

20

vuotta
vuotta



OLUTTA JUHLIMAAN!

Suuret Oluet – Pienet Panimot, tutummin SOPP-tapahtuma, on kiertänyt Suomea jo 20 vuoden ajan.

Vuonna 2003 Lahden satamassa ensimmäistä kertaa järjestetty SOPP-tapahtuma on kasvanut Suomen suurimmaksi pienpanimotapahtumaksi. Vuonna 2022 se järjestetään jo kuudella paikkakunnalla: Tampereella, Vantaalla, Lahdessa, Helsingissä, Turussa ja Oulussa.

Vuosien varrella on kuljettu pitkä matka tapahtuman alkutaipaleelta, jolloin vieraat kaipasivat muovituoppeja tuolloin käytettävien pestävien lasien sijaan. Myöhemmin SOPP on valittu Vuoden matkailutapahtumaksi, saanut Ekokompassi-ympäristösertifikaatin ja viimeisimpänä lähtenyt mukaan Tapahtumateollisuuden lanseeraamaan Turvalliset tapahtumat -kampanjaan.

SOPP on alusta asti keskittynyt kotimaisten pienpanimotuotteiden esittelyyn ja maistattamiseen ja ollut vahvasti edistämässä suomalaisten pientuottajien asiaa. Oluen ja muidenkin juomien esittely maistattamalla on yhä tärkeämpi osa tapahtuman tarjontaa. Tastingia on tuettu tarjoamalla asiakkaille mahdollisuus maistaa tuotteita pienissä annoksissa. 0,1 ja 0,2 ja 0,4 litran kokoisille annoksille on painettu myös omat, logolliset tuopit.

Ruoan ja oluen yhdistäminen on tärkeä osa oluteläystä. SOPP-tapahtumassa kokeiltua harrastusta voi jatkaa niin kotona kuin ravintoloissakin. Olut on oiva pari lähes kaikille ruoille, ja erilaisten yhdistelmien kokeileminen antaa makunystyröille uusia elämyksiä.

**Asikkalan
Telttapalvelu**



Vuokraamme juhlateltoja, kalusteita ym. erilaisiin tapahtumiin ja juhliin.



Matti Raunio



044 327 8831



www.telttapalvelu.net

**Sähkö-
Pusa**

**Tapahtuman
sähköistäjä**

www.sahkopusa.fi



Lopuksi täytyy kiittää kaikkia SOPP-tapahtumiin kahdenkymmenen vuoden aikana osallistuneita. Ilman teitä tämä ei olisi ollut mahdollista. Juomien valmistajien, ruokatuottajien, tavara- ja rakenne-toimittajien sekä palveluntuottajien saumattomalla yhteistyöllä mahdollistetaan kuluttajille aito elämys ja herkullinen hetki Suomessa tuotettujen makujen parissa.

Nostakaamme siis malja SOPPille ja suomalaiselle oluella, jatkakoon se edelleen matkaansa osana maukasta elämäämme.



Pekka Kääriäinen ja SOPP-tiimi

SUURTEN OLUIDEN TAKANA



MELKKOBREW

WWW.MELKKOBREW.FI

HUMALAT - MALTAAT HIIVAT - LAITTEET

Panimomyynti
Timo 044 972 2258,
Jukka 050 522 2455

Myymälät: Lahti, Helsinki

YLEISIMMÄT OLUT- TYYYLIT



VEHNÄOLUT
– VAALEA JA HEDELMÄINEN

ALE
– HEDELMÄINEN

LAGER JA PILS
– RAIKAS

HAPANOLUT
– KIRPEÄ JA HEDELMÄINEN

APA
– HEDELMÄISEN KATKEROINEN

SAISON
– MAUSTEINEN

BITTER
– KATKEROINEN JA MALTAINEN

IPA
– HUMALAISEN AROMAATTINEN

STOUT JA PORTER
– PAAHTEINEN

IMPERIAL STOUT
– TUHDIN PAAHTEINEN JA KAHVINEN

BARLEY WINE
– TÄYTELÄISEN MALLASMAINEN

MAISTELUJÄRJESTYKSESSÄ

NARVAN KYLÄPANIMO

LATOMAANTIE 1 37370 VESILAHTI
INFO@NARVANPANIMO.FI

MEILLE OLUT ON TARINA

SEURAA MEITÄ  



**OLU
BRYKI
RAUM**

**ELÄVÄÄ
MUINAIS-
OLUTTA**
olubrykiraum.fi



OLUTREISSUN ANIKO JA MARIA VINKKAAVAT:



NÄIN

MAISTELET OLUITA

Oluiden maistelu etenee aina kevyestä tuhdimpaan ja vaaleasta tummempaan. Maista aina katkeruudeltaan miedompi olut ensin.

