

# La producción de lúpulo nacional se centra en Castilla y León

Vital para la elaboración de cerveza, se emplea también como planta medicinal e, incluso, como alimento

Castilla y León cuenta con una serie de cultivos alternativos (la mayor parte de ellos de tipo industrial) que, aunque son de escasa importancia en cuanto a superficie y producción, sin embargo, su presencia testimonial es significativa. Entre ellos está el tabaco, la achicoria, el pimentón, el cacahuete, el azafrán y, en especial, el lúpulo

Vital para la elaboración de la cerveza, el lúpulo es junto con la malta, el agua y la levadura lo que dota a esta bebida tan consumida por millones de personas de su tradicional sabor amargo. Además, el lúpulo se utiliza como planta medicinal y en otros países se ha aprovechado incluso como alimento (espárragos de lúpulo).

A pesar de ser un cultivo minoritario, el lú-

*Necesitado de unos cuidados muy especiales, del lúpulo cultivado sólo se aprovechan las inflorescencias de las plantas femeninas que se destinan a la elaboración de la cerveza*

Oscar Hernández. Periodista.

pulo tiene su importancia en Castilla y León. No en vano la totalidad de la producción nacional se concentra en la provincia de León, fundamentalmente en las riberas del Órbigo, Tuero, Porma y Torío, ya que en La Rioja existe, pero sólo a nivel experimental.

Con una producción que supone más de

1.000 millones de pesetas anuales ocupa algo más de 1.000 ha. y cuenta con unos 1.500 cultivadores, todos ellos integrados en estructuras básicamente familiares. La producción actual es de 2 millones de kilos y el lúpulo nacional es de tipo amargo y uno de los de mayor calidad.

Pese a la reducción de superficie y producción, todavía España es el tercer país productor dentro del ámbito de la UE detrás de Alemania (que es el primer productor mundial) y el



Al fondo, cultivo de lúpulo. Arriba, detalle de la planta.

Reino Unido. Otros países productores son Estados Unidos, Ucrania, China, Checoslovaquia, Polonia, Eslovenia y Australia, que junto con los anteriores producen más del 90% del lúpulo mundial.

La característica principal del cultivo en nuestro país es una parcelación excesiva y un elevado número de cultivadores, aunque en los últimos cinco años se ha pasado de una media de 0,8 hectáreas por cultivador a casi el doble, alrededor de 1,4 ha. El cultivo sigue siendo en muchos casos eminentemente familiar y en las zonas de cultivo tiene una gran importancia social.

En la actualidad está regulado por una Organización Común de Mercado (OCM). Hay que tener en cuenta que es un sector hereditario de una situación monopolística, con precios estratégicos establecidos con intervención hasta la entrada de España en la antigua CEE en 1986.

El cultivo del lúpulo se encuadra dentro de un sector dinámico, donde la demanda es la que fija los objetivos productivos, al igual que cualquier otro producto en una economía de mercado, por lo que sufre reconversiones continuas. La primera reconversión la auspiciaron las administraciones públicas en 1987 y a través de ella se trató de reducir la superficie plantada con el fin de ajustar la producción a la demanda, lo que iba a posibilitar sostener los precios recibidos por los agricultores.

La segunda reconversión fue propiciada por la Unión Europea. En la actualidad, todavía está en desarrollo y pretende incrementar las producciones de variedades muy amargas, simultaneándola con una mejora de las estructuras productivas, mediante la concentración parcelaria y el rejuvenecimiento de las plantaciones. Con ello, se espera que tanto la Administración como los productores tengan capacidad de respuesta para adaptarse a las exigencias que impone el mercado.

### Comercialización

La comercialización del lúpulo no es igual en todos los países de la Unión Europea. En España, seguramente debido a la herencia de la situación anterior a la adhesión, se contrata habitualmente la totalidad de la producción y sólo (de forma muy excepcional) se pone a disposición del mercado libre alguna cantidad con muy bajo precio, fundamentalmente debido a que son lúpulos sobrantes de los contratados en la campaña.

Por el contrario, en otros países, y en particular en la Unión Europea, una parte de la producción se comercializa mediante contratos de compra-venta y otra buena parte se comercializa en el mercado libre, en el cual las oscilaciones de precios son consecuencia de la abundancia de las cosechas.

Las variedades de lúpulo comercializadas son producto de una selección para su cultivo que está en función de los aromas y el contenido en alfa-ácidos y es en base a estas características por lo que se fija su valor comercial. Del lúpulo cultivado sólo se aprovechan las inflorescencias de las plantas femeninas, y lo que aporta al lúpulo sus características que lo convierten en insustituible para la fabricación de la cerveza son las resinas, almacenadas en glándulas de lupulina presentes en varias partes de la planta.

Por lo que se refiere al lúpulo silvestre o asilvestrado presenta pies masculinos y femeninos, y las flores femeninas están habitualmente semilladas y no presentan ninguna cualidad que les hagan interesantes, ni siquiera desde el punto de vista comercial.

Si por un lado es un cultivo no muy exigente en suelo, por otro, precisa de un cultivo esmerado, unos cuidados muy especiales y mucho mimo, pudiendo compararse a los cultivos de huerta. Además, exige poda, instalación con tutores, puesta de los brotes a trepar, limpieza de nuevos brotes, abonados, tratamientos contra pulgas y enfermedades, recolección, pelado, secado, etc. Aunque exige mano de obra y tratamiento, no obstante, es una actividad estacional que se encuentra fundamentalmente en primavera y verano. ■

# SOLÁ



## Sembramos futuro



SIEMBRA DIRECTA DE DISCOS.



ABONADORA CENTRIFUGA DE PLATOS.



SEMBRADORA DE REJAS.



SEMBRADORA NEUMÁTICA.