vinetur

A colheita de lúpulo de 2026 em Tettnang ficou 15% abaixo da média após um verão quente e seco

Os níveis historicamente baixos de alfa-ácidos poderão complicar as compras das cervejeiras, enquanto os produtores enfrentam custos de produção mais elevados

sexta-feira, 20 de novembro de 2026



A colheita de lúpulo de 2026 na região produtora alemã de Tettnang ficou muito abaixo da média de longo prazo, depois de um verão quente e seco ter reduzido os rendimentos e levado os níveis de alfa-ácidos a mínimos históricos, aumentando a pressão sobre os produtores, já confrontados com custos mais elevados.

Os valores oficiais da pesagem final, divulgados na quinta-feira, 19 de novembro, indicaram que a colheita atingiu cerca de 99,5% do volume previsto em agosto, o que mostra que a estimativa inicial foi, em grande medida, acertada. Ainda assim, o resultado final ficou cerca de 15% abaixo da média de longo prazo da região, segundo a zona de produção.

Tettnang é uma das regiões produtoras de lúpulo mais conhecidas da Alemanha, e a quebra tem implicações que vão além das explorações locais, uma vez que o lúpulo é um ingrediente essencial na produção de cerveja. O baixo teor de alfa-ácidos é particularmente importante para as cervejeiras, já que estes compostos ajudam a determinar o amargor da cerveja e podem influenciar a forma como as empresas compram, combinam e utilizam diferentes variedades de lúpulo. Em conjunto com a disponibilidade desigual entre variedades, a colheita poderá complicar as compras e o planeamento da produção das cervejeiras que dependem do lúpulo de Tettnang.

A região atribuiu a quebra da colheita sobretudo às condições meteorológicas invulgarmente quentes e secas durante o verão. Ao mesmo tempo, os produtores enfrentaram fortes aumentos nos custos de produção de energia, combustível e fertilizantes, agravando a pressão económica causada por uma colheita menor.

Os baixos níveis de alfa-ácidos foram apontados como um desafio específico para a indústria cervejeira. Em contrapartida, o teor de óleos do lúpulo manteve-se relativamente estável. Os óleos do lúpulo são outro fator de qualidade fundamental, pois influenciam o aroma. Assim, o desempenho da colheita na produção cervejeira não é fraco em todos os aspetos, apesar de os componentes associados ao amargor terem caído para níveis excecionalmente baixos.

A principal variedade da região, Tettnanger, produziu 21,2 zentner por hectare, ou cerca de 1,06 toneladas métricas por hectare. O valor ficou ligeiramente acima da estimativa inicial da colheita para esta variedade, mas ainda muito abaixo da média

dos últimos cinco anos, de 25,5 zentner por hectare, ou aproximadamente 1,28 toneladas métricas por hectare. A Tettnanger representa cerca de 45% da área plantada da região e continua a ser a variedade dominante na zona de produção.

Apesar do menor rendimento, a procura de Tettnanger continua forte no mercado internacional do lúpulo. Essa procura sustentada poderá dar algum apoio à região, mas as condições gerais do mercado continuam difíceis.

O mercado global do lúpulo está sob pressão devido à descida das vendas de cerveja e a uma colheita mundial que, no conjunto, é suficiente para satisfazer as necessidades das cervejeiras. Embora a oferta global cubra a procura, a situação não é uniforme em todas as variedades de lúpulo. Após o fim da colheita, as perspetivas do mercado têm apontado cada vez mais para diferenças entre variedades, prevendo-se que algumas estejam mais facilmente disponíveis do que outras.

Esta combinação de oferta global suficiente, procura mais fraca de cerveja e disponibilidade mais limitada de determinadas variedades significa que as cervejeiras poderão não enfrentar uma escassez generalizada, mas ainda assim poderão sentir maior pressão na procura de variedades específicas. Para os produtores de Tettnang, a época fica marcada por uma produção menor, valores mais baixos num parâmetro de qualidade essencial para a produção cervejeira e pela persistente pressão financeira causada pelo aumento dos custos dos fatores de produção.