

Kurpitsaoluen historia

Kurpitsaolut on ollut viime vuosina vahvasti nouseva trendi Pohjois-Amerikkalaisessa craft beer skenessä, pitkälti muiden pumpkin spice tuotteiden ansiosta. Villityksen käynnisti toden teolla Starbucksin lanseeraama pumpkin spice latte, jossa ei muuten ollut ensin moneen vuoteen yhtään kurpitsaa. Ei ole pumpkin spicessäkään (kaneli, muskottipähkinä, inkivääri, neilikka, maustepippuri), mutta pumpkin alessa sen sijaan sitä perinteisesti on ollut.

Tyyli on muutenkin perinteisempi kuin helposti voisi luulla. 1801 julkaistu The American Herbal -kirja listasi kurpitsaoluen heti porterin ja alen jälkeen kolmantena mallasoluttyylinä. Tämä johtui isolta osin siitä että kurpitsa, joka on USAssa viljelykasvina vanhempi kuin maissi tai pavut, kasvoi luontaisena, siinä missä viljaa oli vähemmän saatavilla. Jostain ne sokerit oli käymiseen saatava. Joskus siis kurpitsa korvasi oluenteossa maltaan täysin.

Kurpitsaolut ei kuitenkaan ollut erityisen suosittua. 1771 eräs kirjailija kuvaili sitä epämiellyttäväksi, mutta kertoi kuitenkin maun paranevan "kahden vuoden kellaroinnilla". 1600-luvulta on kirjoituksia joiden mukaan olutta "melassista, intialaisesta maissista, maltaasta ja kurpitsasta" teki "heikompi aines". Kurpitsan suosio oluen raaka-aineena hiipui kohti 1800-luvun alkua muiden kehittyneempien oluiden tieltä, mutta 1840-luvulla se koki uuden lyhyen nousun, tällä kertaa mausteena. Yhtä laajalle se ei kuitenkaan enää levinnyt.

Kurpitsaoluen nykysuosion voidaan sanoa alkaneen kun Buffalo Bill's Brewery alkoi tehdä kurpitsaoluttaan 80-luvun alussa. Koeversioon Bill Owens laittoi reilusti paahdettua kurpitsaa. Lopputulos maistui hyvältä mutta siinä oli yksi ongelma - se ei maistunut kurpitsalta. Ratkaisu oli yksinkertainen: kaupasta pumpkin spice maustetta.

Nykytrendi onkin enemmän "kurpitsapiiras lasissa" kuin "kurpitsa lasissa". Monet käyttävät nykyäänkin myös kurpitsaa osana raaka-ainepalettia (kuten myös Pumpkin Spice Latte vuodesta 2015!), kuten Brooklyn ja Dogfish Head. Kurpitsaoluesta on tullut se kaikkein tärkein ja suurin kausiolut USAssa. Jotkut panimot tekevät kurpitsaolutta enemmän kuin mitään muuta olutta vuoden aikana. Kurpitsakauden alku on valunut alkusyksystä loppukesään ja loppu lähemmäs ja lähemmäs joulua. Joillain panimoilla on ollut jopa vaikeuksia saada tarpeeksi kurpitsaa.

Useiden panimoiden näkökulmasta kurpitsatrendi on kuitenkin jo jäämässä taakse ja 2014 oli kurpitsaoluen huippuvuosi. Osa on jopa lopettanut kurpitsaoluen tekemisen kokonaan. "Kurpitsakuningas", Elysian Brewingin Josh Waldman, kuitenkin jatkaa kurpitsalinjan laajentamista. Viimeisimpänä keustosuosikkina linjastoon on tullut Pumpkin Spice Lattea mukaileva "Punkuccino". Elysian Brewing järjestää myös joka vuosi kaksipäiväiset kurpitsaolutfestivaalit, joissa on tarjolla yli 80 kurpitsaolutta ja jättimäinen kurpitsa johon on kiinnitetty oluthanoja. Kurpitsaoluista yli 20 on Elysianilta.

Lähteet:

<http://drinks.seriousseats.com/2011/09/pumpkin-beers-colonial-necessity-to-seasonal-treat-beer-history-brewing.html>

<http://allaboutbeer.com/article/pumpkin-beer/>

<https://www.totalales.co.uk/blog/2016/10/5/what-we-talk-about-when-we-talk-about-pumpkin-beer-the-history-the-craze-and-the-backlash>