



Raccolta degli stili birrari
Vol.3

PUMPKIN ALE

Gli **Stati Uniti** rappresentano la nazione che più di tutte ha dato impulso, sin dagli anni '70, alla **rivoluzione internazionale della birra artigianale**. Il suo movimento si è sviluppato così velocemente ed è stato talmente influente che oggi è normale inserire **gli USA tra i paesi birrari più importanti in assoluto**, accanto a storiche superpotenze brassicole come Germania, Inghilterra e Belgio. In realtà, i birrai americani hanno tratto continuamente ispirazione dalle tradizionali culture birrarie, incorporando e spesso reinterprestando i classici stili europei.

Tuttavia, **non tutte le tipologie associate agli Stati Uniti provengono da altre nazioni**: ne esistono alcune nate originariamente in Nord America in tempi più o meno recenti, che raccontano la storia di un movimento birrario unico al mondo. **Un caso peculiare è rappresentato dalle Pumpkin Ale**, birre prodotte con la zucca le cui origini risalgono addirittura al periodo della colonizzazione del Nuovo Mondo.



La storia

Come spesso accade per molti stili birrari, l'impiego di un determinato ingrediente non nasce dal vezzo del birraio di turno, ma da precise motivazioni produttive, sociali ed economiche che sorgono in un determinato momento storico. I primi coloni americani provenienti dall'Europa erano chiaramente interessati a consumare birra – e quindi a fabbricarla – anche nel Nuovo Mondo, ma le difficoltà erano diverse.

Uno degli ostacoli più difficile da superare era la generale indisponibilità di malto d'orzo, che arrivava saltuariamente dal Vecchio Continente e in quantità assai limitate. La soluzione fu quella di **ricorrere a sucedanei del malto d'orzo**: materie prime coltivate in loco fornite di sufficienti zuccheri fermentabili. Così nacquero tipologie molto particolari, **realizzate con granturco,**

mele e – come nel nostro caso – zucche.

Quest'ultime, risalenti probabilmente già a metà del XVI secolo, inizialmente furono battezzate *Pompion Ale*, nome arcaico delle Pumpkin Ale.

Il primo documento ufficiale che fa riferimento alle Pompion Ale risale al 1771, quando l'American Philosophical Society pubblicò una ricetta per creare questo tipo di birra. **La zucca non era l'unico ingrediente utilizzato come base fermentescibile**, essendo spesso integrata da frutta e cereali alternativi. Con il tempo la disponibilità di malto d'orzo in America crebbe e iniziò a essere aggiunto nella ricetta, rendendo le Pompion Ale sempre più simili al nostro concetto moderno di birra. **Fu così che si arrivò alla definizione delle Pumpkin Ale**, una specialità che cominciò a essere esportata e riprodotta anche in Europa.



La crescente reperibilità di malto d'orzo segnò però anche il declino delle Pumpkin Ale, essendo venuta meno la necessità di utilizzare zucche e altri succedanei. La tipologia scomparve totalmente e per un lungo tempo non fu più prodotta dai birrifici americani. **La loro rinascita, in una versione ovviamente moderna, avvenne durante gli anni '80 del XX secolo**, quando il settore alimentare degli Stati Uniti stava riscoprendo la zucca come ingrediente per aromatizzare diversi prodotti.

Il primo birrificio a produrre una Pumpkin Ale moderna fu la Buffalo Bill's Brewery di Hayward in California, esperimento che fu presto riproposto da tante altre aziende brassicole degli States **soprattutto in chiave celebrativa per Halloween**. È indubbio, infatti, che la tipica

festività americana abbia dato un enorme impulso alla riscoperta di questa tipologia. **Oggi le Pumpkin Ale sono prodotte stagionalmente da moltissimi birrifici di tutto il mondo.**



Ingredienti e caratteristiche

Tante sono le variabili che entrano in gioco quando si parla di birra alla zucca:

le varietà di cucurbitacee utilizzate, il modo in cui vengono trattate prima di essere inserite nel processo brassicolo, la fase produttiva in cui è prevista la loro aggiunta. Ad esempio **le classiche zucche di Halloween non sono la scelta migliore per produrre una Pumpkin Ale**

perché forniscono poco aroma e un numero limitato di zuccheri fermentabili. Particolarmente adatta è invece la *Cucurbita moschata* a cui appartengono alcune tipologie italiane come la zucca di Napoli o la zuccina trombetta di Albenga.

