

El lúpulo, un motor importante para la economía leonesa

La provincia de León es el principal escenario español dedicado al cultivo del lúpulo, cuya recolección y posterior procesado tiene lugar en septiembre. Por tratarse de un cultivo rentable para el agricultor, esta planta se ha convertido en el “oro verde” de algunas comarcas leonesas, como la Ribera del río Órbigo. Una rentabilidad proporcionada por la S.A. Española de Fomento del Lúpulo, que contrata con antelación toda la producción de esta cannabiacea que otorga el sabor amargo y el aroma a la cerveza.



Cultivo de lúpulo en Carrizo de la Ribera

Cristina Agudo Guerrero

Agricultura acudió los pasados 13 y 14 de septiembre al viaje a León para conocer de primera mano las instalaciones de la Sociedad Española de Fomento del Lúpulo y ver como se cultiva en España uno de los elementos esenciales de la cerveza, de mano de la asociación Cerveceros de España

“El lúpulo es una cepa enterrada que brota anualmente, cuya vida oscila entre los 12 y los 15 años”, explica Serafín Martínez, presidente de Cultivadores del Lúpulo. Motivo por el que los agricultores deben mantener cierto compromiso con el terreno. Al tratarse de una planta trepadora, debe construirse una estructura consistente en un enrejado de alambre sujeto por

palos de madera de unos seis metros. Martínez expone que la plantación tiene lugar en primavera y se lleva a cabo mediante esquejes obtenidos de otra planta de lúpulo. Al año siguiente, llegada la primavera, la planta se poda y a mediados de abril emergen los nuevos brotes. Es en la primera quincena de mayo cuando los agricultores seleccionan seis tallos para agruparlos en dos trepas de tres tallos cada una, los cuales, alcanzan el punto álgido de su altura a finales de junio. El desarrollo de las ramas laterales tiene lugar en julio, que es el periodo en el que inicia la floración; y una vez finalizada, da paso a la maduración de las flores y su posterior cosecha a principios de septiembre. En esta última fase, los conos de lúpulo ya han generado la lupulina, sustancia esencial de este cultivo.

PROCESADO DE *HUMULUS LUPULUS L.*

Tal y como comentaba el presidente de Cultivadores, “una vez cosechado y puesto que las flores se deterioran rápidamente, el procesado debe hacerse en 20 días como máximo”. La finalidad de ello es que la flor de lúpulo pierda el menor peso posible en contenido de materia seca y ácidos α , que son los parámetros de referencia para su comercialización. Asimismo, cuanto más alfa contengan las glándulas de lupulina mayor será el sabor amargo que proporcione a la cerveza.

Las máquinas peladoras separan las flores del resto de la planta y seguidamente, comienza el secado en unas cámaras que alcanzan una temperatura de 55°C, siempre alternan-



LA COSECHA DE LÚPULO DE 2010 EN CIFRAS

- Superficie cultivada: 508 ha
- Producción: 1.039 toneladas de kilos de flor
- Ingresos brutos: entre 7.000€ y 12.000€ por hectárea

do aire frío y caliente. Serafín Martínez matiza que deben pasar 12 horas para conseguir que las flores de lúpulo se sequen, y así el 75% del contenido en humedad que contenían éstas, se reduzca hasta un 8% u 11%. Al culminar el proceso de secado y una vez que transcurren entre 4 y 6 horas, las flores de lúpulo son envasadas.

S. A. ESPAÑOLA DE FOMENTO DEL LÚPULO (SAEFL)

“Todo este proceso finaliza con la entrega del lúpulo en las instalaciones de la SAEFL”, afirma Jacobo Olalla, director general de Cerveceros de España. Es en este lugar donde se realiza el primer control de calidad de la flor, se procesa y se transforma en su forma comercial: el



A la izda. Agricultor mostrando la planta del lúpulo. Arriba, conos de lúpulo en la fase de procesado

pellet, o lo que es lo mismo, el lúpulo granulado. “El proceso de pelletización permite una reducción del volumen al envasarse al vacío”, aclara Ollala. El paso final, es comercializar el pellet con la industria cervecera.

Esta Sociedad de Fomento del Lúpulo realiza una labor muy importante para los que cultivan esta planta. “Los agricultores tienen asegurada la compra de la cosecha, ya que la SAEFL al comprar todo el lúpulo, le quita la incertidumbre”, comenta José Antonio Magadán, director técnico de la Sociedad, “lo que supone una garantía para el agricultor”.

El hecho de contratar el 100% de la producción con años de antelación fomenta el cultivo de esta *cannabiacea*, de tal forma que en la actualidad se está recuperando superficie. “En 2010 la superficie total cultivada fue de 508 hectáreas” puntualiza Macadán. A pesar de ser sólo 250 agricultores dedicados al lúpulo, está aumentando la superficie media y, por tanto, la competitividad. “Hace 15 años un agricultor tenía media hectárea de superficie y ahora la cifra ha aumentado a dos”, comenta.

Por otra parte, tal y como asegura el director técnico: “gra-



VARIEDADES DE LÚPULO

- **Amargos:** alta concentración de ácidos alfa.
Nugget: 11,5% de contenido en alfa.
Columbus: 14,9% de contenido en alfa.
Magnum: 12% de contenido en alfa.
- **Aromáticos**
Perle: variedad de excelente calidad de aromas.

cias a la producción de esta superficie se abastece a la industria cervecera nacional”. Así, mientras el 95% de dicha producción se destina a la cerveza, el porcentaje restante se emplea en fármacos, restauración o somníferos.

agenda

ECOTALAVERA 2011

[27 - 29 octubre de 2011]

Talavera de la Reina

La agricultura ecológica y los medios de producción necesarios para su desarrollo son los protagonistas de Ecotalavera, un salón que reúne a profesionales y marcas de España y Portugal. Agricultores, ganaderos, fabricantes de maquinaria agropecuaria y agroforestal, laboratorios y centros de investigación o productores de semillas y material vegetativo son algunas de las muchas entidades que asisten a este salón para acceder a las novedades del sector y mostrar sus productos y servicios.

www.talavera-ferial.com

BIOCULTURA 2011

[3 - 6 noviembre 2011]

Madrid

La feria de productos ecológicos y consumo responsable más importante del estado español espera para su 27ª edición, en el recinto ferial de Madrid (IFEMA), a más de 600 expositores y 80.000 visitantes.

Más de 17.000 referencias de productos de alimentación ecológica forman el mayor sector de la feria, acompañado de otros sectores como son productos para la higiene y la cosmética con ingredientes certificados; textil orgánico; ecomateriales, muebles y decoración para la vivienda; energías renovables; terapias y medicinas complementarias; ahorro y reciclaje; ecología; medio ambiente; turismo rural y casas de reposo; juguetes; artesanías; música; libros y revistas.

www.biocultura.org



33^{as} JORNADAS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

[22 - 23 noviembre de 2011]

Barcelona

Organizadas por el Institut Químic de Sarriá y en colaboración con la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos del MARM, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya y AEPLA; la cita tendrá lugar en el Museo de paciencia-Cosmocaixa. Para la consecución de los objetos de las jornadas, el Comité Organizador ha confeccionado un programa basado en temas de actualidad e interés para todas las personas y entidades relacionadas con la agricultura en general y con los productos fitosanitarios en particular: Administración, Empresas (fabricantes, distribuidores, etc.), Centros de enseñanza, Sector consumidor de productos (técnicos ADV y ATRIAS, agricultores, etc.) Temas que serán expuestos y comentados por prestigiosos ponentes.

<http://fitos.iqs.es>