

PRODUÇÃO DE LÚPULO NO BRASIL É REALIDADE!

Por: Ana Paula Komar

O lúpulo é o queridinho de muitos cervejeiros. Principal responsável pelo amargor, também proporciona aromas em diferentes intensidades, dependendo de sua qualidade, quantidade e método utilizado na produção da cerveja. Seus aromas, com notas que variam entre herbal, floral, frutado e condimentado, fazem parte da característica de muitos estilos de cerveja.

Séculos atrás o lúpulo era muito utilizado como uma planta medicinal e foi introduzido na produção de bebida como um substituto do gruit - uma mistura de ervas usadas para aromatizar e dar um sabor especial à bebida - devido aos seus ótimos resultados na conservação da bebida e também no equilíbrio do seu sabor.

Foto: Gabriel Cássia Fortuna

O lúpulo é uma planta do tipo trepadeira, que pode passar dos sete metros de altura. Após seu crescimento, ela produz pequenas flores nos formatos de cones. Para a produção de cerveja é utilizada apenas essa flor. É nela que estão as glândulas secretoras de um líquido amarelo, conhecido como lupulina, que dá à bebida as características lupuladas que conhecemos. Entre as resinas destacam-se os alfa-ácidos e os beta-ácidos, que contribuem respectivamente com o amargor e com os aromas da cerveja.

PRODUÇÃO BRASILEIRA DE LÚPULO, ISSO É MESMO POSSÍVEL?

Até alguns anos atrás acreditava-se que só era possível produzir lúpulo em regiões de clima mais frio e com latitudes entre 35° e 55°, mas isso tem mudado, especialmente com os avanços na produção de lúpulos no Brasil. **Rodrigo Baierle**, consultor e produtor da Lúpulos 1090, conta que os locais de origem da planta são regiões de clima frio, como o norte dos Estados Unidos, norte da Europa e norte da Ásia. “Acreditava-se que só poderia ser cultivado em regiões com essas latitudes, e que também apresentassem clima frio. Mas essas duas coisas já foram derrubadas, inclusive saiu em uma revista científica no ano passado um estudo, que comprovou que o cultivo do lúpulo está mais ligado à questão do fotoperíodo, ou seja, as horas de luz no dia”, complementa.

Além do clima, Rodrigo, que é um verdadeiro estudioso no cultivo do lúpulo, considerado um dos pioneiros nessa cultura no Brasil, conta que o conjunto de clima e solo é o que confere o chamado terroir do lúpulo. “Se fala muito de terroir das uvas e

com o lúpulo é a mesma coisa. Hoje eu já sei que o terroir das plantas que cultivo traz uma intensidade mais cítrica, floral e de frutas amarelas, e isso se dá devido ao solo, ao clima, e ao manejo que eu faço”, completa. Rodrigo trabalha atualmente com mais de 30 variedades em teste e quatro que já são comercializadas, diretamente com as cervejarias, negociadas antes mesmo da colheita.

Mas o cultivo em solo brasileiro não é necessariamente uma novidade. Por volta do ano de 2005, com o ressurgimento das produções de cervejas caseiras e com o crescimento da cultura das cervejas artesanais pelo Brasil, surgiram novas iniciativas do cultivo de lúpulo em solo brasileiro. De uns anos para cá as pesquisas acerca da produção de lúpulo nacional evoluíram bastante e alguns produtores já estão alcançando bons resultados com o cultivo, e o que parecia ser uma realidade distante hoje já pode ser provado no copo.

“Atualmente temos no Brasil plantios comerciais que vão desde 300 plantas até 7.500 plantas, com a maioria dos campos tendo meio ou um hectare. No 1.º ano a planta produz de 20 a 30% do seu potencial máximo, no 2.º ano ela chega a produzir de 60% a 70% e somente no 3.º a 4.º ano ela atinge o seu potencial máximo produtivo, ficando na faixa de 600 a 700 gramas do produto seco por planta, para as variedades mais produtivas”, explica **Gabriel Cássia Fortuna**, Engenheiro Agrônomo e consultor da Brazuca Lúpulos.

O cultivo no Brasil também é promissor em relação a quantidade de safras que podem ser produzidas por ano. “Os principais países produtores conseguem fazer apenas

uma safra por ano devido às baixas temperaturas de outono que fazem a planta entrar em dormência rapidamente após a colheita. Aqui no Brasil, em algumas regiões com climas mais quentes, estamos conseguindo fazer de duas a até três safras por ano dependendo do local e condições de manejo”, destaca Gabriel.

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), o Brasil possui atualmente 152 produtores de lúpulo, distribuídos nos estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná, Rio de Janeiro, São Paulo, Espírito Santo e Minas Gerais.



Foto: Gabriel Cássia Fortuna

MAS NEM TUDO SÃO FLORES

Como o cultivo do lúpulo ainda é uma cultura agrícola relativamente nova no Brasil, os produtores relatam algumas dificuldades, principalmente com relação aos maquinários necessários para os processos de produção e ao beneficiamento do produto.

“De modo geral o lúpulo é uma cultura nova, portanto ainda estamos aprendendo sobre a mesma em todos os sentidos e isso já é uma dificuldade por si só, se comparado com Alemanha e Estados Unidos, maiores produtores mundiais que estão há centenas de anos produzindo. Outro grande gargalo produtivo, é a falta de equipamentos de forma geral para o cultivo, desde o manejo no campo, até a pós-colheita. Na Alemanha, por

exemplo, pai e filho tocam sozinhos uma área de cinco hectares. Aqui, meio hectare já é bem complicado para trabalhar apenas em duas pessoas, pois é tudo muito manual ainda”, conta **Alexander Creuz**, proprietário da Lúpulos Serrana.