ARVIOI OLUEN ULKONÄKÖ: Katso olutta vaaleaa taustaa vasten ja määritä oluen väri, vaahdon pysyvyys ja kuplakoko.

TUNNE OLUEN TUOKSU: Vie lasi lähelle nenää tai työnnä nenä lasiin ja nuuhkaise syvään. Pyöräytä lasia hieman, niin saat tuoksut avautumaan. Avaa suuta hieman, kun tuoksuttele, se syventää tuoksun tuntemista.

MAISTA OLUEN MAKU: Ota lasista reilu siemaus, pyöritä olutta hieman suussa ja nielaise. Kiinnitä huomiota oluen suutuntumaan, miltä se tuntuu suussa. Arvioi lopuksi jälkimaku, häviääkö olut heti vai jääkö maku pyörimään suussa.

MIETI JA YRITÄ SANOITTAÄ, MILTÄ OLUT TUOKSUU JA MAISTUU. Käytä hyväksi omia makumuistoja, oluen aromit voivat tuntua sinusta vastaleikatulta ruoholta, irtokarkilta tai vaikka maitokahvilta.



YHDISTÄ

OLUTTA JA RUOKAA

Olut on oiva ruokajuoma, ja sitä voi käyttää myös ruoan raaka-aineena.

Oluen ominaisuudet tekevät siitä erinomaisen ruokajuoman. Oluen hiilidioksidi neutraloi makuhermoja suupalojen välillä, jolloin ruoan maut maistuvat paremmin. Humalan katkerot puhdistavat suuta ja leikkaavat ruoan tuhtiutta. Oluen alkoholipitoisuus pyöristää ruoan makuja ja keventää ruoan raskautta samalla kun oluen aromit täydentävät makuja.

OLUTTA VOI YHDISTÄÄ RUOAN KANSSA VASTAMAKUJEN, HARMONIAMAKUJEN TAI YHTEISTEN MAKUJUURIEN PERUSTEELLA.

Maailman suosituin vastamakupari on suolainen ja makea – kuten pizza ja maltainen lager. Samanlaisista eli harmoniamauista hyvä esimerkki ovat savulohi ja paahteinen stout. Perinteinen tapa on valita juoma ja ruoka samalta maantieteelliseltä

alueelta, jolloin makupari yhdistyy ruokakulttuurin historiaan. Kunnon jenkkihampurilainen sitrusmaisesti humaloidun jenkkityylisen IPAn kanssa on lyömätön yhdistelmä.

RUOKAJUOMAKSI VALITTAVASSA OLUESSA ON HUOMIOITAVA ENSISIJAISESTI KATKERUUS. Voimakastanniinista viiniä vastaa reippaasti katkeroitu olut. Jos ruoka-annoksessa on paljon mietoja makuja, on oluen oltava katkeruudeltaan kevyt. Tuhdit maut taas vaativat katkeroa. Viinille haastavat maut, kuten etikka, savustetut ruoat, graavi- tai suolakalat, kananmuna ja tuliset mausteet, maistuvat oluen seurassa, koska oluessa on maltaan kautta makeutta.



Kaikki, mitä tapahtumasi tarvitsee.

**Tapahtumapalvelu
Järjestys**

www.jarjestys.fi



**LUE LISÄÄ OLUESTA JA
RUOASTA SEKÄ OLUT-
REISSUPAIKOISTA:
Instagram @olutreissu ja
Facebook/Olutreissu.**

JOKAISELLE RUOKALAJILLE ON SOPIVA OLUT. Oluissa tulisi edetä kevyemmistä ja kuivemmista raskaampiin, makeampiin ja alkoholipitoisuudeltaan väkevämpiin oluisiin. Ruokapöydän yleisjuomana on paras käyttää vehnäolutta, jonka hedelmäisyys toimii lähes kaikkien ruokien kanssa. Lagerit sopivat äyriäisten, sillin ja salaattien sekä friteerattujen ja maustettujen ruokien seuraan. Vehnäoluet ja lagerit tasapainottavat juuston rasvaisuutta. Kala- ja linturuokien kanssa käytetään yleensä vaaleampia, maultaan miedompia oluita. Pata- ja laatikkoruokat sekä liha- ja riistaruoat vaativat tummempia ja vahvemman makuksia oluita. Intensiivisiä makuja, sokeria ja rasvaa sisältävän jälkiruoan kanssa sopii vahva olut. Myös hieman hedelmäiset vehnäoluet ja hapanoluet vastaavat kirpeydellään jälkiruuan tuhtiuteen. Jälkiruokajuustojen kanssa kannattaa

suosia maltaisen makeita tai hedelmäisiä oluita, kuten vehnäoluita.

