

EL DELICADO LÚPULO Y SUS NUMEROS

Autor: Dr. Alicia Muñoz Insa, Gerente Técnico del Grupo Barth-Haas

Dr. Alicia Muñoz Insa ; Technical Manager Barth Innovations -Joh. Barth und Sohn

Trabajando en el mundo de la cerveza siempre se reciben comentarios de conocidos sobre lo bueno que es tu trabajo: "seguro que estás todo el día bebiendo cerveza". Y, desde luego, a mí me encanta mi trabajo, aunque no bebiendo cerveza durante toda mi jornada laboral. La combinación de cuatro ingredientes puros, la experiencia y dedicación del maestro cervecero y el tesón de todo aquel que está involucrado en su creación, dan cabida a este oro líquido que a muchos atrae, no sólo por su sabor sino también por la "magia" que esconde tras de sí. Y es que hay que reconocerlo: la cerveza está viviendo ahora mismo uno de sus mejores momentos. Decenas de festivales de cerveza, bares y restaurantes cada vez con más grifos y mucha gente interesada en todo lo que ocurre a su alrededor.

Pero no todo es coser y cantar. Si la fabricación de cerveza ya es complicada de por sí, además tenemos que adaptarnos a los vaivenes de la madre naturaleza y su influencia sobre las cosechas de cereal y de lúpulo. Y éste último no nos lo ha puesto fácil en los últimos años. Después del declive de la producción mundial de lúpulo hasta el año 2013, ésta empezó a remontar gracias al estallido de la cerveza artesanal, que empezó en EE.UU. Como muestra la Figura 1, en los últimos cuatro años ha aumentado la superficie mundial de cultivo de lúpulo en un 28%.

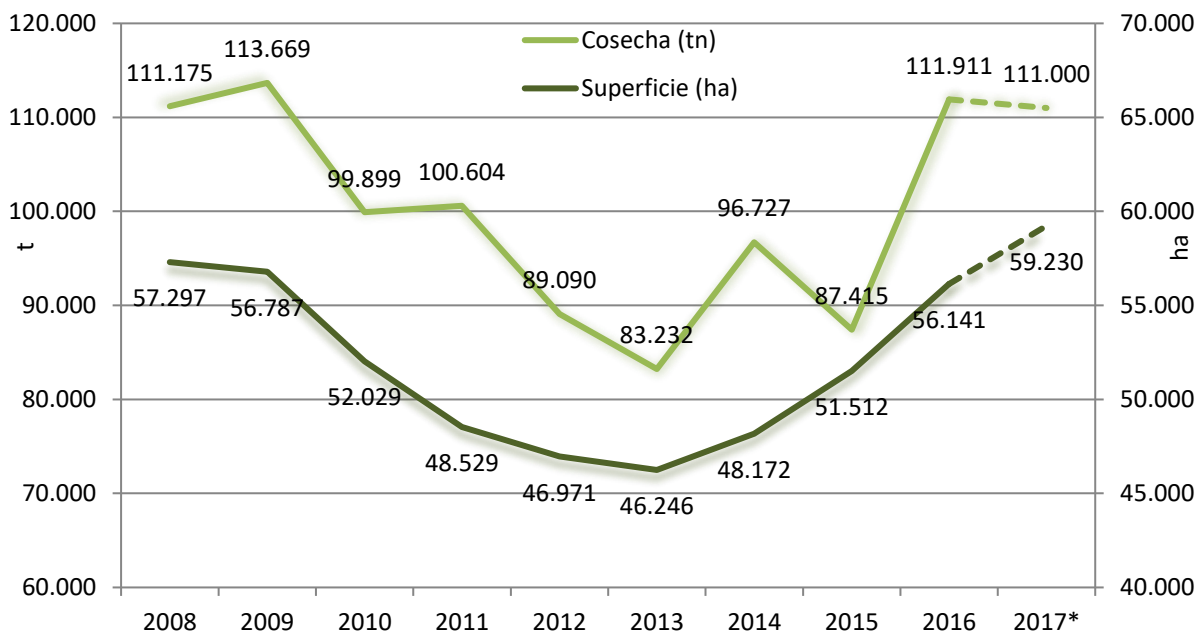


Figura 1: Cosecha (t) y superficie plantada (ha) de lúpulo a nivel mundial. * Valor estimado.

