



BarthHaas®

**¿HABLEMOS
DE CERVEZA?**

**FEB
2023**

GECORP.cl

NEWSLETTER N°4

LÚPULOS, EL ALMA DE LA FIESTA CERVECERA

FUE EL ÚLTIMO EN LLEGAR A LA FIESTA, PERO TRAJÓ LA MÚSICA, EL BAILE Y LA BUENA ONDA...

EN LA HISTORIA CERVECERA, EL LÚPULO FUE EL INVITADO QUE SE SUMÓ MÁS TARDE, PERO LO HIZO CON TAL NIVEL DE ENERGÍA, PROTAGONISMO E INFLUENCIA QUE CAMBIÓ EL RUMBO DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA PARA SIEMPRE.

**CONVERSAMOS CON
ALEJANDRO CORTÉS,
ESPECIALISTA EN
SOLUCIONES CERVECERAS.
JOHN I. HAAS. YAKIMA, WA.**

USA. Referente latinoamericano en la industria cervecera, sobre el lúpulo, su cuidado y la forma en que se está trabajando esta planta para dar nuevos impulsos a la industria. **Imperdible.**

DESDE SU IRRUPCIÓN COMO EL REEMPLAZANTE NATURAL DEL GRUIT, ESTA PLANTA HA TOMADO UN PROTAGONISMO FUNDAMENTAL EN LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA, APORTANDO EQUILIBRIO, SABORES, AROMAS Y PROPIEDADES ANTISÉPTICAS.

El lúpulo es una planta trepadora perteneciente a la familia de las cannabáceas. Puede alcanzar una altura de ocho metros, es de hoja perenne con forma acorazonada; sus flores son pequeñas y están agrupadas en inflorescencias, cuyo aspecto asemeja al de una pequeña piña. Es una especie dioica, o sea que hay flores masculinas y femeninas, las cuales brotan en plantas separadas. Este es un punto relevante, pues solo las flores hembras sin fecundar se utilizan en la fabricación de la cerveza.

Pero, **¿por qué es tan importante el lúpulo?** En resumen, es el alma del equipo. Sin el lúpulo, la cerveza tendría un sabor hostigoso y plano, pues es su amargor el que balancea el dulzor de la malta. Además, es el responsable de añadir el aroma y muchos de los sabores característicos que dan su propia identidad a las cervezas.

Como si eso fuera poco, esta planta es la que le brinda esa sensación de frescor, estabiliza la espuma y alarga la vida útil de la bebida gracias a sus propiedades antisépticas y antibacterianas.



GRUIT, EL ABUELO CASI OLVIDADO

Pero esta labor tan fundamental no siempre estuvo en las manos del lúpulo. Hasta hace algunos siglos se trabajaba con el gruit, una mezcla de plantas y especias que se utilizaba en la elaboración de cerveza durante la Edad Media en Europa.

Los componentes del gruit eran muy variados. El clima y la zona geográfica influían mucho en la forma en que estas hierbas crecían y en lo comunes que podían ser; de ahí la disparidad de su uso y del resultado que daba en la receta. Según los registros, las más utilizadas solían ser milenrama, mirto y ajeno, combinadas con otras hierbas y especias como brezo, romero silvestre, salvia, hiedra, anís, bayas de enebro, regaliz y jengibre.

Luego de varios siglos conviviendo, fueron motivos económicos, científicos y prácticos los que empujaron al lúpulo a ocupar paulatinamente el lugar del gruit, simplemente porque su uso era más sencillo, generaba sabores y aromas más agradables y predecibles y hacía perdurar mejor a la cerveza. Asimismo, numerosas publicaciones daban cuenta de las propiedades medicinales de esta planta.

Delicado y versátil, el lúpulo puede hacer la diferencia entre una chela que sirva solo para saciar la sed y otra que nos haga vivir una experiencia sublime.

Y si alguien sabe del tema es Alejandro Cortés González, genio cervecero mexicano, primer Advanced Cicerone® en Latinoamérica, que actualmente forma parte del Centro de Innovación de John I. Haas, Inc., donde estudia minuciosamente la ciencia detrás del lúpulo y experimenta con nuevas variedades.

Amigo de Gecorp, Alejandro contesta estas preguntas desde Estados Unidos.

¿CUÁL ES EL SECRETO PARA SACARLE EL MAYOR PROVECHO A UN LÚPULO?

Afortunada o desafortunadamente, no existe una respuesta única. Sin embargo, algunos aspectos a considerar son:

-Calidad de los ingredientes: es importante establecer alianzas con distribuidores consolidados en la industria como Gecorp, que ofrezcan lúpulos almacenados correctamente para que conserven la frescura. También es importante establecer un programa de evaluación sensorial de ingredientes para así poder tomar decisiones cuando un lote de lúpulo no cumpla con las expectativas.

