

Kuninkaantien panimo

Jättänväljäntie 9 C
21500 PIIKKIÖ
www.kuninkaantienpanimo.fi



LEHDISTÖTIEDOTE

28.3.2023 (Julkaisuvapaa 30.3.2023 klo 14:00)

SAVUKAURAOLUTTA PIIKKIÖLÄISESTÄ PIENPANIMOSTA

Kaarinan Piikkiössä vuodesta 2016 toiminut Kuninkaantien panimo tuo suuren suosion saaneen kauraoluen kaveriksi kauratalkkunarouheen eli piapon pohjalta edelleen kehitetyn savukauraoluen. Panimo on valmistanut olutta kaurasta viime vuodesta saakka. Kauraoluen runsaan kysynnän sekä saatujen asiakaspalautteiden innoittamana panimo tuo nyt markkinoille kauraoluesta aiempaa enemmän piapon alkuperäistä savuista luonnetta tavoittelevan, Tuorlan SavuKaura -oluen. Siinä maistuvat sopivasti savuisina ja hyvässä sopusoinnussa laadukas olut sekä kotimainen kaura. Ensimmäiset erät Tuorlan SavuKaura -olutta on toimitettu viikolla 13 kauppoihin sekä valittuihin ravintoloihin.

Tuorlan SavuKaura -olut on panimomestari Niko Hurskaisen viimeisin taidonnäyte, jossa maistuu Hurskaisen pitkä ja monipuolinen kokemus oluen valmistamisesta ja kehittämisestä. Hurskaisen mukaan oluen tärkeimmät ominaisuudet ovat puhtaus ja tasapaino ja niitä hän on tavoitellut myös Tuorlan SavuKaura oluessa. Tuorlan SavuKaura on suodattamaton pintahiivaolut ja väriltään punaruskea. Sen valmistuksessa on käytetty paimiolaisen maanviljelijän talkkunarouhetta, josta käytetään paikallisittain nimitystä piapo ja piepo. Piapon perinteet tulevat Hämeestä. Piapon pääraaka-aineena on kaura, joka jauhatuksen sijaan oluen valmistusprosessia varten tehdään rouheeksi. Itse piapon valmistaja on Salolainen Kivisaaren Piapo. Kivisaaren Piapon resepti on kulkenut suvussa useita sukupolvia. Perinteisesti piapo olisi kuivattu riihessä ja siinä olisi ollut tuntuva savun maku. Nykyään elintarvikesäätelyn takia tuottaja joutuu säätelemään savuisuuden määrää ja voimakkuutta. Tätä perinteistä raaka-aineen valmistustapaa kunnioittaakseen on luotu Tuorlan SavuKaura. Siinä savuisuutta on korostettu käyttämällä kevyesti savustettuja maltaita, jotta perinteisen piapon alkuperäinen luonne tavoitettaisiin mahdollisimman hyvin.

Kuninkaantien panimo on viime aikoina panostanut lisää myös tuotannon sujuvuuteen ja tuotteiden laatuun sekä asiakasyhteyksien ylläpitoon palkkaamalla panimovastaavan, Jukka Hihnalaa. Hihnala vastaa panimon tuotannosta, tuotannon suunnittelusta, toimituksista sekä myynnistä. ”On ollut hienoa päästä työskentelemään laadukkaiden ja rehellisten käsityöläisluiden kanssa”, sanoo Hihnala. Uuden savukauraoluen makua Hihnala kuvailee runsaaksi, miellyttävän savuiseksi, paahtomaltaiseksi sekä makean hedelmäiseksi. ”Parhaan kuvan uudesta oluesta saa tietysti maistamalla sitä itse”, Hihnala jatkaa.

Kuninkaantien panimon olutvalikoima koostuu erilaisista suodattamattomista käsityöläisoluista, joiden valmistuksessa noudatetaan perinteistä saksalaista puhtausnormia, Reinheitsgebotia. Sen mukaisesti oluet ovat ainoastaan humalalla maustettuja, eikä niissä ole käytetty lisäaineita.

Panimon toimitusjohtaja Esa Kanerva kertoo Tuorlan SavuKauran täydentävän hyvin Kuninkaantien panimon laadukkaiden käsityöläisluiden valikoimaa aiempien kaura-, vehnä-, pils- ja lager-oluiden lisäksi. ”Meidän oluemme tunnistaa Tuorlan-nimestä, kuten esimerkiksi Tuorlan Tähti”, sanoo Kanerva. Kanerva on tyytyväinen panimon viimeaikaiseen kehitykseen niin uusien olutlajien kuin toiminnan kehittymisen osalta.

Lisätiedot ja yhteydenotot:

Esa Kanerva
toimitusjohtaja
P. 044 967 4899
esa.kanerva@kuninkaantienpanimo.fi

Jukka Hihnala
panimovastaava
P. 041 312 3081
jukka.hihnala@kuninkaantienpanimo.fi

Niko Hurskainen
panimomestari
P. 044 997 5744