“Primeiramente foi a falta de conhecimentos práticos no Brasil com a cultura, pois em 2017/2018 estávamos começando a iniciar no país o cultivo de uma planta que requer bastante cuidados e manejos específicos. Hoje a principal dificuldade e desafio que estamos conseguindo superar aos poucos é a falta de maquinários para o manejo, colheita e beneficiamento, que irão possibilitar o aumento da escala e redução dos custos de produção”, complementa Gabriel.



Foto: Gabriel Cássia Fortuna

[...] O lúpulo é uma cultura nova, portanto ainda estamos aprendendo sobre a mesma em todos os sentidos

Alexander Creuz - Proprietário da Lúpulos Serrana

INVESTIMENTO DE GRANDES PLAYERS CERVEJEIROS

No início de 2020 o Projeto Hildegarda foi lançado pela Ambev, com o objetivo de fomentar o cultivo de lúpulo no Brasil e desde de março, a companhia conta com uma lavoura experimental para testes de manejo e variedades, um viveiro com capacidade produtiva de 60 mil mudas ao ano e uma planta para o processamento do ingrediente, na qual as colheitas fornecidas pelos produtores serão beneficiadas.

A Lohn Bier, microcervejaria parceira da ZX Ventures, o braço de inovação da Ambev, produziu uma edição limitada de uma cerveja Hop Lager, feita com a primeira colheita do lúpulo brasileiro da Ambev. Batizada de Green Belly, a procura pela cerveja foi tão grande que esgotou rapidamente e a marca prevê lançar uma nova edição neste ano.

Como um segundo resultado a Ambev e a Lohn Bier em parceria com mais nove microcervejarias catarinenses, criaram no final de 2020, um rótulo

Foto divulgação: Pâmela Farina



colaborativo, também feito com lúpulo nacional, produzido e cultivado pelo Projeto Hildegarda.

Além do desenvolvimento de lúpulo na região, o projeto pretende contribuir também com o apoio direto a pequenos produtores, oferecendo auxílio técnico e toda a infraestrutura da Fazenda de Lúpulo Santa Catarina, dentro da Cervejaria Ambev de Lages, incluindo o acesso à planta de beneficiamento do ingrediente.

“Até pouco tempo falar sobre a produção de lúpulo nacional era algo longe da realidade para as cervejarias. Estar longe da latitude ideal como preconizam as bibliografias era desanimador, mas o Brasil é um país com dimensões continentais e existem microclimas. Com o projeto na Serra Catarinense através da Fazenda Santa Catarina, agora temos a oportunidade de fazer parte de uma cadeia produtiva do início ao fim, e não apenas com flores, como vemos há décadas no Brasil”, conta **Richard Brighenti**, cervejeiro e sócio da Lohn Bier.

Em outubro de 2020 o Grupo Petrópolis, terceiro maior produtor de cerveja do Brasil, também lançou a sua primeira cerveja feita com lúpulo brasileiro, cultivado em Teresópolis, através do Centro Cervejeiro da Serra, um projeto do Grupo Petrópolis para experimentos e estudos sobre a cerveja. Com a produção própria, o Grupo Petrópolis é ousado e pretende ter autossuficiência do insumo, no futuro.

disso, podem aparecer características diferentes em função das condições do local do plantio”, complementa.

“A qualidade dos lúpulos nacionais ainda está evoluindo, bem como há também um aprendizado em seu beneficiamento. Invariavelmente é uma fase que precisamos passar com o máximo de aprendizado para que consigamos recuperar em alguns anos as décadas desperdiçadas, e isto ocorrerá. De modo geral os lúpulos brasileiros, mesmo em primeiras safras já são muito bons e generosos, é possível até acreditar que tenhamos em alguma escala, características próprias de lúpulos locais, quem sabe assim criando aspectos distintos em nossas cervejas brasileiras”, destaca Richard.

QUAIS AS VANTAGENS DO LÚPULO NACIONAL?

Uma das principais vantagens do lúpulo nacional apontada pelos cervejeiros e produtores é a possibilidade de produzir cervejas com um lúpulo fresco, recém colhido. “Isso muda muito o perfil sensorial da cerveja. O lúpulo hoje importado costuma ser de safras passadas, de um ou dois anos. Com isso, já se perde em alfa ácidos e óleos essenciais. Além disso, por ser um produto de alto valor agregado, é uma cultura que pode gerar renda principalmente para a agricultura familiar, pois não precisa de grandes extensões de área para obter lucros com o cultivo”, aponta Alexander.

Outra vantagem apontada por **Guilherme Agostinho**, sócio e cervejeiro da Cervejaria Duas Torres é a possibilidade de avaliar a qualidade do lúpulo em cada colheita. “Os lúpulos nacionais têm potencial de conseguir resultados ainda melhores do que os importados no que diz respeito à alfa ácido e óleos essenciais. Além

Para Guilherme o crescimento da cultura do lúpulo é questão de tempo. “Certamente através do desenvolvimento do conhecimento agrônomo e aplicação nas cervejarias é só uma questão de tempo até o Brasil se firmar no cenário internacional”, diz.

“Fazer cervejas com ingredientes locais é incrível, e o lúpulo é sinônimo de cerveja no mundo todo. Ter lúpulo nacional é encorajador para as cervejarias, que vão trabalhar adaptando-se ao ingrediente com estudo e tecnologia. A cadeia de produção dos ingredientes também trará fomento econômico para todo o ecossistema. A colheita de lúpulo na Serra Catarinense trará para o estado uma nova forma de atividades, eventos, produtos locais além da própria cerveja, movimentação no *trade* de turismo e centenas de negócios que direta ou indiretamente estarão falando sempre do nosso denominador comum: as cervejas”, finaliza Richard. ■