-El diseño del resto de la receta: para IPAs americanas, muchos cerveceros están optando por producir una cerveza base que sea lo más neutra posible para que los lúpulos sean la única estrella del espectáculo. Esto incluye utilizar malta pilsen como base, incluso agregando adjuntos con un sabor más ligero, además de fermentar el mosto a temperaturas más bajas de las habituales con una cepa de levadura con baja producción de ésteres y alta atenuación. Sin embargo, en otros estilos de cerveza, el lúpulo puede ser un “actor de reparto” y ofrecer el complemento ideal al resto de los ingredientes.

-El uso de productos innovadores de lúpulo para incrementar la carga aromática: el paso más sencillo en esta dirección es el uso de pellets concentrados. Kilo por kilo, ofrecen aproximadamente 30% más intensidad de sabor que los pellets convencionales y la curva de aprendizaje es mínima. Cuando hacemos Lupomax seleccionamos a mano cada lote que utilizamos para garantizar consistencia sensorial año a año. También existen extractos que pueden ser utilizados tanto en la sala de cocción como en el fermentador para lograr una explosión de sabor.

-Optimización de procesos: Es importante encontrar el esquema de dry hopping que mejor se adapte al perfil de la cerveza y a las necesidades de producción. Adicionalmente, es fundamental minimizar la presencia de diacetilo, mantener bajos los niveles de oxígeno disuelto hasta el envasado e idealmente almacenar la cerveza en frío para que no sólo se le saque mayor provecho a un lúpulo si no que perdure por más tiempo.



¿QUÉ CUIDADOS SE DEBE TENER PARA QUE MANTENGA SUS PROPIEDADES INTACTAS?

Los principales enemigos del lúpulo son los mismos que los de la cerveza: el oxígeno y la temperatura. Por eso los pellets se empacan en bolsas con alta barrera de oxígeno previamente purgadas con CO2 y/o nitrógeno. Siempre recomendamos almacenar los pellets en refrigeración o, de ser posible, congelación. Una de las ventajas que tienen algunos extractos de lúpulo, como Flex o Incognito, es que son mucho más resistentes al deterioro, excediendo la vida de anaquel de los pellets.

¿QUÉ CARACTERÍSTICAS DEBE TENER UN LÚPULO PARA SOBRESALIR?

John I. Haas forma parte de la Hop Breeding Company, a través de la cuál desarrollamos nuevas variedades de lúpulo. Es un proceso que puede tardar más de 10 años desde la plantación de la semilla original hasta que esa variedad está lista para un lanzamiento comercial global.

Los principales aspectos que consideramos para ir moviendo a una nueva variedad de lúpulo hacia la meta son:

-Rendimiento agronómico: tiene que ser una planta robusta, que resista enfermedades y deje a los agricultores conformes con el número de toneladas producidas por hectárea cultivada.

-Perfil sensorial único: ese nuevo lúpulo tiene que traer nuevos elementos sensoriales a la mesa, sea para cervezas con cargas altas de dry hopping o para lagers sutiles. “Único” no quiere decir “deseado” así que también tenemos que observar respuestas positivas y adopción temprana por parte de los cerveceros.

-Consistencia: ambos aspectos mencionados anteriormente tienen que sostenerse por múltiples años para garantizar que esa nueva variedad llegó para quedarse.



¿CÓMO HA SIDO LA EXPERIENCIA DE TRABAJAR EN JOHN I HAAS INC.?

