



Evaristo de Miranda

Engenheiro Agrônomo, tem mestrado e doutorado em ecologia pela Universidade de Montpellier (França). Com centenas de trabalhos publicados no Brasil e exterior, é autor de 45 livros, incluindo Tons de Verde (português, inglês e chinês). Pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária desde 1980, participou e coordenou mais de 40 projetos de pesquisa e implantou e dirigiu três centros nacionais de pesquisa. Atualmente é chefe geral da Embrapa Territorial, em Campinas, SP.

Lúpulo, tempero importado da cerveja

Com a Copa do Mundo e o verão, aumentará muito o consumo de cervejas. Após China e EUA, o Brasil é o terceiro produtor mundial.

Os ingredientes básicos de todas as cervejas são água, malte de cereais, leveduras e lúpulo. Características locais e históricas deram origem à grande diversidade de cervejas, com variações em ingredientes e processos de fabricação. Como se diz: quem não gosta de cerveja, ainda não encontrou o tipo certo.

Nas duas últimas décadas, houve um aumento significativo na oferta de tipos de cervejas no Brasil. As mais comuns são Pilsen e Lager. As Pilsen são cervejas leves, claras e aromáticas. Pilsen é a cidade de sua origem, hoje na República Tcheca. Existem várias Pilsen de origem alemã. A Lager é uma cerveja de baixa fermentação e a mais consumida no Brasil. São cervejas filtradas, douradas e existem em versões mais escuras. Pilsen e Lager são adequadas ao clima quente do Brasil e para acompanhar comidas de boteco. Existem as Pale Ale, de alta fermentação, mais encorpadas, com maior teor alcoólico, adequadas para acompanhar refeições mais gordurosas.

O lúpulo (*Humulus lupulus* L.) é uma planta trepadeira e perene (produz por vários anos), da família Cannabaceae (a mesma da maconha). Ele é dioico (sexos separados) e apenas as inflorescências femininas (cones) são utilizadas na fabricação da cerveja. Elas contêm diversas resinas, óleos essenciais, proteínas, polifenóis e ceras. E são utilizadas de diferentes formas na indústria cervejeira, seja como extrato, flores inteiras ou pellets. A indústria da cerveja no Brasil importa a quase totalidade do lúpulo utilizado.

A produção de cervejas artesanais e até caseiras, bem como a demanda por cervejas de melhor qualidade impulsionaram novas iniciativas de cultivo de lúpulo no Brasil. Diversas variedades foram trazidas para o Brasil e o sistema de cultivo foi aperfeiçoado com novas tecnologias, como a do aumento artificial das horas de luz nos plantios. Em 2005, surgiu a Mantiqueira, primeira variedade de lúpulo nacional. Hoje já são cerca de 20 variedades cultivadas (Comet, Cascade, Mantiqueira, Saaz...) de Norte a Sul. Mais uma obra prima de pequenos agricultores.

A qualidade do lúpulo brasileiro é atestada pela USP e de outras instituições. Especialistas notam características em lúpulos de determinadas regiões brasileiras com potencial para indicação futura de terroirs. Os programas de melhoramento genético de lúpulo, com o tempo, trarão novas variedades nacionais, amargas e aromáticas, mais adaptadas aos climas do país. As cervejarias já apreciam o frescor do lúpulo brasileiro, muito diferente do importado com mais de ano entre a colheita e seu processamento por aqui. O Brasil tem tudo para tornar-se, também no lúpulo, um grande produtor, autossuficiente e até exportador internacional. Anotem. É questão de tempo.