

Fomento del Lúpulo, compromiso con los cultivadores

El millón de kilos de lúpulo producido en España cubre el 65% de las necesidades de la industria cervecera nacional

La implicación de los productores de lúpulo en la Sociedad Anónima Española (SAE) de Fomento del Lúpulo da como resultado asegurar la venta anticipada de sus producciones. Aparte de ellos, importantes grupos cerveceros españoles componen su accionariado. La reciente inauguración de sus nuevas instalaciones en Villanueva de Carrizo (León) da un espaldarazo a la expansión del cultivo.

César Marcos. Periodista.

Tomás Valbuena es uno de los cuatrocientos agricultores de la Agrupación de Cultivadores de Lúpulo que representan un 20% en la mencionada Sociedad, junto a la mayoría de acciones que asumen destacadas industrias cerveceras españolas.

Es un veterano cultivador de lúpulo que arrastra la tradición familiar a un cultivo desde cuarenta años atrás en Robledo de Torio (León). El nuevo plan de ampliación de cultivos en la zona del Órbigo, que se pretende llevar a

cabo a nivel autonómico, aspira a la reforma estructural del tejido del cultivo, facilitar el relevo generacional y aumentar la superficie media de las parcelas. «En este sentido, la media de hectáreas dedicadas por explotación asciende a más de una hectárea», afirma Tomás, a la sazón secretario de la agrupación, que se dedica también a cultivar cereal y remolacha.

El lúpulo es una planta trepadora que brota anualmente en primavera a partir de una cepa enterrada y puede alcanzar unos 8 m de altura, si dispone de un tutor adecuado para apoyarse. Sus variedades agrícolas tienen una

vida media útil de unos quince años. «Se cultivan sólo las plantas femeninas para la recolección de sus flores, explica este agricultor, al contener los ácidos alfa, medida que se utiliza en la fabricación de la cerveza para darle su sabor amargo característico».

Desarrollo de la planta mediante tutores

Para su cultivo se establecen una especie de emparrados, de 6 m de altura, formados por alambres apoyados en postes de madera. Para que la planta crezca en altura, se instalan dos tutores, hilos verticales anclados en el suelo en la proximidad de cada cepa y atados en su parte superior a los alambres horizontales,

«Aunque en cuestión de mecanización se ha avanzado mucho, el problema es la mano de obra para realizar el trepado (entutorado) en una época que suele ser la primera quincena de mayo, y que dura quince días», hace hincapié Tomás. De esta operación depende la cantidad y la calidad de la cosecha. «El trepado consiste en limitar a tres guías (tallos) por trepa (tutor), y nueve por planta de las cuatrocientas guías que salen por planta», añade.

En cuanto a manejo, el riego se realiza por inundación, de cuatro a cinco veces durante el ciclo,



Tomás Valbuena, miembro de la Agrupación de Cultivadores de Lúpulo.

en tanto que los fertilizantes que emplea Tomás se limitan a un complejo de fondo en invierno, a razón de 600 kg/ha, y más adelante, 500-600 kg/ha de nitrógeno a partir de junio.

A principios de septiembre se empiezan a cortar todas las plantas a unos 30 cm de suelo, y se desprende la trepa por la parte superior con objeto de bajar la planta completa, con su propio hilo. Una vez en el suelo, las flores se pueden cosechar de forma manual, si bien lo más común es trasladar las plantas lo antes posible a un centro de pelado mecánico para separar las flores del resto vegetal. De lo contrario, se desecaría completamente a lo largo del otoño e invierno.

Variedades y producción

Con la sustitución de variedades, el rendimiento se ha incrementado de 1.600 kg/ha a más de 2.000 kg/ha, principalmente con la variedad Nugget, que «además de resultar muy amarga, tie-



Como consecuencia del entutorado la planta incrementa su ritmo de crecimiento para alcanzar a finales de junio su punto máximo en altura.

ne un contenido de 11 grados de ácidos alfa, si bien estamos implantando la Columbus, que alcanza los 14 grados de ácidos alfa y una producción que llega a los 3.000 kg», explica Tomás, aunque su tendón de Aquiles es la rapidez de oxidación.

