ennen tislausprosessia oluesta erotetaan suuri osa aromeista, jotka sitten alkoholin poistamisen jälkeen palautetaan valmiiseen olueen.

Näitä kahta metodia voidaan käyttää joko yhdessä tai erikseen. Samoin oluttyyppi ratkaisee, mitä keinoa käytetään.

Aivan peruspanimolaitteilla ei yleensä alkoholitonta olutta voi valmistaa. Jos alkoholi poistetaan tislauksen avulla, niin panimolla täytyy olla oma vakuumitislauslaitteensa. Siksi monesti erilaisten kansainvälisten panimokonsernien alkoholittomien oluiden valmistus on keskitetty konsernin tiettyyn panimoon. Alkoholittomien oluiden valmistukseen tarvitaan myös erityisosaamista.

Alkoholitonta olutta varten täytyy myös hakea valmistuspaikka elintarviketilaksi, samalla tavoin kuin valmistettaessa virvoitusjuomia.

ALKOHOLITTOMAN OLUEN NOUSU

Alkoholittomien oluiden valikoima kasvaessa, niiden käyttötarkoitukset laajenevat sekä ruokajuomana että seurustelujuomana että ihan janoonkin nautittuna. Kun ennen olut on ehkä kuulunut enemmän loppuviikkoon tai seurusteluun, nyt laajemman valikoiman ollessa saatavilla, alkoholittomia oluita voi käyttää lounaasta iltaan.

Edelleen alkoholittoman oluen kulutus on Suomessa aika pientä, mutta Panimoliiton tilastojen mukaan se kasvaa kovaa vauhtia. Vuodesta 2018 vuoteen 2019 alkoholiton olut on kasvanut melkein 2 miljoonaa litraa, ollen nyt koko 360 miljoonan litran olutvolyymista 8,7 miljoonaa litraa. Suomen suurimmat panimot ovat kuluneena vuonna kasvattaneet alkoholittoman oluen myyntiään myyntiään huimat 70 prosenttia viime vuodesta, juuri alkoholittomien oluiden kategoriassa. Samaan aikaan Terveiden ja hyvinvoinnin laitos THL:n alkoholin kokonaiskulutusta mittaavista vuositutkimuksista selviää, että suomalaisten alkoholinkulutus on hitaasti laskemassa ja näkyy että monet haluavat nauttia perinteisten alkoholijuomien, kuten oluen mausta ilman alkoholia tai vähemmällä prosenttimäärällä.

Alkoholittoman oluen kulutus kasvaa kovaa vauhtia, monet haluavat nauttia oluesta myös ilman alkoholia.



ONKO ALKOHOLITON OLUT OLUTTA?

Koska alkoholiton olut on aika nuori kategoria ja määritetään usein nimenomaan alkoholin kautta, usein käydään keskustelua siitä, onko alkoholiton olut olutta. Tätä voi tarkastella sekä valmistuksen näkökulmasta, maun näkökulmasta että moraalisesta näkökulmasta.

Useat olutharrastajat katsovat, että koska alkoholia muodostuu oluen valmistuksessa, niin alkoholi on myös olennainen osa olutta. Tässä tietysti voidaan myös miettiä, mikä määrä alkoholia on sitten liian vähän, vai ovatko kaikki oluet, joissa on edes hieman alkoholia, vaikka 0,5 %, olutta ja niin edelleen. Tämän verranhan useissa alkoholittomissakin oluissa on, koska lain mukaan olutta voi sanoa alkoholittomaksi, kun siinä on tuo määrä alkoholia.

Maun kannalta voidaan katsoa, että oluesta puuttuu jotain, mutta toisaalta on oluita, joista puuttuu humala, joten ehkä olut voi olla olutta ilman alkoholiakin, jos muilla raaka-aineilla saadaan olut maistumaan hyvältä.

Epäselvin on alkoholittoman oluen tarkastelu sen kannalta, että saako sitä myydä alaikäiselle ja juotetaanko perheessä täysin alkoholitonta olutta lapsille. Tämä on jokaisen kasvattajan itse mietittävän, tosin osa päivittäistavarakaupoista on kiellettyä myymästä alkoholitonta olutta alaikäiselle.

Alkoholiton olut on tullut jäädäkseen, useimman mielestä se rikastuttaa oluttarjontaa entisestään ja tarjoaa oluella myös uusia käyttötilanteita. Kippis alkoholittomalle oluella!

Brooklyn Brand Ambassador
Ramses Showlah ja Brooklyn
Special Effects 0,4 % -olut.



ALKOHOLITTOMAN OLUEN SUOSIO KASVAA YHÄ

Alkoholittomien oluiden suosio kasvaa voimakkaasti sekä Suomessa että muualla Euroopassa.

Suomessa Sinebrychoffin valikoimissa olevien alkoholittomien oluiden myynti kasvoi viime vuonna 22 % vuoteen 2018 verrattuna. Panimoliiton tilastojen mukaan koko Suomessa alkoholittomien oluiden myynnissä oli kasvua 18 %.

Toimme vuonna 2019 markkinoille Karhu-brändin ensimmäisen alkoholittoman oluen, Karhu 0,0:n. Lisäksi toimme valikoimiimme alkoholittoman Brooklyn Breweryn Special Effects 0,4 % -oluen ja ranskalaisen Kronenbourg 1664 Blanc 0,5 % -oluen. Alkoholiton Crisp IPA tuli markkinoille maaliskuussa 2020.



Together Towards ZERO
-tavoitteidemme mukaisesti
kaikkialla, missä myydään
alkoholijuomiamme, myydään
myös alkoholitonta olutta.

