



En busca de la cerveza vasca

Agricultores, cerveceros e instituciones trabajan juntos para lograr un lúpulo que se sume a la cebada alavesa, la levadura vasca y el agua del subsuelo para tener todos los ingredientes de una birra autóctona

✎ Pablo José Pérez

VITORIA – La cerveza, la artesanal especialmente, sube escalafones en las preferencias de los consumidores para disfrutar de una bebida refrescante, aromática y con una graduación más baja que otras. Y parte de ese crecimiento se debe a la aparición de cervecías locales, numerosas en Álava y en Euskadi, que han logrado una gran maestría en el manejo del lúpulo, la malta, el agua y la levadura, que son los cuatro elementos básicos para elaborarla. Sin embargo, uno de esos elementos, no se produce en nuestro país en la cantidad que se necesita. León, espacio geográfico tradicional para el lúpulo, es el casi único suministrador. Pero el 95% de las necesidades de los elaboradores de cerveza se tienen que cubrir con las compras que se realizan en Europa, Alemania especialmente, y otros países entre ellos, y creciendo actualmente, de Nueva Zelanda. En Álava hay algunas parcelas, pero son testimoniales, casi para uso doméstico del cultivador. Solo en Berantevilla hay un espacio mayor, 1.200 metros cua-

JABIER ORTEGA



Presidente de EGE (cerveceros vascos)
Desde Euskal Garagardo Elkarte analiza el sector: "La tendencia entre los consumidores está cambiando y vemos que hay una cierta escasez de lúpulos más aromáticos".

JAVIER TORRE



Presidente de la UAGA
Desde la Unión Agroganadera de Álava explica que las plantaciones de lúpulo en Álava "son pequeñas, casi para uso personal. No hay grandes extensiones como en León".

ÁNGEL LÓPEZ DE LA TORRE



Agricultor con cultivo de lúpulo
Destaca que "es un cultivo bonito, pero tiene todo el trabajo del mundo". Añade que "la idea de crear cervezas de kilómetro 0 es fenomenal, pero hay que superar muchas cosas antes".

ROBERTO PÉREZ



Investigador de Neiker
Indica el proceso de selección de las variedades ya plantadas. "Se seleccionaron 5, entre ellas la 'nugget', que es la más conocida por ser la más usada en León".

drados, que se ha puesto en marcha con carácter experimental y gracias al apoyo del agricultor propietario y de varias instituciones y entidades, entre ellas la Unión Agroganadera de Álava (UAGA) y las industrias cerveceras.

El presidente de la UAGA, Javier Torre, comenta que el cultivo del lúpulo es conocido en Álava, aunque casi con carácter casero, "plantaciones pequeñas casi para uso personal. Aquí no hay grandes extensiones como es el caso de León y ahora en alguna localidad de La Rioja. Por eso hay que traer el lúpulo desde Alemania, Estados Unidos y otros lugares".

Sin embargo, cree que podría potenciarse para darle un cariz de producto local animando a los agricultores a dedicar más hectáreas. Por esa razón nació la iniciativa de abrir un amplio diálogo, primero con los elaboradores bilbaínos de La Salve y con el resto de intervinientes en la actual experimentación. Se trataba de dedicar un terreno para realizar una plantación, ver cómo evolucionaba, probar varias variedades para valorar producción, calidad y características... Y además se partía de la consciencia de que la demanda de lúpulo es tan elevada que, aun produciendo una gran cantidad, se seguiría necesi-

tando la importación.

Y así nació el proyecto de Berantevilla. Neiker participa, junto a otros nueve socios, en este proyecto que trabaja en activar la cadena de valor de la cerveza en Euskadi. Se trata de una iniciativa que está suponiendo el primer ensayo de variedades de lúpulo en la CAV. Este proyecto está financiado por el Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad a través de la convocatoria de Ayudas a la Cooperación. UAGA es el líder del proyecto, pero también participan como socios AGA, Ángel López de Torre (agricultor), las cerveceras Gar&Gar, Boga, La Salve y

Olbea, el centro tecnológico Azti. También son socios colaboradores EGE (Asociación de productores vascos de cerveza), Licorería Vasca Olañeta y Hazi.