Aquí también se puede ver que el año 2015 fue un año de desdicha. Y es que, a pesar del incremento en la superficie de un 11,4%, la cosecha sólo aumentó un 5%. Fue una cosecha desastrosa porque nada jugó a nuestro favor. Por un lado, en Europa Central hubo temperaturas extremas y pocas lluvias durante un largo periodo de tiempo, exactamente lo que al lúpulo no le gusta. Concretamente, en Alemania y durante los meses de julio y agosto, momento álgido de las plantas de lúpulo, es muy abundante la

lluvia y rara vez la temperatura supera los 30°C. Sin embargo, en el mencionado 2015, llovió poco y muchos días las temperaturas pasaron de los 35°C. Por otro lado, en Australia una granizada arrasó las plantas, sin dejar ni la más mínima expresión que cosechar. Y para colmo, la cosecha en EE.UU. no fue extraordinaria, sino más bien normal o incluso escasa.

A todo esto, se le suma que, por lo general, cuando una cosecha es mala en términos de rendimiento, también lo es en términos de calidad o por decirlo de otra manera de cantidad de ácidos alfa o de aceites. Solo por poner un ejemplo, si comparamos las cosechas 2014 y 2015 de la variedad Perle (en Hallertau) vemos como no solo la cantidad obtenida en el año 2014 es mucho mayor que la obtenida en el año 2015 (6102,96 y 3917,8 toneladas respectivamente), sino que también la cantidad de ácidos alfa también se ve afectada (8,0 y 4,5%). Es decir, en el año 2014 se produjeron 488 toneladas de ácidos alfa de la variedad Perle y en el año 2015 se produjeron a penas 176 toneladas de ácidos alfa de la variedad Perle.

Por estos motivos, la merma en la producción tuvo consecuencias negativas. Los cultivadores no pudieron entregar los volúmenes contratados y en muchos casos se tuvo que aplicar la cláusula alfa. Además, con una cosecha tan pobre, algunas variedades de lúpulo ni siquiera estuvieron disponibles en el mercado spot. Así que fue un año difícil durante el cual los cerveceros tuvieron que ingeniárselas para conseguir el menor efecto en sus recetas y en la calidad de sus productos.

Y llegó el 2016. La mala cosecha del año 2015 junto con el crecimiento continuo del sector cervecero dio como resultado que este año se incrementara la superficie cultivada. El aumento en los dos principales países productores, Alemania y EE.UU. fue de un 4% y de un 17%, respectivamente. Afortunadamente, la cosecha del año 2016 ayudó a muchos a saltar el abismo que se había creado el año anterior. En esta cosecha sí se notó el incremento en la superficie cultivada, llegando a producir un total de 111.191 toneladas de lúpulo a nivel mundial, comparable con la cosecha de 2009.

En cuanto a extensiones de cultivo, EE.UU. está superando a Alemania. Durante muchos años, Alemania ha sido el principal país en cultivo de lúpulo, pero, ya en el 2015, la superficie plantada en EE.UU. superó a la alemana. Y esto se ve reflejado en las cantidades producidas que se muestran en la Figura 2.