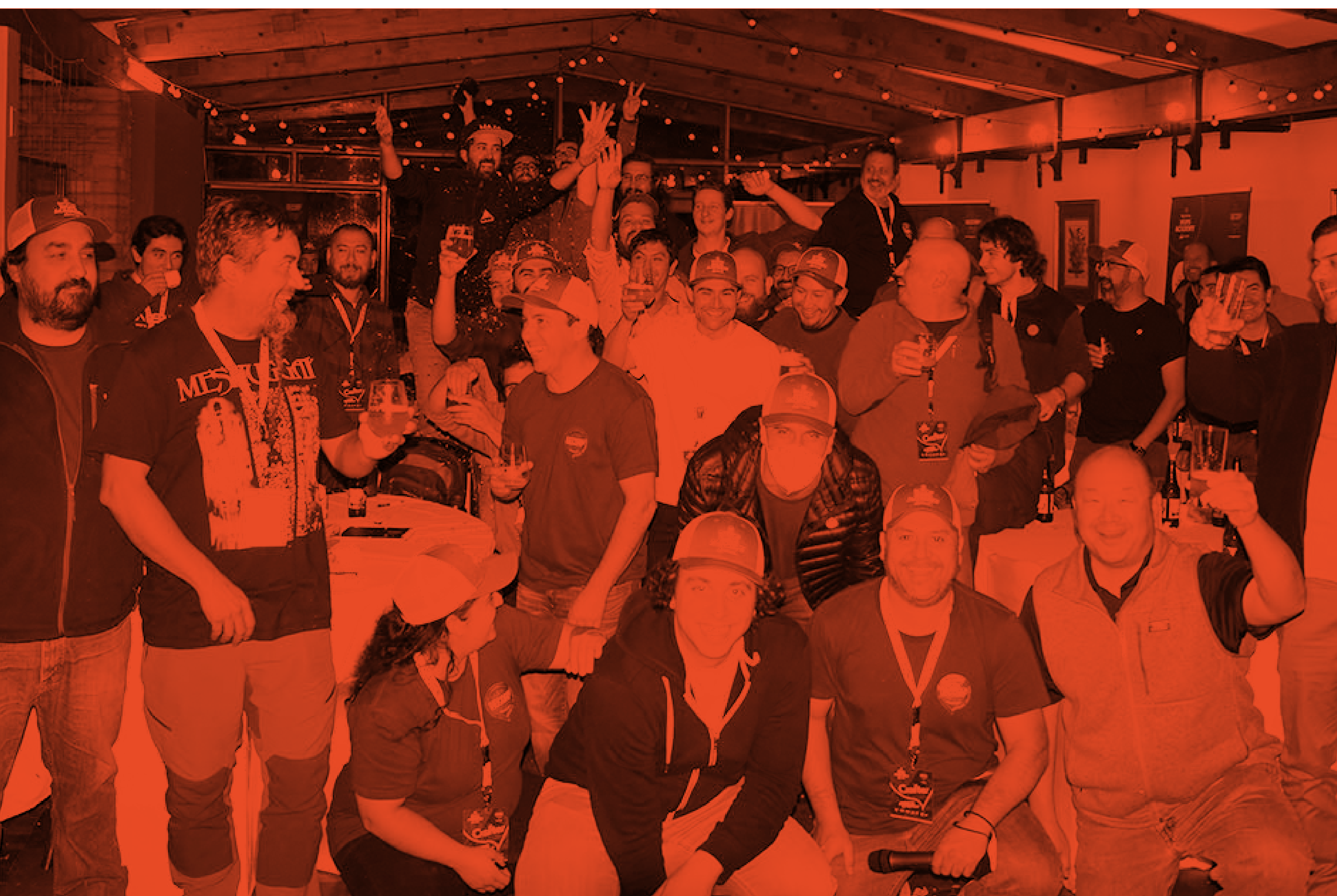
Todo lo que esperaba ¡y más! Me encanta manejar por el valle y observar la evolución de los campos de lúpulo mes a mes. Además, es gratificante entender en detalle la composición química del lúpulo y cómo sus diferentes fracciones dan origen a tantos productos que se utilizan incluso más allá de la industria cervecera. Y, por supuesto, ha sido invaluable conocer y aprender de tanta gente en el medio.

A PARTIR DE ESA EXPERIENCIA, ¿QUÉ CAMBIOS VISLUMBRA EN EL FUTURO DE LA INDUSTRIA CERVECERA?

Veo un gran movimiento hacia la experimentación y diversificación. Las cervecerías se están convirtiendo en empresas de bebidas que ofrecen cervezas sin alcohol, aguas lupuladas, seltzers, cócteles enlatados, bebidas cannábicas, etcétera, con el objetivo de llegar a un mercado más amplio. Esto trae nuevos retos para los cerveceros y para empresas como la nuestra. Es importante mantenerse ágiles.

LUEGO DE VARIAS VISITAS A CHILE, ¿QUÉ LE PARECE EL DESARROLLO DE NUESTRO MERCADO Y EL APOORTE DE GECORP A LA CULTURA CERVECERA?

En mi última visita me enamoré de muchas cervezas de alta calidad e intensidad en el sabor. Es una industria con gran potencial y la labor de Gecorp ha sido y seguirá siendo esencial para su desarrollo.



Alejandro se unió a John I. Haas en septiembre de 2019 para estudiar a detalle la ciencia detrás del lúpulo. Inició en 2010 como cervecero casero junto con su hermano. Adquirió experiencia en un brewpub en la Ciudad de México, mientras terminaba su carrera en Química de Alimentos. Posteriormente vio nacer a Cervecería de Colima en el Pacífico mexicano. Como Head Brewer contribuyó a convertirla en la cervecería artesanal con mayor crecimiento en el país, logrando junto con su equipo medallas en la World Beer Cup y Copa Cervezas de América. En 2016, se convirtió en el primer Advanced Cicerone® en Latinoamérica.

**¿HABLEMOS
DE CERVEZA?**

GECORP.cl

📍 Carlota Guzmán 1290, Bodega 2, Renca.
Santiago de Chile.

📍 General Lagos 1929, Valdivia, Chile.

☎ +56 2 3323 4087