

Industrias cerveceras de Argentina. Materias primas locales, diversificación de productos y cerveza artesanal

Argentina's Brewing Industries. Local Raw Materials, Product Diversification and Craft Beer

Santiago Manuel Kaderian¹

Resumen: El artículo recorre una trayectoria de la industria cerveceras, del siglo XX hasta principios del XXI, en Argentina a partir de fuentes primarias y secundarias y una relectura de trabajos de historia industrial. Las dimensiones tratadas son el desarrollo de materias primas, la diversificación de productos y la emergencia de la cerveza artesanal. Contextualmente, se tiene en cuenta la formación, tecnología y el equipamiento. Se ha señalado que el desarrollo de insumos fue relevante en procesos históricos de la industria argentina. El enfoque es cualitativo; además de documentos y archivos, se utilizaron entrevistas a actores relevantes. El aporte principal es la conexión de procesos históricos industriales de Argentina, literatura internacional sobre la industria cerveceras y fuentes de literatura técnica. Las conclusiones tienen que ver con las características específicas de desarrollos de materias primas y la diversificación de productos y la emergencia de la cerveza artesanal como fenómenos globales y locales.

Palabras clave: Bebida alcohólica, Industria alimentaria, Producto agrícola

Abstract: The article traces a trajectory of the brewing industry from the 20th century to the beginning of the 21st century in Argentina based on primary and secondary sources and a re-reading of works on industrial history. The dimensions dealt with are the development of raw materials, product diversification and the emergence of craft beer. Contextually, training, technology and equipment are taken into account. It has been pointed out that the development of inputs was relevant in historical processes of the Argentine industry. The approach is qualitative. In addition to documents and archives, interviews to relevant actors were used. The main contribution is the connection of historical industrial processes in Argentina, international literature on the brewing industry and technical literature sources. Conclusions are related to the specific characteristics of raw material developments and product diversification and the emergence of craft beer as global and local phenomena.

Keywords: Alcoholic beverages, Food industry, Agricultural products

Recibido: 2 de octubre de 2024

Aprobado: 12 de marzo de 2025

¹ Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Universidad Nacional de Río Negro, Instituto de Estudios en Ciencia, Tecnología, Cultura y Desarrollo. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Sociales. ORCID 0000-0002-4748-8862, smkaderian@unrn.edu.ar

Introducción

Desde fines del siglo XIX, el formato productivo de la gran industria de cerveza *lager* se difundió en Sudamérica. Y a nivel global, durante el siglo XX, la industria atravesó procesos como cambios tecnológicos, concentración industrial a nivel nacional, movimientos sociales anti-alcohol, guerras mundiales, el consumo masivo de posguerra, la formación de conglomerados globales y la emergencia de la cerveza artesanal. Actualmente, la industria cervecera se encuentra concentrada a nivel global y participa en cadenas agroindustriales a nivel internacional.

En este artículo se realiza un recorrido por la industria cervecera de Argentina durante el siglo XX y la primera parte del XXI. Para ello, se analizan fuentes primarias y secundarias y literatura de historia industrial.¹ El énfasis está puesto en el desarrollo de insumos y diversificación de productos y, de forma contextual, se hace referencia a la formación, tecnología y equipamiento. En el estudio de los procesos de industrialización en Argentina (Rougier, 2014), se han destacado problemáticas como: la integración de las cadenas de producción, la sustitución de importaciones y el desarrollo tecnológico local. La hipótesis que guía el trabajo se basa en que el desarrollo de insumos, conocimientos y tecnologías se encuentra entramado con aspectos sociales, políticos y económicos, en otras palabras, posee un carácter sistémico (Hughes, 2012, Schvarzer, 1996).

En la década de 1970, emergen movimientos de consumidores y productores de cerveza artesanal en Europa y Estados Unidos. Hacia finales de la década de 1980, se comienza a observar en Argentina una incipiente emergencia de cervecerías artesanales. El estudio del fenómeno del crecimiento de la producción de cerveza artesanal en Estados Unidos y Europa ha revitalizado la investigación histórica del sector cervecero en general (Acitelli, 2013; Cabras y Bamforth, 2016; Cabras y Higgins, 2016; Dighe, 2015; Elzinga, et al., 2015; Garavaglia y Swinnen, 2018; Garavaglia y Swinnen, 2020; Mittelman, 2008; Ogle, 2006; Poelmans y Swinnen, 2011; Toro-Gonzales, 2018; Verstl y Faltermeier, 2016). Estos estudios no han tenido un gran eco en Argentina, aunque desde la historia industrial, política, económica y empresarial se han realizado estudios que tratan la industria cervecera.

Desde la historia económica en Argentina, se ha analizado la producción y el consumo de cerveza desde distintos enfoques hasta 1930 (Rocchi, 2006) y hasta 1940 (Morgenfeld, 2003). Existen estudios que han analizado la historia de la integración y especialización de la Cervecería Quilmes (López, 2001) y sus decisiones empresariales (de Ganay, 2015). Estudios sobre historia de empresas han tratado el caso de la Cervecería Quilmes como empresa pionera en Argentina (Azzi y Tito, 2008) y como parte de un conjunto diversificado de empresas controlado por un grupo familiar (Barbero y Lluch, 2016). Además, se han realizado trabajos sobre condiciones laborales específicas entre las décadas de 1970 y 1980 (Wallace, 1991), y sobre la organización laboral, las tecnologías, el espacio fabril y urbano de 1960 a 1990 (Russo, 2000, 2008 y 2009). También fue un caso de análisis