OLUT SOPII RUOANLAITTOON. Oluen hedelmäisyys, paahteisuus tai makeus korostavat ruoan aromeja. Alkoholin ohella oluen poreilevuus mureuttaa lihaa. Eri oluttyypit maustavat ruokaa eri tavoin. Lageriden maltaisuus antaa ruoalle makeutta, joka sopii esimerkiksi sienille ja sipulille. Vehnäoluet tuovat ruokaan hedelmäisyyttä, joka sopii erityisesti risottoihin, vaaleisiin kastikkeisiin ja kalojen hauduttamiseen. Tummahkot oluet tuovat erityisesti grillikastikkeisiin ja lihan marinadiin tukevuutta ja karamellimaisuutta. Erilaisia liha- tai sienikastikkeita voi täydentää vähemmän humaloiduilla tummilla lagereilla.

**OLEMME MUKANA ENSI KESÄNÄ
SUURET OLUET - PIENET
PANIMOT -TAPAHTUMISSA
TAMPEREELLA, LAHDESSA,
HELSINGISSÄ JA TURUSSA**



loimaanpanimo.fi

SUOMEN SUURIN JA MUKAVIN JUOMAMEDIA



OLUTPOSTI

WWW.OLUTPOSTI.FI

KATSO VIDEOMME



LAMMIN SAHTI



UUDISTUU!

Lammin Sahti Oy on vuonna 1985 perustettu,
Suomen vanhin toiminnassa oleva pienpanimo.

EXCLUSIVE INSIGHTS 365 DAYS A YEAR.

Engineered to enjoy.
Since 1677.



SCHULZ
INSIGHT

WWW.KASPAR-SCHULZ.DE/INSIGHT



Hämeenlinnan Lammilla, Lieson kylässä sijaitsevan Lammin Sahdin ensimmäiset tuotteet tulivat myyntiin vuonna 1987. Sahdin lisäksi yritys valmistaa oluita, siideriä, tisleitä ja viskiä. Oman vähittäismyy-
mälän ja SOPP-tapahtumien lisäksi tuotteita saa hyvin varustelluista marketeista ja Alkosta.

Tuotteidensa lisäksi Lammin Sahti tunnetaan tapahtumistaan. SOPP-tapahtumien lisäksi yritys on mukana lukuisissa ulkomaisissa messu- ja myyntitapahtumissa. Yrityksellä on mm. oma anniskeluvaunu sijoitettuna Berliiniin.

Kysynnän jatkuvasti kasvaessa Lammin Sahti on uudistanut tuotantoaan ja investoinut uusiin laitteisiin. Vuonna 2022 yrityksen oluita saa myös tölkeissä ja varustettuna Private Label -etiketillä. Tärkeintä ei kuitenkaan ole unohdettu: Lammin Sahti valmistaa tuotteet perinteitä kunnioittaen ja toimii lähellä asiakasta.



For Premium Beverages

Lappo.fi

www.lappo.fi • kauppa@lappo.fi

Kaikki oluen valmistamiseen yhdestä paikasta!

SOPP-APPLIKAATIO ELI SOPPLIKAATIO on kehitetty SOPP-tapahtumiin. Tapahtumainfon – kuten aluekartan sekä panimo- ja tuotetietojen – ohella tärkein ominaisuus on olut-ranking. Osallistu tapahtumaan interaktiivisesti ja anna tuotearvosteluja maistamistasi oluista. Lataa SOPPlikaatio IOS- tai Android-laitteellesi ilmaiseksi Apple Storesta tai Google Play -kaupasta!



LAMMIN SAHTI

Vähittäismyymälä
Tuulosentie 1, 14810 Hämeenlinna

info@sahti.fi
sahti.fi



SUURET OLUET – PIENET PANIMOT (SOPP)

suuretoluet.fi
greatbeers.fi



PANIMORAVINTOLA
PLEVNA
TAMPERE



OLITHUONE
PANIMOMESTARI 1986



Aina tuoretta ja hyvää
TAMPEREELTA

KOSKIPANIMO

www.plevna.fi

★ ★ ★
Monipuolinen
valikoima
pienpanimo-
tuotteita!
★ ★ ★