Diverse sono le modalità di impiego del frutto. Si può aggiungere crudo, tagliato in pezzi e appositamente macerato, oppure arrostito in forno per circa 90 minuti a 190° C, o ancora nella forma del succo ottenuto dalla pressione della polpa.

La zucca può essere aggiunta cotta in fase di ammostamento oppure direttamente in bollitura: ovviamente queste differenze poi si ripercuotono sul risultato finale.



In generale, la zucca è in grado di fornire **secchezza nella parte finale della bevuta**, ma anche di apportare **una leggera scia zuccherina a fine sorso**. In base all'interpretazione del birraio, il contributo della zucca può esprimersi in una decisa influenza sul ventaglio aromatico o in delicate sfumature che vanno a integrarsi con le sensazioni provenienti dagli altri ingredienti.

Molte Pumpkin Ale prevedono l'aggiunta di spezie, una consuetudine che nasce dalla moderna associazione di queste birre alle Pumpkin Pie, torte tipiche della tradizione americana. Dunque non è raro trovare birre alla zucca prodotte con **cannella, zenzero, noce moscata...**

Per quanto riguarda gli ingredienti base, possono cambiare radicalmente in base allo stile di partenza su cui si innesta l'aggiunta della zucca. La

tipologia tradizionale di riferimento è quello delle Amber Ale, ma il frutto può tranquillamente essere aggiunto a Porter, American/India Pale Ale, Saison e persino American Lager – in quest'ultimo caso l'espressione più corretta da utilizzare è Pumpkin Beer, essendo birre a bassa fermentazione. Di conseguenza i malti impiegati possono essere molto diversi da interpretazione a interpretazione, così come i luppoli.



Il servizio e gli abbinamenti

Poiché la zucca può essere aggiunta a stili di partenza molto diversi tra loro, **la temperatura di servizio e il tipo di bicchiere da utilizzare dipendono dalla tipologia di base.** Interessante invece è il discorso relativo agli abbinamenti culinari: essendo le Pumpkin Ale delle specialità stagionali, **particolarmente intrigante è l'accostamento con piatti autunnali,** specialmente se prodotti con lo stesso ingrediente (es. risotto alla zucca).

Altri abbinamenti dipendono dallo stile di riferimento di ogni Pumpkin Ale, presentando quindi un alto livello di variabilità. In ogni caso però vale la pena tenere in considerazione **le due caratteristiche fornite dal vegetale: secchezza in chiusura** – quindi una discreta

capacità ripulente – **e una leggera pennellata dolce come percezione gustativa.**



Un delicato equilibrio

Come per tutte le birre aromatizzate con ingredienti speciali, **anche perle Pumpkin Ale la chiave dello stile è l'equilibrio**. In altre parole, l'impiego della zucca deve da una parte essere facilmente percepibile, dall'altra non finire per sovrastare le sensazioni provenienti dagli altri ingredienti e le caratteristiche della tipologia di partenza. Appare dunque chiaro come **fondamentali siano la scelta della varietà di zucca da impiegare e le modalità con cui viene inserita** nel processo produttivo.

Il discorso è ancora più valido quando parliamo di Pumpkin Ale che, oltre alla zucca, prevedono l'impiego di spezie. La moderna associazione di queste birre alle Pumpkin Pie ha spinto molti birrifici americani a **un uso fin troppo generoso di cannella, noce moscata...** Sebbene tali interpretazioni possano incontrare il

gusto dei consumatori legati alle tradizioni alimentari del periodo, è innegabile che da un punto meramente tecnico **le caratteristiche organolettiche di base della birra non dovrebbero mai essere penalizzate dalla presenza invadente di ingredienti speciali**.





baladin.it