¹ Para el trabajo se utilizó el análisis de documentos (Bowen, 2009) en documentación, folletos, libros digitalizados y literatura técnica. Se realizaron entrevistas a referentes del sector cervecero artesanal, técnicos relacionados con insumos y del sector científico-tecnológico público. En este artículo, las entrevistas se utilizaron a modo de guía y para brindar un panorama de la emergencia de la cerveza artesanal en Argentina. Se ha realizado un análisis y validación de fuentes secundarias como publicaciones de historia local no académica, material compilado en sitios web, publicaciones institucionales de empresas y notas periodísticas.

de financiamiento y ganancias de la industria argentina a finales del siglo XIX (Pineda, 2006 y 2007). Se han estudiado empresas cerveceras y malteras del Grupo Bemberg que estuvieron implicadas en conflictos políticos, legales y económicos durante el primer y segundo gobierno peronista (Bellini, 2008). La empresa ha sido tomada como caso, y como prueba del concepto, de extranjerización de grupos económicos locales (Agostinelli, 2023; Bisang, 1998; Burachik, 2010). Se han realizado además trabajos sobre el sector agroindustrial de la cebada cervecera y sus actividades de mejoramiento genético de la cebada (Pastore y Teubal, 1992; Rosenstein et al., 1999).

Industria cervecera argentina en sus comienzos

La gran industria cervecera emerge en el siglo XVIII en Inglaterra previamente a la Revolución Industrial. El objeto de su producción fue la cerveza *porter* que en su trayectoria ha articulado la medición química, la mecanización, la utilización de la máquina a vapor y la producción en grandes volúmenes (Mathías, 1959). Hacia mediados del siglo XIX, con cambios en la producción de malta, cervezas como las *pale ale* y *mild ale* toman el lugar de la *porter*. A mediados y fines del siglo XIX, emerge la gran industria *lager* en lo que hoy es Alemania y Austria. A diferencia de las fábricas de *lagers* existentes desde el siglo XVI, esta industria adopta: tecnologías de medición de la industria británica, la cerveza rubia tipo *pilsen*, la refrigeración artificial, la microbiología cervecera, el transporte ferroviario y la gestión empresarial y financiera moderna (Hård, 1994; Teich, 1998; Terrell, 2024). Hacia finales del siglo XIX, en Inglaterra surgen nuevas cervezas livianas, con adjuntos y de producción rápida.² Y paralelamente, en Estados Unidos se crean las *american lager* adaptándose a la cebada local (Dighe, 2015).

La gran industria cervecera en Argentina

En Argentina, desde arqueología urbana se ha referido a la existencia de establecimientos en la ciudad de Buenos Aires desde el siglo XVIII y desde principios del siglo XIX se han encontrado botellas de gres importadas de Europa (Schavelzon, 1991 y 2013; Schavelzon et al., 2011; García et al., 2017).³ Mientras que historiadores sudamericanos, han mencionado que en América del Sur las cervezas importadas de Europa eran apreciadas como pro-

² Adjuntos son ingredientes adicionales, entre ellos las fuentes de azúcares que acompañan y reemplazan cierta proporción de la cebada malteada. En el caso de la *american lager* fue obtener claridad, en otros con la reducción de costos o el racionamiento de materias primas y posteriormente para producir cervezas más livianas.

³ El patrimonio material de la industria cervecera argentina como la arquitectura, máquinas, envases y archivos en general no ha sido mantenido, ejemplos de ello son: la Maltería Hudson, y las cervecías Bieckert, Schlau y Córdoba. Actualmente se han creado museos comunitarios como el Museo de la Cervecía Córdoba, y de orientación comercial, como la Casa de Quilmes y la Cervecía Santa Fe. Además de las citadas en el texto, véanse las siguientes fuentes de arqueología urbana: Valentini y Tamburini (2020), Weissel y Willemsen (2010), y Willemsen y Weissel (2017). Algunas fuentes de información secundaria se encuentran en sitios de coleccionistas de objetos e historiadores de la cerveza argentina, uno muy relevante fue el sitio sobre coleccionismo *Botellas de Cerveza* de Jorge di Fiore. El sitio ya no está activo pero se encuentra disponible en *Internet Archive*: <http://web.archive.org/web/20220127014242/http://botellasdecerveza.com.ar/>. Otros sitios han compilado historias, fotos y materiales: *Cerveza de Argentina* (<http://www.cervezadeargentina.com.ar>), sobre la ciudad de Quilmes, *El Quilmero* (<https://elquilmero.blogspot.com>), sobre las cervecías de Rosario, Santa Fe, el blog *Barrio Picbincha* (<https://www.barriopicbincha.com.ar>), de la misma ciudad, sobre la Refinería que posteriormente fue maltería (<https://museorefineria.blogspot.com/>), y sobre coleccionismo de objetos *Cerveza y Gaseosas* (<http://www.cervezaygaseosas.com.ar>).

ductos de lujo (Halperin Donghi, 1972; Couyoumdjian, 2004). A mediados del siglo XIX, se construyen en Buenos Aires fábricas de cerveza como Bieckert (1855) y Kleinmann (1869). En la provincia de Santa Fe: la Cervecería Neumeyer (1884), luego San Carlos, la Cervecería Santa Fe y más tarde Schneider. Particularmente en la ciudad de Rosario: la Cervecería Nueva, Alemana, Germania y Schlau. En la provincia de Córdoba: la Cervecería Anglo-Argentina luego llamada Cervecería Río Segundo y la Cervecería Córdoba. En la provincia de Tucumán: la Cervecería del Norte Argentino; en la provincia de San Juan: la Cervecería Alemana, Cervecería Río de la Plata y la Cervecería San Juan; y en Mendoza: la Maltería y Cervecería Andes. En la actual provincia de Chubut, se pueden mencionar: Cervecería La Argentina, Cervecería La Andina (1920) y José de San Martín (1933). Hacia fines del siglo XIX, las cervecerías más grandes eran Bieckert, que fue reformada en 1889, en el barrio de Retiro de la ciudad de Buenos Aires. Y la Cervecería Argentina Quilmes, fundada en 1888, en la ciudad de Quilmes, provincia de Buenos Aires. En la ciudad de Buenos Aires se crea en 1897 la Cervecería Palermo y en 1908 Bieckert se traslada a Llavallol, provincia de Buenos Aires.