Si hablamos en términos productivos, hace diecisiete años se recogían por encima de dos millones de kilos. Hoy se llega al millón. A falta de relevo generacional, la superficie cultivada ha ido decreciendo a partir de 1990: las 1.300 hectáreas de entonces se han reducido a la mitad, una situación que intentan paliar las nuevas inversiones.

«El 90% de la producción de la Sociedad se comercializa en forma de lúpulo granulado envasado al vacío», comenta su presidente, José María Rivera. Este porcentaje se aplica a la variedades de lúpulo que se cultivan en España. El resto adopta la forma de extracto CO₂ de lúpulo.



A partir de la floración en julio, que dura diez días, se produce la maduración de las flores, que consiste en el incremento en ácidos alfa y materia seca.

El sector en España

A escala nacional se plantan 670 hectáreas de lúpulo, de las que se ha obtenido una cosecha en 2006 de 1,13 millones de kilos de lúpulo en flor. Actualmente, el 98% de la producción se centra en la provincia de León, donde tiene una gran relevancia

social y supone la principal fuente de ingresos para más de cuatrocientas familias. Otras zonas de explotación se encuentran en Galicia y La Rioja.

En 2006 volvió a cosecharse el lúpulo en Galicia, en una pequeña plantación de trescientas plantas, que se estableció en invierno 2004-2005 en el Centro

de Investigaciones Agrarias de Mabegondo, cerca de Betanzos (A Coruña).

Por su alta rentabilidad, el lúpulo se ha conocido tradicionalmente como "oro verde" si la comparamos con la de otros productos agrícolas, ya que el cultivador cuenta con ingresos garantizados, al contratarse toda la producción con años de anticipación. El cultivo deja unos ingresos brutos de cuatro millones de euros en la provincia de León. Hoy en día, el kilo producido de lúpulo en flor se cotiza en torno a los 3 euros, por lo que el productor obtiene una rentabilidad de 7.000 euros/ha.

Más de cincuenta años de promoción

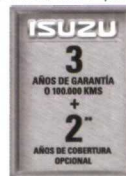
Durante la posguerra española el impacto de la II Guerra Mundial sobre la fabricación de cerveza provoca problemas de abastecimiento de lúpulo, por la práctica

nuevo
ISUZU D-MAX
D-MOLEDOR
Motor CRD hasta 163 CV



Nuevo Isuzu D-Max. D-Moledor desde 16.095 €*

Ni el hombre más duro es tan duro como el D-Max, ni el que más aguanta tiene su resistencia. Muy pocos son capaces de domesticar los 163 caballos que tiran de él con toda la fuerza de su motor diesel Common-Rail. Muy pocos pueden aguantar la mirada de su agresivo frontal o cargar de una vez su caja de 1.000 kilos. Pero hasta los más duros, cuando descubren la comodidad de su interior, sienten que es posible mezclar el trabajo más agotador con el placer más intenso.



ISUZU

Tecnología Japonesa. Fiabilidad Universal

*PFF Isuzu D-Max (sin IVA y con transporte incluido) recomendado para Península y Baleares. Isuzu D-Max, vehículo homologado camión caja abierta, lo que implica unos condiciones especiales de uso según la normativa vigente. Modelo de la fotografía Isuzu D-Max Doble Cabina 3.0 CRD 4x4. Consumo combinado desde 7,4 hasta 9,0 L/Km y emisiones CO₂ desde 196 hasta 237 gr/Km.
**Según condiciones cobertura extra Isuzu D-Max. Consulte en la Red Oficial de Concesionarios Isuzu.



Foto superior. En septiembre se empiezan a cortar todas las plantas a unos 30 centímetros de suelo, y se desprende la trepa por la parte superior con objeto de bajar la planta completa, con su propio hilo.

Abajo. Una vez en el suelo, las flores se pueden cosechar de forma manual, si bien lo más común es trasladar las plantas lo antes posible a un centro de pelado mecánico para separar las flores del resto vegetal.

Procesado del lúpulo

1. Cultivo. El manejo del lúpulo comienza a finales de marzo hasta las postrimerías de agosto. El trepado es la labor crucial, pues de ella depende el óptimo desarrollo de las flores.

