

## Lúpulo

O lúpulo (*Humulus Lupulus*) é uma trepadeira perene de origem europeia, cujas flores fêmeas apresentam grande quantidade de resinas amargas e óleos essenciais, os quais conferem à cerveja o seu característico sabor amargo. Para além desta qualidade, também lhe são atribuídas outras virtudes: contribui para uma maior resistência aos microrganismos indesejáveis graças ao seu poder anti-séptico, abre o apetite e fortalece o sistema nervoso. Trata-se de uma cultura típica dos climas frios do hemisfério norte, sendo que os maiores produtores são os EUA, a França, a Alemanha, a Rep. Checa, a Eslováquia e vários países pertencentes à antiga Jugoslávia. No Brasil não existem condições climáticas adequadas à produção de lúpulo, sendo que quase todo o suprimento do país é importado da Europa e dos Estados Unidos. Já em Portugal, o lúpulo chegou a ser uma cultura bastante divulgada, apesar de, nos últimos anos, e mesmo levando em consideração os apoios comunitários a esta cultura, ter perdido grande percentagem da sua área de cultivo.



A utilização do lúpulo tornou-se popular nas cervejarias do século XVI e desde então é considerado o principal aditivo de aroma e paladar da cerveja, contribuindo também para a sua estabilidade microbiológica e físico-química. Antes desse século, utilizavam-se uma plethora de aditivos para dar sabor à cerveja como, por exemplo, rosmaninho, gingibre ou anis. Todavia, o lúpulo foi ganhando popularidade não só devido à sua célebre característica amarga mas também porque actuava como anti-séptico e conservante. As primeiras referências ao cultivo do lúpulo remontam ao século VIII e IX da nossa era. De facto, há registos dessa situação na história do distrito de Hallertau, na Alemanha, apesar de não se saber se a produção se destinava ao fabrico de cerveja. O que se sabe é que, por volta do século XIV, os holandeses tinham desenvolvido um gosto especial pelas cervejas alemãs, já então com forte presença de lúpulo. Com o desenvolvimento do comércio e das trocas por via marítima, não demorou muito até que

o lúpulo chegasse à Inglaterra e, alguns anos mais tarde, mais propriamente no início do século XVII, às primeiras colónias na América do Norte.



Actualmente, o lúpulo é um elemento essencial na produção de cerveja. Por esse facto, tem sido constante a evolução nos processos de cultivo e na sua forma de apresentação. Inicialmente, utilizava-se o lúpulo "in natura", isto é, sob a forma de flores prensadas em grandes fardos, que eram reduzidas a porções menores, de modo a que pudessem ser adicionados ao cozinhador de mosto. Esta forma original evoluiu para os extractos pastosos e para diversos tipos de pellets (granulado). Os extractos já existem desde o início do século passado, através da utilização de diversos produtos como solventes, evoluindo da nafta, metanol, cloreto de metileno, etanol, etc. O uso de lúpulo em pellets é muito mais recente (1970), mas a sua rápida aceitação levou ao seu domínio a partir de 1975 e até ao presente.

Ora, sendo o lúpulo um dos ingredientes mais importantes na definição do aroma e sabor de uma cerveja, não é de estranhar que diferentes tipos de cerveja sejam produzidos com diferentes tipos de lúpulo. Há até situações em que o mestre cervejeiro opta por combinar vários tipos de lúpulo em fases distintas do processo de produção de uma cerveja. Como tal, quase todos os apreciadores de cerveja já ouviram falar, com certeza, do nome de uma determinada espécie de lúpulo. Deste modo e sem querer ser muito exaustivo, aqui ficam algumas das mais importantes variedades e as suas características:

- **Ahtanum** - variedade americana similar à Cascade, bastante aromática e com forte popularidade. O seu nome deriva de uma zona próxima de Yakima - EUA, local onde se estabeleceu a primeira quinta de produção de lúpulo, em 1869.
- **Amarillo** - variedade recente mas bastante popular, introduzida pela Virgil Gamache Farms Inc., que transmite notas cítricas à bebida.
- **Brewer's Gold** - relativamente bom para misturar com outros géneros.
- **Cascade** - um dos tipos mais conhecidos e mais divulgados, utilizado em cervejas como a Anchor Liberty, a Sierra Nevada Pale e a Great Lakes Burning River. O seu auge aconteceu em 1975, altura em que representava 13,3% do total de lúpulo produzido nos EUA. Tem uma excelente fragrância e transmite um aroma floral.
- **Centennial** - similar ao Cascade (aliás, há quem o chame de Super-Cascade), tem tendências doces e a frutas mais acentuadas do que este. É excelente quando combinado com o Cascade e o Chinook. Relativamente recente no mercado.
- **Challenger** - não muito agressivo e com boa presença de especiarias.

- **Chinook** - forte, robusto e amargo, com aroma característico a madeira. Combina muito bem com outros lúpulos americanos.
- **Columbus** - de forte aroma, esta variedade é excelente para dar um estilo amargo às Bitter Ales e às IPA's americanas.
- **Crystal** - espécie híbrida resultante da combinação de variedades alemãs e americanas. Bastante aromático e frutado. É com ele que se produz a Rogue Brutal Bitter.
- **First Gold** - uma variedade anã, à qual se augura grande futuro. Semelhante à Golding mas com um grau superior de amargo e notas a especiarias.
- **Fuggle** - Bastante popular na Inglaterra, começa também a vingar nos EUA. Parecido com a Golding, apresenta um carácter a madeira mais refinado do que este e é muito bom quando aplicado às ales de origem inglesa.
- **Galena** - Tipo bastante popular nos EUA, substituiu o Cluster no gosto dos americanos. Proporciona um amargo dócil e equilibrado.
- **Golding** - Largamente cultivado, este lúpulo é suave e muito utilizado nas ales inglesas, transmitindo-lhes um sabor muito refinado. Como exemplos de cervejas produzidas com este género temos a BridgePort ESB e a Deschutes Bachelor Bitter.
- **Hallertau Hersbrucker** - Comum nas German pilseners, esta variedade raramente é utilizada para simplesmente dar um carácter amargo à bebida.
- **Hallertau Mittelfruh** - cada vez menos usado, este género é bem perceptível na Sam Adams Lager, apesar da sua origem ser alemã. É, no entanto, a melhor escolha para se produzir uma verdadeira lager ao estilo europeu.
- **Horizon** - bastante recente no mercado (1998), transmite um amargo muito suave.
- **Liberty** - com forte popularidade na Inglaterra, este estilo é muito utilizado para produzir cervejas mais leves, dando-lhes um bom teor de amargo. Semelhante ao Ultra, Mount Hood e Crystal.
- **Lublin** - fortemente identificado com as lagers polacas, esta variedade transmite um amargo mais agreste do que outros géneros mais nobres, apesar do aroma, curiosamente, ser mais suave.
- **Magnum** - criado em 1980 em Huell, no German Hop Research Institute, é uma variante do Galena.
- **Mount Hood** - derivado do Hallertau, este estilo é bastante utilizado mas raramente transmite um carácter muito distinto à cerveja. Por essa razão, é utilizado em produtos que requerem apenas um ligeiro sabor a lúpulo.
- **Northdown** - similar ao Northern Brewer mas com um aroma mais refinado, se bem que não tão intenso. Indicado para cerveja bem maltadas que apenas necessitem de algum amargo do lúpulo.
- **Northern Brewer** - cultivado na Inglaterra, Alemanha, Bélgica e EUA, este género é muito versátil e possui uma fragrância forte, que é, por sua vez, transmitida ao aroma e sabor da cerveja a ser produzida. De aroma fresco (quase a mentol), esta variedade é, habitualmente, utilizada combinada com outras, apesar da Anchor Steam ser totalmente elaborada com o Northern Brewer.
- **Nugget** - este género de lúpulo tem a reputação de ser barato e pouco refinado, apesar de possuir um aroma herbáceo. Exemplo: Sierra Nevada Bigfoot.
- **Pacific Gem** - variedade da Nova Zelândia, é habitualmente cultivado de forma orgânica, pelo que, como consequência, também é bastante utilizado para a elaboração de cervejas orgânicas.