A nivel tecnológico, Bieckert y Quilmes contaban con usina de energía eléctrica, mecanización de procesos y sistemas de refrigeración (Morgenfeld, 2003). Según Rocchi (2006), fueron las primeras industrias mecanizadas del país, de producción masiva y estandarizada. A nivel logístico contaban con conexión a vías férreas para recibir insumos y transportar productos y fue relevante, hasta la década de 1960, el transporte tranviario y luego el automotor (Russo, 2000; 2008 y 2011). La importación de insumos, incluyendo el carbón, era generalizada como sucedía en otras industrias de la época (Schvarzer, 1996). Desde 1880, se plantearon debates políticos en torno a los impuestos internos al alcohol e industrias del consumo y a las importaciones (Dorfman, 1986; Rocchi, 1998b). Entre 1891 y 1913, la cerveza aumentó su consumo 8 veces, triplicándose el consumo *per cápita*, con un incremento de la producción de 13 a 109 millones de litros anuales (Rocchi, 1998a y 2006).⁴ Esto representaba un nuevo fenómeno industrial a nivel de consumo y producción, el consumo era estacional y tenía su punto máximo en el verano en las principales ciudades del país (Rocchi, 2006). Paralelamente, la producción de hielo y extracto de malta fueron actividades económicas importantes para ciertas cervecerías. A su vez, crecían los fabricantes de botellas como Rigolleau (Rocchi, 2006).

En la primera década del siglo XX, las cervecerías ofrecían generalmente cervezas *lager* simples y dobles, con mayor cantidad de malta, y cervezas negras con maltas tostadas. Algunos ejemplos de nombres comerciales de la época, siguiendo el trabajo de Danieri (1912), son en cervezas tipo *Pilsen* como: Pilsen (Bieckert), Cristal (Quilmes), Victoria (Palermo), León (Schlau), Blanca (Germania). Y en cervezas negras tipo *Bock*: Africana (Bieckert), Bock (Germania), Salvator (Schlau y Palermo) y Negra (Río Segundo). Es posible que hayan existido producciones de distinto tipo en el país hasta la importación de la configuración *lager* alemana y la posterior concentración de la industria. Aunque comparadas con Estados Unidos, la diversidad debía ser menor dada la migración de países europeos del norte que recibió desde el siglo XVII y que produjeron diferentes sidras y cervezas (Dighe, 2015). Una posible excepción a las *lagers* fue la cerveza *pale ale* producida por la

⁴ Según Dorfman (1986), en 1895 existían 54 fábricas de cerveza. Según Rocchi (2006), la producción de Quilmes se incrementa de 3 a 10 millones de litros entre 1891 y 1898, y pasan a 35 millones en 1907 y a 80 millones en 1918, en el caso de Bieckert pasa de 100 mil litros en 1894 a 14 millones en 1907.

Cervecería Anglo-Argentina de la provincia de Córdoba en la ciudad de Río Segundo, que imitaba al producto de la cervecería inglesa Bass (Tabares, 2019).⁵

Consideraciones sobre trabajo y tecnología en el siglo XX

A nivel técnico y profesional las primeras cervecerías eran generalmente fundadas por extranjeros y operadas por técnicos provenientes de países europeos. Las conexiones con Europa fueron factores en la obtención de información, socios y capacidad gerencial (Barbero, 2016). El primer maestro cervecero de Quilmes hasta 1905, y otros profesionales técnicos, eran alemanes y uno de los hijos de Bemberg estaba formado en la Universidad de Lovaina y en la Universidad Técnica de Munich (Azzi y Titto, 2008). Otro ejemplo se puede encontrar entre 1913 y 1922, cuando se trasladaron técnicos y se importó maquinaria desde Alemania para la Cervecería del Norte, de Bemberg, con grandes pérdidas económicas (Pineda, 2006). Otro caso destacable es el del maestro cervecero de origen alemán Otto Schneider, fundador de la Cervecería Schneider, que trabajó en Cervecería Bieckert, Cervecería San Carlos y Cervecería Santa Fe (Alonso, 2010). Esto cambió para la década de 1950, en ese momento el maestro cervecero de Quilmes, con formación específica en Munich, y el de Cervecería Schlau eran argentinos (Azzi y Titto, 2008; Berdicever, 2022).

A nivel laboral, los obreros cerveceros tenían mejores condiciones que otras industrias a comienzos del siglo XX, tanto a partir del desarrollo urbano (Russo, 2011) como de prácticas empresariales de protopaternalismo (Russo, 2008). A fines del siglo XIX, algunas fábricas como Bieckert empleaban niños y Quilmes utilizaba el trabajo de reciclado de tapas y botellas por parte de familias. Entrada la década de 1930, fábricas como Cervecería Schneider tenían empleados menores en el empaquetado de botellas (Alonso, 2010). Un evento relevante es la formación del sindicato de cerveceros en 1936 para representar a los trabajadores de Quilmes. La organización fue llamada Federación de Obreros Cerveceros y Afines de la República Argentina y en 1954 llegaría a contener a todo el sector en la Argentina.

