

A la recerca del llúpul gironí

Un productor de Cassà vol crear la primera varietat local d'aquest essencial producte cerveser

18.07.2016 | 12:17

Jordi Sánchez és biòleg i educador ambiental. Però, per sobre de tot, és amant de la bona cervesa. La seva afició pel producte artesà i de proximitat el va portar fa dos anys a plantar varietats de llúpul ecològic i de qualitat, una demanda molt ben rebuda per l'emergent sector de productors de cerveses artesanes. De moment, cultiva llúpul d'altres llocs amb més tradició, però el seu objectiu és crear la primera varietat de llúpul no salvatge feta des de Girona.

FRANCESC BENEJAM | GIRONA El llúpul és a la cervesa el que els gols són al futbol. Sense ells, la cosa perd tota la gràcia. Les flors d'aquesta planta són les responsables ni més ni menys que de rebaixar la dolçor de la malta, estabilitzar l'espuma, estimular la gana i donar aroma i gust a la cervesa.

No és estrany doncs, que a les regions europees amb tradició cervesera els productors faci segles que la planten i la consumeixen a cabassos. Al sud d'Europa però, històricament més de vins que de birres, el llúpul només es troba en estat salvatge i mai ningú ha posat interès a cultivar-lo.

Mai fins que fa uns anys va esclatar el boom de la cervesa artesana. De sobte, centenars d'aficionats a aquest beuratge mil·lenari van decidir produir les seves pròpies creacions amb ingredients locals i de qualitat. Malta, civada, blat, eren productes fàcils de trobar aquí. En canvi, el llúpul l'havien d'importar d'altres llocs com Alemanya o els Estats Units.

I és en aquest context on apareix en Jordi Sánchez: biòleg, educador ambiental i sobretot, amant de la bona cervesa. Sánchez va saber captar la necessitat cada vegada més imperiosa de tenir un llúpul bo i proper, i va aplicar els seus coneixements a produir-lo des de Girona. L'any 2013 va engegar Lupulina, una plantació a Cassà de la Selva amb uns 150 exemplars de diferents varietats i l'objectiu de satisfer les exigents demandes dels artesans.

De mica en mica, Sánchez va anar fent-se un lloc entre els productors locals. El seu llúpul és el que dona caràcter a cerveses com la Moska de Girona, o la que el Celler de Can Roca va elaborar juntament amb Ales Agullons. També va ser el proveïdor de llúpul de la cervesa especial del Barcelona Beer Festival.

Processos naturals

«El cerveser artesà utilitza sovint dues o tres varietats diferents; hi ha llúpols més amargants i altres que potencien un sabor més cítric o floral», explica. Això l'obliga també a fer una producció artesana. Els llúpols que surten de Cassà són de varietats estrangeres però es fan seguint processos naturals i ecològics al cent per cent. L'avantatge de tenir un públic artesà és que pot treballar sense les presses de la producció industrial, i dedicar més temps al tractament i vigilància de la planta. El resultat és un llúpul d'alta qualitat molt ben rebut pels cervesers.

Però Sánchez no s'atura aquí. Les seves inquietuds biològiques l'han fet embarcar-se en un ambiciós projecte de recerca: crear i produir la primera varietat gironina de llúpul. «Al nostre entorn, la planta es troba actualment en estat salvatge, i no és econòmicament viable. El que vaig fent és agafar-la i creuar-la amb altres varietats, fins que aconseguim la desitjada». El

procés però, és lent i no assegura resultats satisfactoris. Tot i això, Sánchez compta amb la col·laboració d'un centre de recerca britànic per desenvolupar l'esperat llúpul gironí.

«Per crear una varietat nova necessites 10 anys. S'han d'anar fent encreuaments i les primeres plantes produeixen poc. De moment, estic en fase experimental».

Mentrestant, el seu objectiu és seguir fent «una producció artesana per a una cervesa artesana». «La gent es queixava de la qualitat del llúpul que adquirien. I els consumidors cada cop estan més interessats en la cervesa artesana com a part d'una cultura gastronòmica forta». I si s'acaba aquesta «moda» de la birra artesana? «No és una moda passatgera. La cervesa artesana ha vingut aquí per quedar-se».



Jordi Sánchez, creador de Lupulina · Lupulina.cat

Publicat a: Diari de Girona

Font del document: <http://www.diaridegirona.cat/economia/2016/07/18/recerca-del-llupol-gironi/794581.html>