- **Perle** - o Perle é um tipo de lúpulo mais cultivado para dar aroma do que amargor, com boa implantação nos EUA, Bélgica e Alemanha, país de onde é originário. Apesar de tudo, é um dos lúpulos alemães menos distintos.
- **Pride of Ringwood** - esta estranha espécie, proveniente da Austrália, nunca vingou muito fora do seu continente de origem, havendo mesmo produtores que consideram que tem um mau odor. A Cooper's Sparkling é produzida com ele.
- **Progress** - desenvolvido para substituir o Fuggles, é habitualmente utilizado em combinação com o Golding.
- **Saaz** - esta nobre e tradicional variedade de lúpulo é muito famosa devido ao facto das pilseners checas serem quase todas produzidas com este género. O aroma é distinto e o amargo pouco áspero, sendo que a melhor maneira de captarmos as suas qualidades é bebendo a excelente Pilsner Urquell.
- **Select** - substituto do Spalt e resistente a muitas doenças que afectavam este.
- **Simcoe** - criado e cultivado pela Yakima Chief Ranches, esta espécie apresenta notas de pinho e um amargo muito equilibrado. Devido ao seu carácter dócil e à sua dupla função (amargo/aroma) tem conquistado bastantes adeptos.
- **Spalt** - variedade nobre e muito aromática, a Spalt é muito utilizada quer em Ales quer em Lagers de origem alemã. Aliás, é a espécie utilizada em quase todas as Altbiers. É cultivada na Alemanha, nas zonas de Hallertau e Spalt e também nos EUA, principalmente no estado de Washington.
- **Sterling** - bastante recente (1990), esta espécie deriva da típica Saaz.
- **Strisselspalt** - variedade clássica, de origem francesa, com um carácter bastante neutral e usada essencialmente em lagers.
- **Styrian Goldings** - derivada da Fuggles mas, ao contrário desta, não tão restrita às ilhas britânicas. Extremamente elegante e aromática, com notas de especiarias e madeira, é usada em inúmeros géneros de cerveja, desde English Ales a Witbiers ou mesmo Belgian Strong Ales.
- **Tettnang** - estilo clássico, típico das pilsners do norte da Alemanha, o Tettnang é utilizado tanto para dar amargo como para aromatizar a cerveja apesar de, neste último caso, ser habitualmente misturado com algum tipo de Hallertau. O amargo que transmite é muito rico, apesar de suave, ideal para produzir excelentes lagers e cervejas de trigo.
- **Tradition** - bastante recente e multi-resistente a doenças, esta espécie é da linhagem do Mittelfruh.
- **Tomahawk** - também recente e muito bem sucedido, este género foi criado por Charles Zimmermann sendo que, em 1998, representava já 11% do total de lúpulo produzido nos EUA.
- **Ultra** - criado em 1983 através do cruzamento das espécies Hallertau e Saaz, é bastante semelhante ao Mt. Hood, ao Crystal e ao Liberty.
- **Vanguard** - variedade recente e bastante apreciada pelas suas características aromáticas.
- **Warrior** - é essencialmente procurado pelo seu amargo forte e aroma muito ténue.
- **Willamette** - bastante popular e apreciado, o Willamette representou, em 1998, 18% do total da produção de lúpulo dos EUA. Criado em meados dos anos 70, acaba por ser uma versão bem conseguida do Fuggle inglês, com um aroma bastante frutado e reconhecível, indicado tanto para Ales como para Lagers.
- **Zeus** - lúpulo aromático e de amargo pouco distinto.