En 1937 se inicia un caso judicial por evasión impositiva del grupo Bemberg, el mismo culmina en 1953 con la nacionalización de sus establecimientos durante el gobierno peronista (Belini, 2008). Según Belini (2008), para esta década las fábricas cerveceras ya tenían un alto nivel de amortización y falta de inversión y, a su vez, debían suplir un récord de consumo. El consumo de cerveza comienza a caer en el año 1952 por la baja de los salarios, presiones inflacionarias y el ascenso del consumo de gaseosas (Belini, 2008; López, 2001). A nivel equipamiento y tecnologías, entre las décadas de 1960 y 1970, en Quilmes se dieron cambios importantes como el reemplazo de las cubas de madera a tanques de acero vitrificado, la instalación de llenadoras automáticas y el establecimiento de laboratorios de control biológico y un centro de capacitación (Azzi y Titto, 2008; Russo, 2009). Hacia las décadas de 1980 y 1990, se inician reformas tecnológicas en Quilmes como la instalación de grandes fermentadores cilindro-cónicos de acero inoxidable y el establecimiento de centros de datos e informatización de procesos (Russo 2009).⁶ Además, algunos de los cuadros

⁵ No es posible comprobar si el tipo de cerveza *pale ale* de Río Segundo era sólo nominal o representaba el tipo de cerveza. Lo mismo sucede con la *porter* de Cervecería Schlau de la década de 1930.

⁶ Como ejemplo, una planta moderna de Quilmes en la provincia de Corrientes, fundada en 1989, emplea aproximadamente 300 personas y puede producir 225 millones de litros anuales. La planta de Quilmes en la

técnicos locales de Quilmes con formación de base en ingenierías, eran enviados a especializarse en posgrados en Europa.

Emergencia de insumos locales: cebada, malta, levadura y lúpulo

Hasta entrado el siglo XX, los insumos de las cervecerías eran mayormente importados. Esto sucedió hasta los desarrollos de insumos nacionales en distintas regiones del país, siendo los más destacables los de la Cervecería Quilmes por su escala. Como refiere Schvarzer (2012), la industria cervecera en sus comienzos no crecía por ventajas comparativas, sino que un factor relevante para este crecimiento era el poder político, económico y financiero de los industriales (Belini, 2008; Guy, 1979; Marichal, 1984; Rocchi, 1998b).

Cebada cervecera y malta

En la actualidad, el cultivo de la cebada cervecera y la producción de malta son relevantes en las exportaciones de la Argentina.⁷ Existen referencias de exportación de cebada desde 1875 (Tomaso, 2004). En la elaboración de malta, un desarrollo incipiente se realizó a partir de 1910, cuando la Cervecería Quilmes elaboró una cerveza de aniversario del Centenario de la Revolución de Mayo con malta producida localmente. En el año 1911, se importaron 800 toneladas de semilla para comenzar la producción de cebada en provincia de Buenos Aires con colaboración del Ministerio de Agricultura (Primera Maltería Argentina, 1946).⁸ A partir de ello se alcanzó una producción de 1500 toneladas de malta y luego de la Primera Guerra Mundial se realizaron más importaciones de semilla. En 1920 se inauguró la Primera Maltería Argentina en el ex edificio de la Destilería Franco-Argentina en Hudson, Provincia de Buenos Aires y en 1921 la Cervecería y Maltería Los Andes en Godoy Cruz, Provincia de Mendoza. Hacia 1930 se iniciaron investigaciones para realizar híbridos de cebadas europeas y australianas en campos experimentales y en 1941 desarrolla la variedad “Heda”. Otra maltería a mencionar, era la de la Cervecería y Maltería Bella Vista (Belini, 2008) fundada en 1930 y adquirida por el Grupo Bemberg en 1939. Y luego en 1947, el grupo fundó una maltería en la ciudad de Rosario, con su firma Sociedad Auxiliar Fabril Agrícola y Comercial (SAFAC). Esto lo realizó en el edificio de la vieja Refinería Argentina de Rosario para suplir el mercado interno, la maltería no fue finalizada por completo (Belini, 2008), produjo malta tipo *pilsen* y *munich* (Mikielievich, 1978) y fue cerrada en 1988.

El control de los insumos y la integración vertical por parte del grupo de empresas de los Bemberg fue relevante para su dominio del mercado cervecero. Esto se puede observar en la historia de la Cervecería Schneider, fundada en 1931, la cual no podía adquirir malta de Quilmes en sus primeros años y enviaba a maltear la cebada adquirida en la pro-

provincia de Buenos Aires emplea aproximadamente 500 personas y puede producir 500 millones de litros anuales.

⁷ En cebada, la Argentina se encuentra entre las primeras exportadoras a nivel mundial. Los principales mercados de cebada cervecera y malta son países latinoamericanos, principalmente Brasil (INDEC, 2023).

⁸ Este período es de gran crecimiento, colonización y tecnificación del agro. Existieron colonias y productores en distintos contextos y se crearon estaciones experimentales agrícolas, véase Djenderedjian (2020), Girbal-Blacha (1992), Graciano (2004), Moyano et al. (2011) y Rodríguez Vázquez (2009). El informe del INTA de Harries y Ripoll (2000) da cuenta de eventos de mejoramiento de semillas por especialistas agrónomos.

vincia de Buenos Aires a la Provincia de San Juan (Alonso, 2011).⁹ En una etapa posterior, en momentos de pérdidas en la producción cervecera, como en las décadas de 1970 y 1980, la comercialización de malta compensó las pérdidas económicas (López, 2001). Hacia el año 1994, cerró la maltería de Hudson y trasladó sus actividades a la planta de Bieckert modificada para ello (Willemsem y Weissel, 2017) hasta la construcción de la Maltería Quilmes en Tres Arroyos.

