

Ya se recoge el lúpulo que dará sabor a una cerveza 100% gallega

► Comienza la cosecha de la planta, recuperada por Hijos de Rivera tras décadas sin cultivarse en la comunidad

AGN

SANTIAGO. El lúpulo es uno de los ingredientes que aporta un sabor más distintivo a la cerveza. O, más concretamente, es el responsable de su amargor característico. Y hasta hace poco era la única pieza del puzle que faltaba para elaborar una cerveza 100% gallega, ya que su producción en la comunidad fue menguando desde los años sesenta hasta desaparecer por completo en 1982.

Pero una iniciativa de Hijos de Rivera, los productores de Estrella Galicia, lo volvió a poner de nuevo en 2004 sobre el campo gallego, y desde entonces su cultivo no ha hecho más que crecer, especialmente en la zona de Betanzos, hasta ocupar



Recolecta del año pasado. EP

actualmente 15 hectáreas.

Esta semana ha arrancado la cosecha de este año, que se extenderá a los próximos 15 días, y lo hace con una novedad: por primera vez se cultiva en Galicia la variedad Centennial, una de las más apreciadas por los sumilleros cervecedores y que se suma a un catálogo donde figuran Buggget, Magnum, Perle, Sladek, Merkur, Cascade y Admiral.