



Orden Urticales
Familia Cannabaceae

Lúpulo

Humulus lupulus

Taxonomía

Humulus lupulus (Linnaeus, 1753).

Betiguera, Cañamiza, Hombrecillos, Lupina, Lupio, Lúpulo, Parra Silvestre, Piña Fofa, Retigueras, Vidarria, Zaramancón, Zaramangón.

Descripción. Planta vivaz, dioica, trepadora, provista de rizomas amarillentos del que surgen tallos de 6 a 10m, volubles, fistulosos, huecos, verdes, dextrógiros, y con tricomas bifurcados sobre los nervios, que sobresalen y que utiliza como sujeción al soporte. Hojas de hasta 17,5 x 18,5 cm, generalmente opuestas, pocas veces alternas en alguna inflorescencia, pecioladas, ampliamente cordadas en la base, de ordinario palmatilobadas, rara vez indivisas, con 3-5 lóbulos ovado-lanceolados, siendo el central el más grande; tienen el margen profusamente inciso dentado, con dientes obtusos y mucronados; el haz es escárido y el envés pubescente y glanduloso; en la base tienen dos estípulas membranosas, lanceoladas y bífidas. Las flores son unisexuales y aparecen reunidas en inflorescencias. Las masculinas en panículas axilares de las hojas, con brácteas membranosas de 6 x 2 mm, que se van haciendo más pequeñas hacia el ápice; tienen unos 5 mm de diámetro y el perianto consta de 5 piezas de 3 x 1 mm, que protegen a los 5 estambres. Las flores femeninas aparecen en inflorescencias axilares, solitarias o en pequeñas cimas, pedunculadas, bracteadas, con forma de cono, de hasta 35 x 27 mm, las flores descansan generalmente de dos en dos, bajo una bráctea de hasta 15 x 10 mm, ovado-oblonga, de consistencia papirácea y opaca; tienen un perianto que cubre el ovario, y este emite un estilo que finaliza en dos estigmas filiformes de unos 3 mm. El fruto es un aquenio de 3 x 2,5 mm, globoso, más o menos sésil, cubierto por el perianto que está provisto de numerosas glándulas que segregan sustancias aromáticas.

Distribución y Hábitat. Crece en sotos, alisedas y en general en zonas húmedas y frescas, desde los 100 a 1000 m s.n.m. Aparece en las zonas templadas y frías del hemisferio norte. En la Península es más frecuente en la mitad norte.

Ecología y Observaciones. Tiene una larga historia en medicina natural, como tónica y calmante entre otras aplicaciones. Las inflorescencias femeninas también son antisépticas, diuréticas, y febrífugas. Ya utilizado por los romanos hace 2000 años en la fabricación de la cerveza, actualmente, en la elaboración occidental, es el aditivo principal: se utiliza para hacer de contrapeso al dulzor de la malta, como saborizante y agente estabilizador; el ácido del lúpulo, tiene un efecto antibiótico, y favorece la actividad de la levadura de malteado; en la base de sus bractéolas, tienen unas glándulas que contienen *lupulina*, que es el ingrediente que aportará a la cerveza su sabor amargo y los aromas propios, además, es una droga sedante e hipnótica, e incrementa la producción de leche en las madres. El fruto se aplica externamente a úlceras, quemaduras e inflamaciones. Las hojas jóvenes y los brotes son comestibles, de aroma único y delicioso. El lúpulo es delicado, solamente se puede utilizar fresco durante los pocos meses de su cosecha, de agosto a octubre, ya que enrancia con facilidad. La mayor parte de los ejemplares europeos parecen incluibles en la variedad: *Humulus lupulus* var. *lupulus*, caracterizada por tener, en general, indumento y glandulosidad menores que en otras variedades. Necesitan humedad de jóvenes, pero aguantan la sequía una vez desarrollados. Muy resistente al frío, en estado de reposo. Prefiere climas frescos y húmedos con veranos templados; se puede cultivar al sol o sombra. Crece mejor en suelos profundos, pero no muy arcillosos. Prefiere condiciones neutras de acidez, pH entre 6,5 y 7.

Bibliografía.

Catalán, P. 2010. *Flora Ibérica. Plantas vasculares de la Península Ibérica e Islas Baleares*. Real Jardín Botánico. CSIC. Madrid.

Menéndez Valderrey, J.L. 2007. *Humulus lupulus*. Asturnatura.com. Núm.158.