2. Pelado. Por el deterioro de las flores una vez cosechadas, la premura de tiempo para esta operación es fundamental, que se realiza mediante peladoras horizontales. Por medio de un sistema de ventiladores, rodillos y tapices se separan las flores del resto de la masa vegetal.

3. Secado. La merma de humedad de las flores desde un 75% hasta un 9% es paso obligado para facilitar su conservación y transformación.

4. Envasado. La SAE de Fomento del Lúpulo es la receptora del producto que bien opta por envasarlo al vacío o mediante nitrógeno para enfriarlo por debajo de 5°C.

5. Almacenaje. Con la nueva planta de almacenaje, a base de un sistema de palés, el producto se conserva hasta nueve meses. De ahí se distribuye gradualmente a las industrias transformadoras para la elaboración de cerveza.



Nuevas instalaciones para la diversificación del lúpulo

El subsecretario del MAPA, Santiago Menéndez de Luarca, apeló al sistema de producción y transformación de lúpulo «para aportar un modelo de sistema agroalimentario que va de la base desde el cultivo hasta el consumo». Estas declaraciones se encuadran en la inauguración de la nueva sede de la SAE de Fomento del Lúpulo, el pasado 9 de marzo en la localidad leonesa de Villanueva de Carrizo.

Al acto asistieron también entre otras autoridades, el consejero de Agricultura de Castilla y León, José Valín, y el presidente de la SAE de Fomento del Lúpulo, José María Rivera. La nueva instalación industrial mejora sensiblemente el extracto de lúpulo y moderniza un sistema de almacenaje con más de medio siglo.

Mejoras sustanciales

Con una inversión de 1,2 millones euros y una superficie de más de 3.000 m², el nuevo edificio acoge modernas cámaras frigoríficas y un área de control de envasado.

En las instalaciones se continuará realizando la recepción y primer control de calidad de la flor del lúpulo que entregan los cultivadores, la pelletización o granulado, proceso que permite una considerable reducción del volumen, así como el envasado al vacío, cuya comprobación final se va a realizar en la nueva planta.

La zona de refrigeración consta de dos cámaras con un volumen total de 4.932 m³, que permiten el almacenamiento de unos 700.000 kilos de producto terminado.

La mejor conservación en frío mantiene inalterados los componentes fundamentales del lúpulo, los ácidos alfa, y asegura las condiciones técnico-sanitarias adecuadas, así como un efectivo control de calidad del envasado.

Además, el almacenamiento durante más tiempo en estas cámaras facilita una mayor regulación de los suministros.

paralización de las importaciones. A ello se suma la política de autarquía del Gobierno. La Junta Técnica del Estado promulga en 1945 un Decreto en el que se prevé el fomento del cultivo a través de una concesión administrativa que recaerá en la nueva Sociedad, constituida por la práctica totalidad de las fábricas de cerveza existentes en el país por entonces.

A finales de la década de los sesenta y durante los setenta, el lúpulo se convierte en un cultivo muy valorado en varias comarcas leonesas, especialmente la Ribera del Órbigo, por ser de gran rentabilidad para el agricultor, el cual cuenta además con unos ingresos garantizados, al contratarse toda la producción con varios años de anticipación.

En 1986, con la incorporación de España a las Comunidades Europeas, finaliza la concesión y se liberalizan totalmente las importaciones de lúpulo, por lo que

el papel tradicional de la Sociedad cambia, pasando a ser una empresa comercializadora que establece sus objetivos de compra en función de las necesidades de los accionistas. Por estas fechas se constituyen también en España las empresas transformadoras de lúpulo.

Tras años de cierta incertidumbre, culmina en 1996 con el programa de reconversión varietal de las variedades tradicionales cultivadas.

Para mejorar el funcionamiento de la Sociedad, en 1995 se produce su reestructuración administrativa con la reagrupación de todas las instalaciones en Villanueva de Carrizo (León). Al mismo tiempo se produce la absorción de la empresa Investigación y Técnicas del Lúpulo, que desde 1993 realizaba el granulado en solitario del lúpulo en España. Desde ese momento, pasa a ser la Sociedad Española del Lúpulo quien realiza el granulado. ■