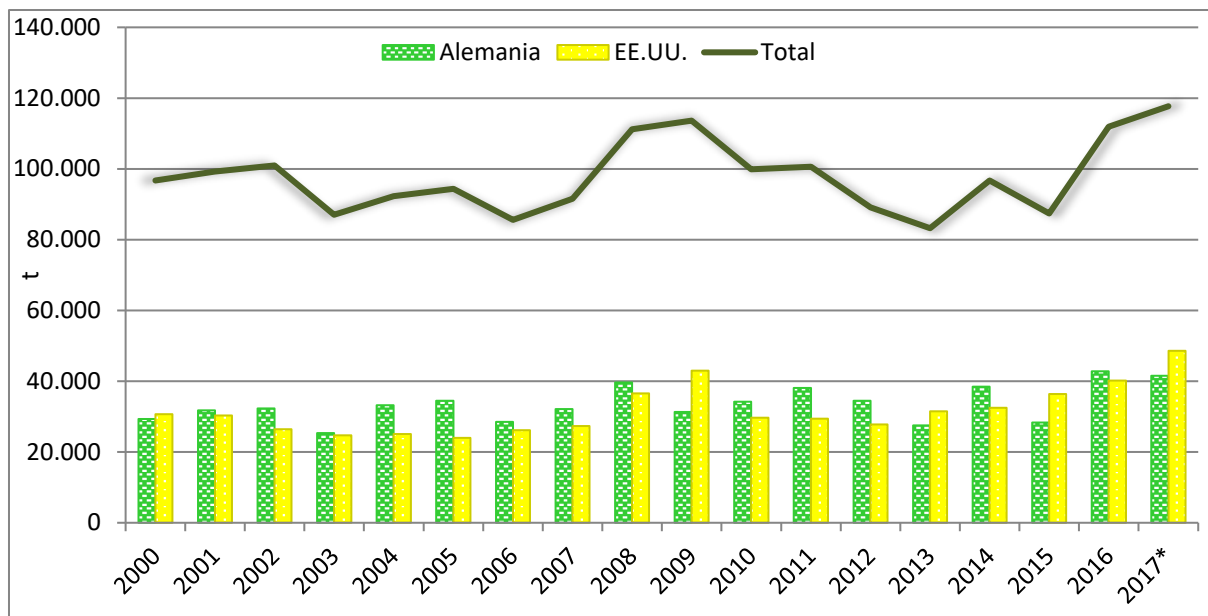


Figura 2: Cantidad cosechada (t) en los últimos 17 años en Alemania, EE.UU. y a nivel mundial. * Valor estimado.

Estos dos países juntos representan actualmente alrededor del 71,5% de la superficie mundial de cultivo de lúpulo. Aun así, en los últimos años se han dado cambios drásticos en el perfil de las variedades que se cultivan. Si echamos la vista atrás, hace unos años EE.UU. producía mayoritariamente variedades con alto contenido en ácidos alfa (variedades amargas). Para ser más exactos, en 2009 el 68% de la superficie cultivada en EE.UU. era de estas variedades (véase Figura 3). Pero, debido al estallido de las cervezas artesanales y su ansia por nuevas características organolépticas, la cantidad de variedades con mucho aroma y mucho sabor (denominadas en inglés flavor hops), ha ido aumentando continuamente. Por el contrario, la de variedades amargas ha ido disminuyendo. Tanto es así que en la cosecha pasada (2016) se plantó solo un 22% de variedades amargas frente a un magnífico 78% de variedades aromáticas.