En cuanto a desarrollos tecnológicos con instituciones públicas de investigación, en la década de 1960, la empresa Quilmes se vinculó con profesionales de las Estaciones Experimentales Castelar y Bordenave del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria – INTA– (Pastore y Teubal, 1992). Con estos dos centros se desarrollaron nuevas semillas de cebada cervecera. Luego, en el año 1974, Quilmes creó su propia división de semillas. A partir de 1983, sucedieron grandes bajas en las áreas sembradas y en la producción que se recuperan en 1987. Y, entre el 2000 y 2007, se registró un fuerte crecimiento (Paolilli et al., 2021).¹⁰ En 1987 se establecen lazos entre la Estación Experimental Bordenave y Maltería Pampa. Esta maltería fue fundada por parte de capitales argentinos y de la Cervecería Brahma de Brasil en 1987, luego en el año 2000 la empresa pasó a ser controlada por esta última. Según Pastore y Teubal (1992), los objetivos de los lazos con el INTA fueron en principio la adaptación de las plantas de cebada a los territorios y climas para su producción a escala. Sumado a ello, la búsqueda de características específicas en las semillas, como menos cáscara y proteína y mayor cantidad de azúcares. Posteriormente, esto cambió hacia variedades que posibilitaran mayor extracto de malta con las enzimas necesarias para producir con adjuntos (Pastore y Teubal, 1992). Por su parte, la empresa de origen estadounidense Anheuser Busch también llevó a cabo un programa de cebada cervecera en Balcarce, provincia de Buenos Aires (Germán, 2004).

Actualmente, su cultivo se encuentra en las provincias de Buenos Aires, Córdoba, La Pampa, Santa Fe y Entre Ríos (Rosenstein et al., 1999; Cabello et al., 2017). El sector de la malta está concentrado entre las malterías Boormalt, adquirida a Cargill en 2019, Maltería Pampa y Cervecería y Maltería Quilmes de AB-InBev. También se crearon pequeñas y medianas malterías orientadas a la cerveza artesanal como: BA-Malt (2006), Taipan Malting (2007-2018), Maltear (2008), Ovunque (2018) y Río Paraná Maltas (2021).

Levaduras

En cuanto a la levadura, esta era cultivada y reutilizada con las técnicas de cultivos puros que se desarrollaron y difundieron a nivel mundial a fines del siglo XIX. Generalmente la levadura se reutilizaba en parte y el resto se utilizaba con distintos fines o era desechada. Anderson (2006) señala que hacia el año 1892 en Argentina había tres equipos para producir cultivos de levaduras *lager*. Una fuente documental para abordar su uso es un trabajo doctoral en química de la Universidad de Buenos Aires titulado “Contribución al estudio de las cervezas argentinas” (Danieri, 1912). Este trabajo brinda un panorama sobre la utilización de las levaduras en las fábricas cerveceras en el contexto de su publicación. En la tesis se analizan muestras de distintas cervezas de ese momento pertenecientes a las cervecerías:

⁹ Según historiadores locales, la Provincia de San Juan fue pionera en la industria cervecera y contaba con cervecerías que producían localmente parte de la cebada cervecera y malta utilizada (Bataller, 2024).

¹⁰ Véase Gottfried (2018) que analiza la relación de la producción de cebada cervecera con las retenciones agropecuarias.

Bieckert, Quilmes, Río Segundo, Schlau y Palermo. En una de las muestras, Danieri (2012) utiliza los datos del Laboratorio Químico del Ministerio de Agricultura. En el trabajo realiza una caracterización del contexto productivo y las diferencias entre levaduras *ale*, de fermentación alta, y *lager*, de fermentación baja y refiere:

La fermentación alta, utiliza levaduras altas, se hace a temperaturas más elevadas, su multiplicación es considerable y la levadura sobrenada en la superficie del líquido. En todas las cervecerías que he visitado se utiliza la fermentación baja aunque en condiciones especiales de ensayo se ha procedido con fermentaciones altas y según tengo entendido la cervecería Bieckert piensa ensayar este método pues tiene una gran ventaja y es la rapidez con que ella se efectúa. (Danieri, 1912, p. 41)

Resulta destacable el interés de la empresa en otro tipo de levaduras y fermentaciones, que diferían del formato de la gran industria *lager* que proliferó en el país.¹¹ En cuanto al cultivo de levadura en la fábrica refiere: “En general la levadura seleccionada es importada de Alemania o Austria, donde hay institutos especiales para seleccionar levaduras apropiadas a cada método de elaboración y fermentación. Dichas levaduras son cultivadas luego en nuestras cervecerías previa prueba de fermentación” (Danieri, 1912, p. 62). En el mismo texto se indica la utilización de un “equipo de cultivo de levadura Hansen” con tuberías de vapor para el esterilizado, filtros, inyección de aire comprimido y salida de gas carbónico.¹² Por otra parte, el texto de Danieri (1912) relata una técnica de análisis de contaminación, muy importantes en la industria, a partir del uso de “balones” de vidrio donde se obtienen muestras de distintos tiempos de la fermentación.

El proceso de la fermentación a nivel industrial tenía otras empresas y tecnologías asociadas a productos como las levaduras de panificados, las tapas de botellas y el gas carbónico. Los controlantes de Quilmes en la década de 1930, adquirieron empresas como: la Compañía Argentina de Levaduras S.A. (CALSA), la empresa de tapas corona higiénicas de Coroplas S.A., la Fábrica de Gas Carbónico y Levaduras Martelli, Fábricas de Levadura Fermolac y, en la década de 1940, Fermentos SAIC (López, 2001).

