



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

Las localidades de San Carlos de Bariloche y El Bolsón, no pueden ser separadas a la hora de hablar de cerveza artesanal, pues en la práctica, una no podría sobrevivir sin la otra.

San Carlos de Bariloche posee en la actualidad la mayor cantidad de productores cerveceros artesanales del país. En la región del lago Nahuel Huapi, los primeros en elaborar cerveza en forma comercial fueron Esteban Zufiaur y Juan Antonio Leberle. Corría el verano de 1927 y la aldea tenía alrededor de 1500 habitantes. La cerveza fue bautizada "Parque Nacional", en sintonía con los ideales vertidos por el perito Francisco Pascasio Moreno para la región. Vale recordar que el primer parque nacional de Argentina en el Nahuel Huapi (Parque Nacional del Sur) se creó recién en 1934.

Zufiaur y Leberle tenían una fábrica de soda y una de las primeras distribuidoras de hielo del pueblo, lo cual permitió mejorar sensiblemente los servicios en los restaurantes de la ciudad. Elaboraron cerveza durante 5 años, entre 1927 y 1931, en un galpón de la chacra de la familia Runge, en el predio del KM 1,5 de la ruta al Llao-Llao. Leberle era alemán, hijo de familia cervecerera y había llegado a Bariloche en 1925.

La cebada para elaborar cerveza crecía en las laderas del Cerro Otto, el lúpulo y las levaduras fueron importados, los tubos de gas carbónico se enviaban a Chile para recargarlos y la falta de envases se suplía comprándole a los vecinos los que ya habían utilizado para recargarlos.

Entre los antecedentes históricos de la elaboración de cerveza junto al Nahuel Huapi se nombra a CARLOS NOWOTNY, quien también la elaboró en el tambo de los Runge en 1915, pero solo para consumo personal y de sus allegados. El historiador barilochense Ricardo "Yipi" Vallmitjana conserva fotos de una degustación en el tambo Runge que publicamos.

La cerveza artesanal pionera de Bariloche es BLEST, que comenzó a ser elaborada por Julio Migoya y Nicolás Silin en las inmediaciones de Laguna El Trébol, en 1989. En 1996 inauguraron su "Brew Pub" del kilómetro 11,600 de la ruta al Llao-Llao, siendo el primero de Argentina con la planta de elaboración a la vista.



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

Por otro lado, El Bolsón provee la materia prima necesaria para su fabricación: lúpulo y cebada. Esta localidad cuenta con importantes campos de lúpulo en la zona rural y es una fuente de trabajo fundamental en la zona. Desde 1964, se realiza la Fiesta Nacional del Lúpulo, la cual se realiza en el verano, antes o después de la cosecha y atrae a gran cantidad de turistas.

La producción de cerveza artesanal crece sin cesar hace más de una década; en cuanto a su elaboración, hay un mercado heterogéneo y una veintena de marcas locales habilitadas para embotellar y vender cerveza. Entre estas se encuentran: BERLINA, MANUSH, LA CRUZ, KONNA, LOWTHER, YESCA, PROSIT, BLEST, CORDILLERANA, ETC.

Después del chocolate, es la industria alimenticia con mayor volumen económico en la ciudad, se produce alrededor de 1.400 toneladas de chocolate anual y más de 1 millón de litros de cerveza, según los cálculos de los empresarios del rubro.

La mayor planta de envasado está en colonia suiza y es de la cervecería Berlina. Con una capacidad de producción de 40,000 litros, ya elaboran su propia sidra con frutos de rosa mosqueta y manzanas, a través del método champagnoise.

Funcionan aproximadamente 400 micro cervecías artesanales en el país, que abastecen a un mercado que crece en un volumen del 30% anual. En Bariloche existen 50 plantas de producción de cerveza (las que en su conjunto, producen y venden aproximadamente 2,5 millones de litros por año).

La zona de El Bolsón cuenta con la materia prima requerida para la elaboración de cerveza. Existe una gran movilización de turistas que visitan las chacras con el objeto de conocer las típicas plantaciones, en época de cosecha el lúpulo impregna el lugar con su característico aroma. En esta ciudad es donde se hacen encuentros, a nivel internacional, de productores cerveceros, como el último en la cosecha del lúpulo, donde productores brasileros se asombraron por la gran variedad y cantidad de materia prima, la proximidad entre los campos y la posibilidad de obtener materia prima de primer nivel.

El sector de cerveza artesanal en Bariloche cuenta con mano de obra local para la fabricación de sus equipos y suma a la economía de la ciudad trabajo de alto valor agregado en la fabricación de equipos cerveceros para emprendimientos locales y de otras ciudades del país.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

A estos antecedentes cabe agregar el apoyo, colaboración, asesoramiento y capacitación del Inibioma - Conicet - Universidad Comahue que hacen de Bariloche un Polo productor de Cerveza Artesanal de calidad óptima y reconocida a nivel nacional.

Desde el CONICET y la Universidad del Comahue a través del Laboratorio de Microbiología Aplicada, Biotecnología de Levaduras de Inibiciones, se vienen realizando numerosos proyectos de apoyo al sector: desarrollo de levaduras cerveceras nativas, control de calidad del lúpulo argentino, análisis de contaminantes en cervezas artesanales, y se ha generado el banco de levaduras cerveceras más importante de la argentina.