Este proyecto arrancó con una plantación, que por el momento cuenta con 300 plantas de lúpulo de seis variedades diferentes y ocupa una superficie de 1.200 metros cuadrados. El proyecto está cerrado para que se prolongue durante diez años y que el fruto se reparta entre las siguientes empresas productoras de cerveza: Txorierrri Garagardoa, Pagoa, Olbea, Boga, Urbanbeer, Gar&Gar, Baias Garagardotegia, Olañeta y Etxeandía garardauak, además de La Salve.

Relata Torre que la parcela se plantó, pero la terrible helada de abril de 2017 que afectó a viñedos de Rioja Alavesa y a cultivos de otros lugares también dañó las jóvenes plantas de lúpulo y retrasó su evolución. Ahora tienen ya seis metros de altura, se han recuperado, pero todavía no han estrado en pleno rendimiento. "Para que el lúpulo entre en producción se necesitan cuatro años de trabajo en el campo. Después las cosechas son constantes cada ejercicio, ya que las plantas tienen una vida de 10 a 20 años, e incluso más".

Su cultivo podría ser rentable, aunque el máximo responsable de la UAGA reconoce que al principio hay que realizar inversiones importantes: postes, cables, un secadero, una picadora para convertir las flores en pellet, una envasadora de vacío para el transporte a las cerveceras y la mano de obra: una persona por cada mil metros de plantación, ya que "los trabajos comienzan tras la cosecha, cortando la planta a ras de suelo y después vigilando y cuidando su crecimiento durante meses hasta que llega a los seis o más metros de altura".

ELEGIR LA VARIEDAD Antes de la plantación les llegó el turno a los científicos de la iniciativa. Roberto Pérez es el investigador de Neiker dedicado al proyecto, quien especifica que antes de comenzar el trabajo de campo se reunió con los cerveceros para conocer a través de ellos cuales eran las variedades de lúpulo preferidas. Se barajaron



Los participantes en esta iniciativa observan el crecimiento del lúpulo en Berantevilla.



varias y finalmente "se seleccionaron cinco, entre ellas la *nugget*, que es la más conocida por ser la que se planta mayoritariamente en León, que destaca por sus valores de aroma y amargor que son las características que pide en sector."

También se realizó un estudio sobre el terreno en cuanto a las plantaciones de lúpulo en Euskadi. Así se pudo conocer las plantaciones de Zuia, iniciadas en los años 40 y 50 del siglo pasado; otra en Hernani y dos plantaciones de una familia de Aguinaga, así como pequeñas parcelas de uso casero.

Con esa información, así como la obtenida en las tierras leonesas, se planteó la iniciativa. Ángel de la Torre aceptó ceder la parcela y poner el trabajo, Neiker asumió la plantación y las infraestructuras y todos los intervinientes se prepararon para aguardar los resultados que deberían empezar a ser razonables a partir del quinto año, ya que "la producción comienza a partir del cuarto, pero hay que valorar dos cosechas seguidas para verificar los rendimientos", explica Roberto Pérez. Mientras llega ese momento se van evaluando los procesos realizados. Para el investigador hay "pros y contras. En el primer caso está el rendimiento, que es elevado por hectárea, aunque los precios tienen una banda muy amplia que va desde los 30 euros el kilo que se paga al productor en Alemania a los 4 ó 5 euros que se pagan en nuestro país a los productores locales". Eso sí, "salvo lúpulo

los muy especiales por su aroma y amargor, que se pagan mucho mejor", según explica.