Lúpulo

La producción de lúpulo posee complejidades técnicas y económicas por su carácter intensivo en capital, y también en trabajo sobre todo en períodos de siembra, cosecha y empaquetado. A continuación, se citan dos extractos de 1910 y 1928 que refieren a su importación en la Argentina.¹³ Una publicación del Museo Agrícola de la Sociedad Rural Argentina de 1910 menciona el valor las importaciones de lúpulo:

La totalidad del lúpulo que emplean las fábricas de cerveza de Argentina se importa, alcanzando la cantidad total a un valor de más de 120.000 pesos oro anuales. El lúpulo se puede sin embargo producir en varias partes y sobre todo en la región Central en la Meridional. No existen tampoco cultivos importantes de anís, comino, ajeno, coriandro y otras plantas que suministran hierbas o semillas

¹¹ Actualmente, la mayoría de las levaduras *lager* como las *ales* comerciales, a partir de procesos de selección microbiológicos, decantan como en la “fermentación baja” al fondo de los fermentadores cilindro-cónicos.

¹² Emil Christian Hansen fue un micólogo danés que trabajó en la empresa Carlsberg y desarrolló la técnica y equipamiento para cultivos puros de levadura para cervezas *lager*.

¹³ Véase Girbal-Blacha (1992), sobre la promoción de distintas producciones y organización técnica por parte de los agrónomos de instituciones públicas y universidades.

aromáticas. Son cultivos que se han de propagar, a medida que la explotación agrícola progresa y adquiera la forma intensiva. (Girola, 1911, p. 284)

Según un ingeniero agrónomo de la Universidad Nacional de La Plata (Albizzati, 1928), se realizaron experimentos para implantar lúpulo en las provincias de San Juan, Mendoza y en lo que es hoy provincia de Río Negro. Con un discurso de orientación proteccionista, refería a los problemas que generaba su importación:

El desarrollo de este cultivo económicamente importaría un enorme beneficio al país y sería menester que los agricultores de las regiones indicadas incorporasen el cultivo del lúpulo en sus faenas para ir poco a poco desalojando el producto extranjero y evitar que una cuantiosa suma de dinero salga [vía] al exterior beneficiando de esa manera nuestra riqueza nacional. (Albizzati, 1928, p. 123)

En el año 1935, la empresa Quilmes importó lúpulos Spalt, Semsch o Saaz y Tettngang para implantar.¹⁴ Durante la Segunda Guerra Mundial, con la restricción de exportaciones en los países productores, se realizaron experimentos para implantarlo con ingenieros agrónomos y pequeños productores en la actual provincia de Río Negro. Esto se realizó específicamente en campos de Fernández Oro y El Bolsón por su clima y ubicación geográfica (Nievas et al., 2021). Hacia la década de 1940, también existieron cultivos importantes en Sierra de la Ventana y Mar del Plata con maquinaria especializada de procesamiento (Primera Maltería Argentina, 1946). Hacia la década de 1950, se destaca el trabajo del agrónomo esloveno Leopoldo Leskovar que inició pruebas en 40 hectáreas de El Bolsón (Azzi y Titto, 2008). En el país para esa época se llegaron a producir 28 toneladas en 223 hectáreas, extensión que aumentó a 300 hectáreas hacia la década de 1960 (Leskovar, 1981; SAIPA, 1962). En la década de 1970, se introduce la variedad Cascade, que ha producido la mejor aclimatación (Testa, et al., 2019). Hacia ese período, Quilmes creó chacras experimentales en la región del Alto Valle y en El Bolsón, y hacia la década de 1980 inició un programa de cultivo (Leskovar, 1981). El programa buscaba lúpulos con mayor cantidad de ácidos alfa, proveedores de amargor, y no así de sabores y aromas (Testa et al., 2019). En la década de 1990, Quilmes realizó una alianza con la lupulera Haas (Bertani et al., 1994; Gómez, 1999). Los lúpulos desarrollados más destacados son el Mapuche, el Trafal y el Nahuel, más allá de esto no existieron grandes programas de investigación y desarrollo como en otros países (Haunold, 1981). Por su parte, las empresas han realizado selecciones, mejoras técnicas y productivas en los establecimientos. Y desde el sector público, se elaboraron informes técnicos agronómicos por profesionales del INTA (Nievas et al., 2021) y se desarrollaron análisis químicos y genéticos de lúpulo por parte del Laboratorio de Microbiología y Biotecnología de Bariloche (Kaderian y Aguiar, 2022).

Hacia la década de 1990, el aumento de costos de producción fue una de las causas de la reducción del cultivo al 50% (Bertani et al., 1994; Testa et al., 2019). La posición de la empresa Quilmes como único comprador devaluaba el precio a pequeños productores del Alto Valle del Río Negro, lo cual en algunos casos ocasionó la disminución de la superficie cultivada. A partir de la diversificación de productos de la gran industria cervecera y la posterior emergencia de la cerveza artesanal, que inicia entre 2015 y 2016, ha habido un repun-

¹⁴ Extraído de las narrativas históricas sobre la introducción del lúpulo en Matamala (2014) y Matamala y Martínez (s/f).

te de la producción local y un incremento en la importación (Bart-Haas Group, 2023). Un informe del INTA, refiere que al 2020 existían 189 hectáreas cultivadas entre el Alto Valle y la Comarca Andina con una producción de 300 toneladas (Nievas et al., 2021). Esta producción es consumida en un 72% por parte de las cerveceras corporativas y un 28% por sector artesanal, a lo cual se suman 665 toneladas de lúpulo importado (Nievas et al., 2021). Actualmente, las productoras locales más destacadas son: Lúpulos Patagónicos, Lúpulos Andinos, Lúpulos de la Patagonia y Lúpulo Valle Selecto.