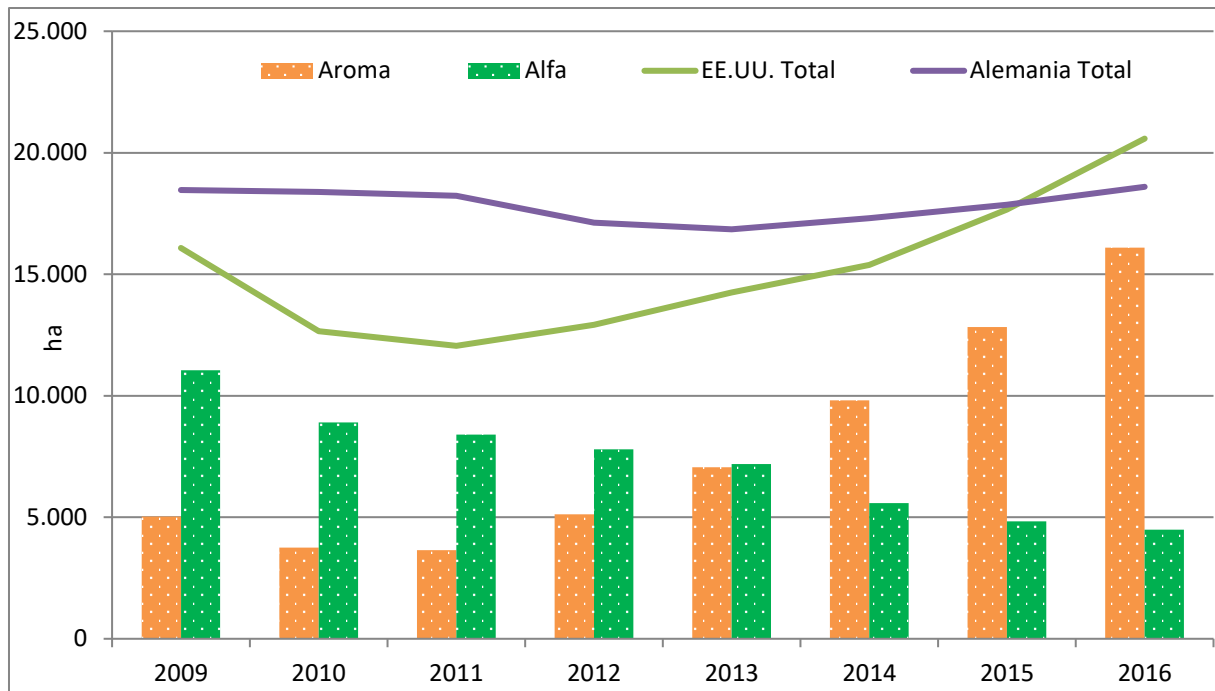


Figura 3: Superficie cosechada (ha) de variedades amargas y de variedades aromáticas en EE.UU. así como la producción total en EE.UU. y Alemania.

La Figura 4 muestra las hectáreas plantadas de las principales variedades aromáticas y de amargor de 2012 a 2016 en EE.UU. Aquí se puede ver cómo las variedades aromáticas han aumentado casi exponencialmente en detrimento de las variedades amargas. Por ejemplo, en 2012 la variedad principal que se plantaba en EE.UU. con notoria diferencia era CTZ (Columbus/Tomahawk/Zeus, variedad amarga), casi el doble que la segunda variedad más plantada, Cascade (variedad aromática). Sin embargo, ya en 2014, CTZ pasó a ser la segunda variedad más plantada y en 2016 la tercera, superada por Centennial. Mientras que en 2012 las cuatro variedades principales eran CTZ, Cascade, Summit y Nugget, éstas son ahora Cascade, Centennial, CTZ y Citra®.

Debido a la disminución de la superficie de cultivo de variedades amargas en EE.UU., Alemania asume gran parte de la responsabilidad en lo que a la producción de estas variedades se refiere. Esto se ve reflejado, por ejemplo, en el incremento de la superficie de la variedad Herkules, principal variedad de amargor plantada en Alemania, cuya superficie ha aumentado en casi un 46% desde 2012.