Por otro lado, en los contras, está la inversión que se tiene que realizar y la larga espera de cuatro años para entrar en producción. Según lo que se ha podido valorar, el coste de la enorme infraestructura de plantas, postes y cables puede alcanzar los 13.000/20.000 euros por hectárea, a los que hay que añadir maquinaria específica, como la secadora y la picadora que, nuevas, pueden alcanzar los 150.000 euros. Por eso hay lugares como en Olite donde las máquinas se adquieren en régimen cooperativo para atender un mínimo de 6/8 hectáreas. O en Cirueña, en La Rioja, donde un particular tiene una plantación de siete hectáreas y media, lo que rentabiliza la inversión, aunque sea a largo plazo.

Por su parte, Jabi Ortega, presidente de EGE (Euskal Garagardo Elkarte), confirma que el sector elaborador necesita materia prima, lúpulo, y dado que en nuestro país no se produce lo suficiente hay que recurrir a la importación de Europa, América o Nueva Zelanda. Además no vale cualquier variedad. "La tendencia entre los consumidores está cambiando y vemos que hay una cierta escasez en el mercado de lúpulos más aromáticos".

Esa conclusión les llevó a pensar que sería ideal contar con plantaciones más cercanas con la idea de poder lograr "una cerveza más local, donde nos podamos implicar

más en la calidad y las variedades, hacer una cerveza más vasca". Y explica que "la cebada que usamos ya es alavesa, el agua corre por nuestro subsuelo, la levadura será vasca muy pronto gracias a un proyecto ya muy avanzado y sólo nos falta la cebada".

Afirma que el proyecto de cervezas vascas tiene un componente importante de artesanía y eso presupone que el lúpulo se paga por encima de lo que es habitual con el producto nacional. "Es el aliciente de un mayor valor por un mejor trabajo", explica Ortega. Añade que, de momento, mientras se entra en producción, los industriales mantienen las expectativas. El pasado día 2 hubo un grupo de elaboradores en la jornada que se vivió en Berantevilla, pero antes, en febrero, se llevó a cabo un viaje a León, a la localidad de Carrizo de la Ribera, donde un numeroso grupo de cerveceros vascos tuvo ocasión de ver las plantaciones, dialogar sobre la viabilidad de los cultivos así como los costes de trabajo en el campo y posterior preparación del pellet de lúpulo.

"La gente está interesada", comenta Ortega. "Hay una bolsa de interesados en la plantación de lúpulo que tiene el freno de mano echado mientras observan con ganas la parcela de Berantevilla. Necesitamos lúpulo y nos encantaría que este tenga una procedencia alavesa o vasca". Por eso toca esperar y observar. Ahora es el turno de la meteorología y del paso de estos primeros cuatro años. Y por supuesto de la buena mano del agricultor que se encarga de la tarea.

Ángel López de la Torre cuenta que "es un cultivo bonito, pero tiene todo el trabajo del mundo". Añade que "la idea de poder crear cervezas kilómetro 0 es fenomenal, pero antes hay que superar muchas cosas". Desgrana que es un proceso largo y con muchas inversiones, en las que hay que acondicionar las parcelas colocando los postes, sembrando las plantas, realizando los pocos tratamientos que necesita este cultivo y los muchos riegos. Hay que tener la máquinas adecuadas para recoger la cosecha, el secadero, la picadora y la envasadora. Por eso "se necesita mucho apoyo institucional para poderlo realizar al menos sobre pequeñas superficies", y especialmente se necesita un diálogo entre agricultores y cerveceros. "Los primeros cuatro años no dan ninguna renta", y añade que "este año se recogieron 4 ó 5 kilos que se llevaron al laboratorio de Neiker para trabajos de valoración".

Después, las parcelas pueden llegar a dar hasta 8.500 kilos por hectárea. El problema está en los precios. Mientras que el lúpulo de importación se está pagando entre los 25 y 30 euros el kilo (algo más por determinadas variedades) la producción nacional se paga entre 4 y 6 euros. "El llegar a un término medio en cuanto a precios es lo que se debería cambiar para que la producción de lúpulo en Álava o en el País Vasco comience a ser interesante". ●



Plantación objeto del programa.