Cambios globales y locales en la industria cervecera Argentina

La producción cervecera argentina se encuentra en la actualidad concentrada en dos grandes corporaciones y en un pequeño porcentaje por el sector de cervecerías artesanales. Un informe del Ministerio de Agricultura estimaba en 2013 alrededor de 200 microcervecerías (Ablin, 2014), en 2018 una consultora de mercados refería que existían: 11 grandes cervecerías y 700 microcervecerías aproximadamente (Sommantico, 2019). Al 2023, referentes de la Cámara de Cerveceros Artesanales de Argentina (CCAA) afirmaban un estimado de 2500 cervecerías artesanales en toda la Argentina representando el 2,5% del mercado cervecero pero igualando la cantidad de empleo de las cervecerías de mayor escala. Sin embargo, hacia 2024 se ha mencionado un número de 1500 cervecerías artesanales con una representación del 3% del mercado cervecero.¹⁵

Globalización cervecera en Argentina, distribución de marcas y nueva concentración

Durante el siglo XX, el grupo de empresas de los Bemberg concentró gran parte de la producción cervecera a partir de la integración vertical, horizontal y la expansión geográfica nacional y sudamericana. Esta empresa consolidará una red nacional integrada por infraestructuras edilicias, fabriles y logísticas, cadenas de suministros, materias primas y profesionales. En distintos trabajos históricos, se desarrolla su trayectoria empresarial y conflictos judiciales y políticos (Azzi y Titto, 2008; Belini, 2008; de Ganay, 2015; López, 2001; Russo, 2000, 2008 y 2009). A comienzos del siglo XXI, comenzó un proceso de toma de control de empresas cerveceras nacionales por firmas extranjeras, lo mismo ha sucedido en otras empresas argentinas post-convertibilidad (Barbero y Lluch, 2016). Este proceso ha tenido paralelos a nivel mundial con la concentración de la industria cervecera por parte de conglomerados globales (Christensen, 2014; Verstl y Faltermeier, 2016).

En el año 2002, Quilmes (QUINSA) realizó una asociación con la corporación brasileña AmBev.¹⁶ Otra opción que barajó su dirección era una asociación con la corporación internacional Heineken (de Ganay, 2015), empresa que la asistió técnica y comercialmente a partir de mediados de 1980 (López, 2001). Con la adquisición de Quilmes por AmBev en 2006, la empresa tuvo que deshacerse de marcas a partir de regulaciones estatales anti-monopólicas y la intervención de la Comisión Nacional de Defensa de la Competencia

¹⁵ Los datos oficiales del Observatorio de Empleo y Dinámica Empresarial (OEDE) mencionan que en 2021 había 231 cervecerías en total (Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, 2023). Referentes de CCAA mencionaban 6000 puestos de trabajo en el sector cervecero artesanal en 2019 (Mundo Cerveza, 2019). En Perfil (2023) se hace referencia a 2500 cervecerías artesanales, mientras que en Andahazi Kasnya (2024) se hace referencia a 1500 cervecerías artesanales.

¹⁶ AmBev se creó a partir de la fusión entre Cervecería Brahma y Antártica Paulista en 1999.

(CNDC).¹⁷ A nivel internacional, AmBev se fusionaría en 2004 con la corporación belga Interbrew y formarían InBev. En el año 2008, InBev adquiere la estadounidense Anheuser-Busch y pasa a denominarse AB-InBev. Hacia el año 2013, adquiere Grupo Modelo de México y en 2015 a SAB-Miller convirtiéndose en el conglomerado cervecero más grande del mundo seguido por Heineken y Molson Coors.

Un evento relevante es el ingreso de la empresa Compañía de Cervecerías Unidas Argentina (CCU Argentina), filial de un grupo económico de origen chileno, que se expandió en la década de 1990, con la adquisición de cervecerías y marcas locales, como la Compañía Industrial Cervecera SA (CICSA), fundadora de la Cervecería Salta (1958), adquirida en 1994. En el año 1995, adquirió la Cervecería Santa Fe y en 1998 la Cervecería Córdoba, esta última fue cerrada con fines inmobiliarios. En 2006, se creó la Inversora Cervecera S.A. (ICSA) por parte de capitales nacionales, con ex marcas de AmBev y su fábrica en la ciudad de Luján, provincia de Buenos Aires. La empresa elaborará marcas como Bieckert, Palermo e Imperial y producirá para CCU Argentina.¹⁸ Dos años después en 2008, será adquirida por CCU Argentina. Por su parte, SAB-Miller había ingresado en Argentina a partir de la adquisición de licencias y fábricas de la cervecería alemana Warsteiner en 2010. Con la adquisición de SAB-Miller por parte de AB-InBev, las marcas Isenbeck y Warsteiner pasaron en 2018 a CCU Argentina.

Variedades de cervezas, marcas globales y premium

En la Argentina, a partir de la década de 1990, y en la primera década del 2000, las grandes cervecerías comenzaron a ofrecer distintas variedades y calidades. Un antecedente a la diversificación de productos disponibles fueron las importaciones de cervezas, disponibles en grandes supermercados, que comenzaron hacia 1976 (López, 2001).