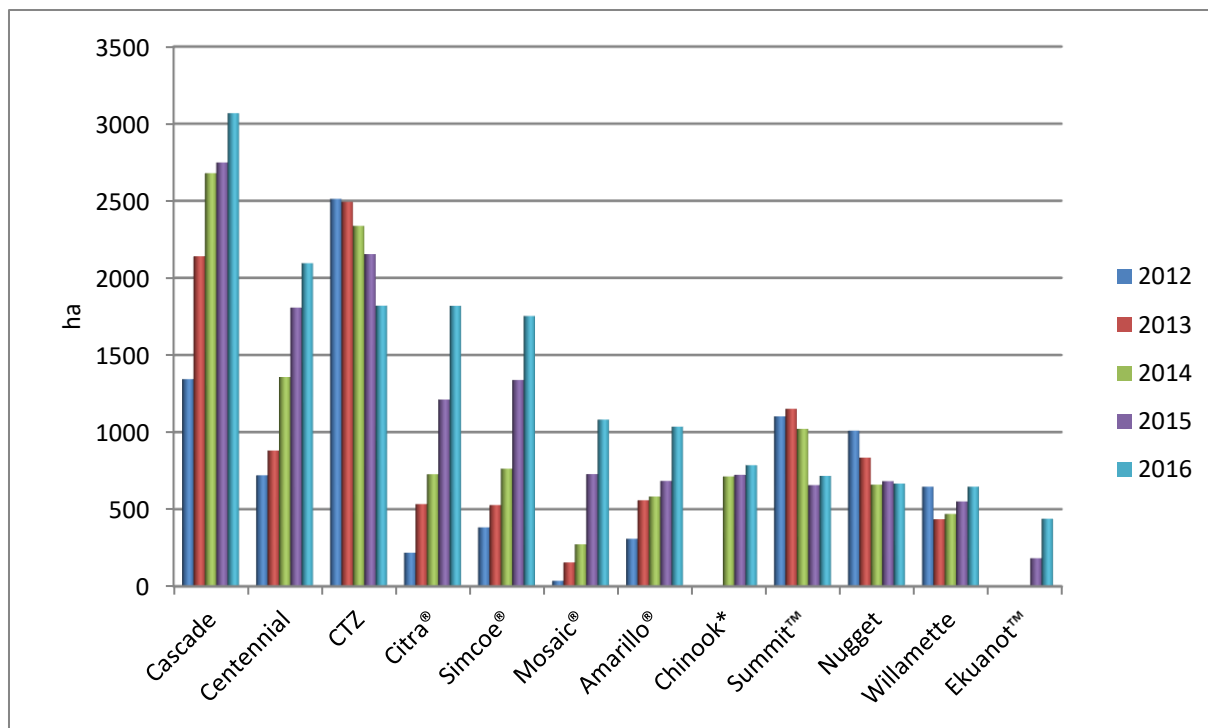


Figura 4: Hectáreas plantadas en EE.UU. de 2012 a 2016 de las principales variedades aromáticas y amargas.

Se dice que las cosechas de lúpulo siguen un ciclo. Después de una cosecha mala vienen unas cuantas buenas. Pero este año, no todas las zonas lo han vivido de la misma manera. Aunque en E.E.U.U la cosecha fue favorable y aumentaron los volúmenes producidos con respecto al año anterior, en Alemania la temporada empezó con unas temperaturas altas desalentadoras, que como ya sabemos no le gustan a nuestra preciada planta. Afortunadamente, unas semanas antes de que empezase la cosecha llegaron las lluvias, lo cual permitió que las plantas se recuperaran ligeramente. O, mejor dicho, que no se perdiese tanto como se temía. Así, Alemania tuvo una cosecha por debajo de la media. Se estima que se perdió alrededor del 8%, a pesar de haber incrementado la superficie en un 5,1%. Además, como cabe esperar después de una mala cosecha, el contenido de ácidos alfa medio de cada variedad también está considerablemente por debajo de la media de los diez últimos años.

Si tenemos en cuenta el gran peso de Alemania en la producción de variedades amargas y el déficit en algunas variedades debido a la cosecha de 2015, la situación actual no es para dar saltos de alegría. Digamos que el mercado está corto de existencias. Aunque la cantidad producida de Herkules ha aumentado de 2016 a 2017, en general, hay escasez de variedades amargas. Y también lo vemos en las variedades aromáticas, cuya producción disminuyó en comparación con la cosecha del año 2016. En especial, esta disminución se ve en las variedades Perle y Hallertau Tradition, de las que se produjo un 33% y un 29% menos que el año pasado. A todo esto, hay que añadir que la cuota de precontratos es actualmente alta, por ejemplo, casi el 100% de Herkules de las cosechas 2018 y 2019 ya ha sido precontratado. Por esto podemos decir que dependemos de cosechas decentes en el futuro.

La situación actual se ve reflejada en los precios del lúpulo. El precio de las variedades amargas ha aumentado a niveles no vistos desde la crisis posterior a la cosecha 2007.

Además, en general podemos decir que hay escasez de variedades aromáticas importantes como Perle, Hallertau Tradition, Hersbrucker, Spalter Select y Saphir, así como de las variedades de amargor siendo las más importantes Herkules, Magnum, Taurus y Columbus. Afortunadamente, las nuevas variedades aromáticas, sobre todo las alemanas, como Mandarina Bavaria, Hallertau Melon y Hallertau Blanc, están disponibles. Así que quizá es el momento adecuado de probar algo nuevo y descubrir alguna de las variedades innovadoras que proporcionan interesantes aromas.

Por nuestra parte (y seguramente por la de todos), esperamos que la cosecha de 2018 sea favorable y rompa con todas las desdichas que unos y otros hemos sufrido en los últimos años. Nuestra recomendación, como siempre, es contratar la mayor parte de los lúpulos que se necesiten para evitar imprevistos.