Cabe destacar que el Dr. Diego Libkind (Investigador Independiente de CONICET y Responsable del MABBLev), en colaboración con investigadores de Portugal y Estados Unidos, encabezó el último descubrimiento más importante en lo relativo a levaduras cerveceras a nivel mundial, al lograr aislar en los bosques Andino-Patagónicos la levadura que dio origen a la levadura Lager. Esta levadura híbrida es una de las más importantes a nivel mundial porque es utilizada para la producción del 94% de la cerveza (Cerveza Lager, más conocida como cerveza Rubia). Este descubrimiento, publicado en 2011 en la revista "Proceedings of the National Academy of Sciences" con un alto impacto a nivel global, fue el puntapié de todo el trabajo que hoy realiza el MABBLev (Laboratorio de Microbiología Aplicada, Biotecnología y Bioinformática de Levaduras), en materia cervecera hasta la actualidad. En este punto, el reciente convenio generado con la empresa Heineken (del cual forman parte el CONICET, Parques Nacionales y la UNCo) es sin duda el hecho más relevante.

Esta empresa, segunda potencia a nivel mundial, sacó al mercado (inicialmente en Europa) una cerveza de edición limitada utilizando esta levadura patagónica, indicando que es la madre de su levadura tradicional. La cerveza se denominó H41 (H por el nombre de la empresa y 41 por el paralelo donde fue aislada la levadura en cuestión) y en su etiqueta menciona a la Patagonia Argentina. El convenio de uso de dicha levadura es exclusivo para Heineken a escala industrial mientras que permanece abierta la posibilidad de uso a nivel artesanal por parte de los productores argentinos, en particular los de la región de Bariloche y la Comarca Andina. Esto, sumado al uso de lúpulo cosechado en la región, resultaría en la generación de un producto único y genuinamente patagónico, con potencial para obtener denominación de origen y un mayor valor agregado a las cervezas de la región.



## *Legislatura de la Provincia de Río Negro*

En resumen, Bariloche y la región presentan características únicas en relación a la existencia de un grupo de investigación dedicado de lleno a la investigación y el desarrollo en materia de ciencia y tecnología cervecera que contribuye a la continua mejora de la calidad de las cervezas de la región y que, a través de su oferta de cursos y eventos, ha posicionado en los últimos años a la ciudad de Bariloche en un elemento clave para la profesionalización de los productores cerveceros del país y países limítrofes. El crecimiento de estas actividades ha permitido al MABBlev a iniciar la construcción del primer Centro de Referencia en Levaduras y Tecnología Cervecera (CRELTEC - CONICET y UNComahue) y a propiciar el inicio en breve de la Tecnicatura en Industrias de la Alimentación con orientación en industrias cerveceras, sin precedentes en el país, de la mano de la Universidad Nacional del Comahue.

En la industria se usan aditivos para mantener las cervezas en el tiempo a fin de no aumentar los costos de comercialización. En este caso (artesanal), la materia prima está compuesta por lúpulo, cebada, levaduras y agua de montaña. Lo que diferencia a las cervezas blancas de las negras es el uso de cebada blanca tal como la reciben o si la tuestan. La cebada puede ser tostada con diferente intensidad, y se obtienen diferentes tipos de cerveza negra.

El lúpulo, que proviene de la Ciudad de El Bolsón, otorga a la cerveza su sabor y aroma. Por ejemplo, en la zona de la cervecería La Berlina se hace un estilo de cerveza "de lúpulo fresco", que requiere del lúpulo recién cosechado y que se debe utilizar en un tiempo limitado, por lo que solo aquellos que están a 200 km de distancia del campo de lúpulo tienen acceso.

La cebada molida se cocina con agua de montaña a temperaturas previamente estudiadas, luego se ventea a otro tanque que tiene varios filtros, con lo que se logra el mosto rico en azúcares, similar al del proceso del vino. Se hace de forma artesanal pero no casera, no se usan aditivos, nada industrial, pero el proceso, sí está controlado.

Hay infinidad de eventos que se organizan en la zona, tenemos el Beer Art, las Jornadas de Ciencia y Tecnología Cervecera, el Encuentro anual de "Somos Cerveceros" -que este año 2016, se realizará en Bariloche-, la Fiesta Nacional del Lúpulo, el paseo de las picadas, en los últimos 5 años se formó en inmediaciones del Club Andino Bariloche, allí se promueve el paseo de las picadas actualmente "pasaje peatonal de la cultura de montaña", con una pequeña peatonal, en donde se instalan mesas y sillas y hasta entrada la noche tocan bandas y grupos musicales.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

Cada fin de año, para el mes de diciembre se festeja el BEER ART, un encuentro de cerveceros que venden sus productos en un clima de fiesta y camaradería, conociendo allí los procesos y los secretos en la creación de las diversas variedades. Muchos compiten con sus cervezas en el South Beer Cup (en el año 2015, la Provincia de Río Negro obtuvo 4 medallas de oro, y Bariloche se llevó 8 premios). El encuentro comenzó a celebrarse en el año 2012 y en 2013 recibió el apoyo de la Municipalidad de San Carlos de Bariloche, convirtiéndose en Fiesta Municipal y fue declarada de interés provincial (Declaración n°: 141/2014).

Actualmente se constituyó la Asociación de Cervecerías Artesanales Bariloche, conformada por productores locales.

Es por todo lo anteriormente expuesto, que solicito a mis pares me acompañen en este proyecto de ley.

Por ello:

**Autora:** Arabela Marisa Carreras.



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO**

**SANCIONA CON FUERZA DE**

**L E Y**

**Artículo 1°.-** Declárese Capital Provincial de la Cerveza Artesanal al circuito de la ruta cervecera conformada por las localidades patagónicas de San Carlos de Bariloche y El Bolsón, provincia de Río Negro.

**Artículo 2°.-** De forma.