

1 Agosto, 2018



Las cervezas artesanas tiran de la demanda mundial de lúpulo

◆ El cultivo gana terreno por quinto año consecutivo y se sitúa en 60.315 hectáreas

A. DOMINGO | REDACCIÓN

■ Las cervceras artesanas mantienen la demanda de lúpulo en el mundo, según se dio a conocer ayer en las jornadas de la Convención Internacional de Productores de Lúpulo (IHGC), que reúnen desde ayer en León a productores y comercializadores de 12 de los 22 países productores. Es la producción estadounidense donde más importancia tiene la elaboración artesanal. Si bien se mantiene estable la producción, ha aumentado el promedio de lúpulo que utiliza por hectolitro, según los informes de la IHGC. Además, crece la producción en el sur de América, Europa y Asia.

En su análisis sobre la situación internacional del sector, la organización destacó el crecimiento de la superficie de cultivo por quinto año consecutivo. El lúpulo ocupa 60.315 hectáreas, alrededor de 530 en León —un 0,87% del total—, que alberga casi exclusivamente las explotaciones españolas. —las incorporaciones de nuevos productores han compensado las bajas de aquellos que dejaron el sector debido a la destrucción de espalderas en la tormenta del último fin de semana de agosto del año pasado. En el contexto internacional, la superficie ha aumentado un 2% y alcanza su mayor pico desde 1997.

El crecimiento de superficie es especialmente significativo. También gana terreno Europa, mientras que China, uno de los grandes productores, pierde superficie y estructuras productivas.

En variedades, han dejado de comercializarse desde 2017 las



El presidente de la Diputación recibió a los congresistas en el Palacio de los Guzmanes. FERNANDO OTERO

Extensión española

Las 530 hectáreas de León suponen el 0,87% del total del terreno en producción en el mundo

de aromas especiales, como las Cascade, Centennial o Mandarina Bavaria, mientras otras variedades aromáticas europeas más estandarizadas ya han vendido más del 90% de su producción.

Se espera un incremento de la producción de ácidos alfa, impulsado por las variedades más ácidas de Alemania, que han al-

Hopsteiner mantiene el ritmo

El sector internacional del lúpulo «está mirando lo que sucede en España», según indicó ayer el director de la federación sectorial alemana, Pascal Piroué. Por su parte, Martin Schöttl-Pilchmaier, jefe de compras de Hopsteiner, insistió en el crecimiento tranquilo que la multinacional planificó para el sector cuando hace tres años llegó a España. «Debemos ir paso a paso, con pasos cortos», en un proceso tecnológico «que hay que

mantener en el futuro». Por su parte, el presidente de Lúpulos de León SAT, Isidoro Alonso, destacó su satisfacción por contar en León con profesionales de muy diversos países y destacó la oportunidad del simposio para «ver cómo trabajan en otros países» y mostrar «el esfuerzo» de los lupuleros leoneses. Las jornadas «nos permiten conocer el mercado global y ayudan a definir la estrategia de los productores», señaló.

Majo expone a la IHGC las ayudas de la Diputación al sector

■ El presidente de la Diputación, Juan Martínez Majo, expuso a los miembros de la IHGC el apoyo de la institución provincial al sector del lúpulo, en la recepción que ofreció a los congresistas en el patio del Palacio de los Guzmanes.

En concreto, recordó el estudio de modernización del sector, en el que también participa la Universidad de León. Al análisis de la estructura del sector y sus necesidades, la Administración provincial destinó el año pasado 11.000 euros. Estos estudios son producto de los convenios de colaboración firmados en 2016 y 2017 con la Lúpulos de León, Sociedad Agraria de Transformación, en la que se agrupan más de 250 cultivadores de la provincia, que producen el 98% del lúpulo a nivel nacional. Gracias al trabajo del equipo multidisciplinar, en el que han participado profesores e investigadores de la Universidad de León, se cuenta ahora con una base de datos actualizada de la situación del sector en León.

EL PLAN DE TURISMO

Majo indicó que en breve verá la luz el plan para potenciar el turismo en la comarca del Órbigo, con el cultivo del lúpulo como base. Por el momento, se ha realizado un inventario de plazas hoteleras (947) y de restaurantes (4.730) y se incluyen manifestaciones populares, los Bienes de Interés Cultural (BIC), así como todos los recursos turísticos que existen en la zona. A partir de aquí se elabora un plan de las potencialidades en la zona.