

25B. Saison

Impressioni generali: comunemente una ale belga chiara, rinfrescante, molto attenuata, moderatamente amara e di alcolicità media, con un finale estremamente secco. Tipicamente è molto carbonata. Possono essere utilizzati cereali diversi dall'orzo e spezie (opzionali) per aggiungere complessità e per fare da complemento al carattere del lievito, che è fruttato, speziato e non apertamente fenolico. Le variazioni meno comuni includono prodotti a bassa e alta gradazione e versioni più scure con caratteristiche aggiuntive impartite dal malto.

Aroma: alquanto aromatica con evidenti caratteristiche fruttate, speziate e luppolate. Gli esteri possono essere abbastanza elevati (da moderati ad alti) e spesso ricordano gli agrumi, arancia o limone. Il luppolo è da basso a moderato ed è spesso speziato, floreale, terroso o fruttato. Le versioni più alcoliche hanno note morbide di alcol speziato (a bassa intensità). Le note speziate sono tipicamente di pepe, più che da chiodi di garofano, e possono essere moderatamente forti (tipicamente derivano dal lievito). Sono permesse piccole aggiunte complementari di erbe o spezie, ma non devono dominare. Il maltato è tipicamente da cereale morbido e basso di intensità. Le versioni più scure e più alcoliche hanno un maltato più percepibile e le versioni più scure assumono le caratteristiche associate ai cereali di quel colore (tostato, biscottato, caramellato, cioccolato, ecc.). Nelle versioni dove l'aspro si sostituisce all'amaro, questo è percepibile, ma varia da basso a moderato.

Aspetto: le versioni chiare hanno un distinto color arancio chiaro, ma possono anche essere da dorato chiaro ad ambrato (il colore più comune varia da dorato a dorato-ambrato). Le versioni più scure sono dal ramato al marrone scuro. Schiuma massiccia, persistente, densa, imponente, di colore dal bianco all'avorio, che lascia i caratteristici merletti sul bicchiere. La limpidezza varia da bassa a buona, anche se la torbidezza è tipica di questa birra non filtrata. Effervescente.

Gusto: gusti fruttati e speziati da medio-bassi a medio-alti, sostenuti da un morbido maltato, da basso a medio, spesso con gusto di cereale. L'amaro è tipicamente da moderato ad elevato, anche se può essere presente l'aspro al posto dell'amaro (entrambi non devono essere elevati allo stesso tempo). L'attenuazione estremamente elevata conferisce il caratteristico finale secco di questo stile: una Saison non deve mai finire dolce. Il fruttato è frequentemente agrumato (arancia o limone) e le spezie tendono al pepato. Si può permettere una certa gamma di equilibrio tra il fruttato e lo speziato, di solito influenzato dalla scelta del lievito. Il gusto del luppolo è da basso a moderato e in genere di carattere speziato o terroso. L'equilibrio è verso il fruttato, lo speziato e il luppolato, senza però che l'amaro o l'aspro coprano gli altri gusti. Le versioni più scure hanno maggior carattere di malto e presentano una gamma di gusti derivanti dai malti scuri (tostato, pane, biscottato, cioccolato, ecc.) che fanno da supporto al carattere fruttato-speziato della birra (il gusto di torrefatto non è tipico). Le versioni più alcoliche avranno in generale maggiori gusti di malto insieme a una leggera impronta alcolica. Il finale è molto secco e il retrogusto è tipicamente amaro e speziato. L'amaro da luppolo è comunque ridotto, anche se può sembrare accentuato a causa degli alti livelli di attenuazione.

In bocca: corpo da leggero a medio. La sensazione di alcol varia con la forza alcolica presente: da nullo nelle versioni da bere a tavola accompagnando il cibo, a leggera nelle versioni standard, a moderata nelle versioni super. In ogni caso, il senso di calore deve essere alquanto basso. Carbonazione elevata e alquanto effervescente. C'è una sufficiente acidità, pungente sulla lingua, utile a bilanciare il finale molto secco. Nelle versioni acidule è presente una (opzionale) rinfrescante asprezza, da bassa a moderata, che è rinfrescante ma che però non deve fare arricciare le labbra (opzionale).

Commenti: esistono varianti sia nel colore che nell'alcolicità ma tutte hanno caratteristiche ed equilibrio simili, in particolare il carattere rinfrescante, molto attenuato e secco con elevata carbonazione. Non c'è correlazione tra l'alcol e il colore. L'equilibrio può tuttavia cambiare leggermente con le variazioni in forza alcolica e colore, ma deve sempre essere evidente la somiglianza con il prodotto artigianale originale. Le versioni più chiare sono probabilmente più amare e con più carattere di luppolo, mentre le più scure tendono ad avere maggior carattere dolce del malto, garantendo un maggior equilibrio. Le versioni più alcoliche hanno spesso intensi gusti di malto, maggior ricchezza e corpo dovuti semplicemente alla loro maggiore gravità. Anche se tendono ad essere molto ben attenuate, non possono essere percepite secche quanto le Saison di media alcolicità. Il carattere del lievito per Saison è un "must", anche se le versioni più ricche di malto tendono a mascherare le prerogative di questo lievito. In America si chiamano spesso Farmhouse Ale, ma questo termine non è comune in Europa dove esse fanno semplicemente parte di un gruppo più ampio chiamato ale artigianali.

Storia: ale da provvista prodotta originariamente in Vallonia, la parte francese del Belgio, e bevuta durante l'intensa stagione agricola estiva. In origine era un prodotto poco alcolico per non indebolire i lavoratori dei campi, ma esistevano anche prodotti più alcolici da bere in nelle taverne. I prodotti più alcolici e di diverso colore apparvero dopo la seconda guerra mondiale. La Saison moderna più nota, la Saison Dupont, fu prodotta per la prima volta negli anni '20. In origine una rustica ale artigianale realizzata con ingredienti locali, è ora prodotta soprattutto dai birrifici più grandi, ma mantiene ancora l'immagine delle sue umili origini.

Ingredienti: tipicamente non contiene spezie e il suo carattere è impartito dal lievito, dal luppolo e dai cereali;

le spezie sono ammesse solo se danno note complementari. Sono tipici i malti base europei ma nella lista ci sono di frequente altri cereali come frumento, avena, segale o farro. Si possono aggiungere zuccheri e miele per aggiungere complessità e dare un finale più secco. Le versioni più scure contengono malti più complessi e più scuri ma normalmente nessun malto torrefatto. I tipici luppoli sono Saaz, Styrian o East Kent Golding. Si possono impiegare varie erbe o spezie per aggiungere complessità e unicità al prodotto ma devono sempre fondersi bene con le caratteristiche del lievito e del luppolo. I brettanomiceti non sono tipici di questo stile. La Saison con Brett dovrebbero essere iscritte nella categoria American Wild Ale

Confronti di Stile: Se di forza standard e chiara (la varietà più comune) è come una Belgian blond ale maggiormente attenuata, luppolata e amara, con un carattere di lievito più marcato. Se di forza elevata e chiara, simile a una tripel belga, ma spesso con maggior carattere di cereale, rustica e talvolta con un lievito speziato.

Istruzioni per i concorrenti: si deve specificare la forza (da tavola, standard, super) e il colore (chiara, scura)

Numeri: OG: 1.048 – 1.065 (standard)

IBUs: 20 – 35 FG: 1.002 – 1.008 (standard)

SRM: 5 – 14 (chiara) ABV: 3.5 – 5.0% (da tavola)

15 – 22 (dark) 5.0 – 7.0% (standard)

7.0 – 9.5% (super)

Esempi commerciali: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale
Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, amara.