En la década de 1970, se popularizan cervezas livianas de bajo contenido calórico en Estados Unidos (Ogle, 2006). A nivel internacional, la concentración global iniciada en la década de 1980 generó un detrimento de la variedad de productos, en los sitios que aún se conservaba. En Argentina, marcas como Quilmes y Brahma se tornaron ejemplos de cervezas livianas con adjuntos. Esto ha tenido consecuencias en los insumos y sus desarrollos, como se observó en la sección sobre cebada y malta. Sin embargo, esta tendencia comenzó a cambiar en la década de 1990, con la entrada al mercado argentino de la empresa alemana Warsteiner, y su marca Isenbeck, en 1994 y su estrategia de elaborar cervezas “premium”, “pura malta” y “sin aditivos”. Paralelamente, en este período ingresan al mercado argentino marcas globales como Heineken y Budweiser. Y con la división de las marcas de AmBev entre distintas empresas, entre 2006 y 2010, comienzan a elaborarse más variedades, en principio variedades de *amber* o *red lager*, *stout*, *bock*, *lagers fuertes* y *light lagers*.¹⁹

Uno de los factores de política económica que impulsó la “premiumización”, además de las políticas anti-monopolio mencionadas, tuvo que ver con regulaciones de precios

¹⁷ Para los cambios tras fusión con AmBev, véase La Nación (2002) y La Nación (2006). Y para los cambios tras la aprobación en Argentina de la fusión global de AB-InBev, véase Jueguen (2018).

¹⁸ Véase Tarrés (2007).

¹⁹ Un ejemplo es la marca “Patagonia”, creada en el año 2006 por AmBev, una cerveza *amber lager*. También lo son las marcas globales como: Stella Artois, Heineken, Miller y Budweiser.

desde la Secretaría de Comercio Interior.²⁰ A esto se suman factores internacionales asociados a la competencia entre grandes corporaciones internacionales en el terreno local y al ascenso de la cerveza artesanal en Europa y Estados Unidos (Garavaglia y Swinnen, 2020; Poelmans y Swinnen, 2011; Verstl y Faltermeier, 2016). Como respuesta, las grandes empresas crearon variedades de lagers y simil-artesanales, han adquirido marcas y fábricas de cervecerías artesanales y, en otros casos, han creado asociaciones con ellas para distribuir-las.

Emergencia de la cerveza artesanal en Argentina y olas de cervecerías

La cerveza artesanal se asocia a la emergencia de nuevas fábricas de cerveza y agrupaciones de cerveza casera junto con movimientos de consumidores y productores en las décadas de 1960 y 1970 (Acitelli, 2013; Dighe, 2015; Ogle, 2006). En Reino Unido se ha destacado la organización *Campaign for Real Ale* en la difusión y promoción de la “verdadera cerveza”. Sin embargo, la expansión comenzó en Estados Unidos en la primera década del 2000 y llega al boom cervecero internacional que tuvo influencia en Argentina (Acitelli, 2013; Cabras y Bamforth, 2016; Elzinga et. al, 2015; Flack, 1997; Garavaglia y Swinnen, 2020; Mittelman, 2008; Ogle, 2006). Algunas características de estas cervecerías fueron: la producción de estilos con levadura *ale*, una escala de producción menor a las grandes cervecerías y una variedad mayor de productos.²¹

En Argentina, hasta la emergencia de la cerveza artesanal a finales de la década de 1980, existen escasos indicios de fábricas independientes y/o artesanales de cerveza. Los factores para ello pueden ir desde las discontinuas trayectorias empresariales pasando por las crisis económicas y la competencia de las grandes industrias.²² Las cervecerías artesanales pioneras fueron creadas a finales de la década de 1980 en ciudades turísticas: San Carlos de Bariloche y El Bolsón, Provincia de Río Negro, como Cervecería Blest y Cervecería El Bolsón. Más tarde, por su consolidación, crecimiento y distribución nacional se ha destacado la cervecería Antares fundada en 1998 en la ciudad de Mar del Plata, provincia de Buenos Aires.²³ Las primeras cervecerías artesanales, comercializaban en botellas y posteriormente en barriles. Durante el boom de cerveza artesanal que inicia entre 2015-2016, se generaliza la distribución en barriles con excepción de cervezas especiales. Luego, emerge una tendencia hacia el enlatado, el embotellado y la recarga en botellas retornables o descarta-

²⁰ Un instrumento de la política de la Secretaría de Comercio Interior fue la categorización de productos como “masivos, selectivos y prémium”, donde los dos últimos tenían más flexibilidad de aumentar precios, véase Sainz (2012).

²¹ Las escalas y términos son variables según país y período histórico. Se puede considerar nanocerveceras a producciones de 1000 litros al mes y microcerveceras de 1000 hasta 50 mil litros por mes. Al año 2022, en una ciudad como San Carlos de Bariloche existían plantas con capacidad para producir entre 100 mil y 200 mil litros mensuales. En Mar del Plata, la cervecería Antares contaba con una capacidad 500 mil mensuales.

²² Se pueden mencionar algunas excepciones aisladas, en 1954 dos cerveceros: Antonio Janku y Ledislao Zeman refundan la Cervecería San Martín en la provincia de Chubut con el nombre San Gambrinus. Posteriormente, Zeman funda en Cipoletti, Provincia Río Negro, la Cervecería Zeman (1958-1965) y Sabro en 1986 en la provincia de Neuquén. En Bahía Blanca, una fábrica de gaseosas y agua mineral creó Cervecería Austral en 1967, adquirida por Cervecería Santa Fe en 1975 y luego por CCU en 1995. Fue utilizada como acopiadora y cerrada en 2006, véase Tiempo Industrial (2014). Además se pueden encontrar trabajos como Iglesias (2019), con trayectorias de cervecerías de la ciudad de Mar del Plata y los trabajos de Kaderian (2018) y Kaderian y Aguiar (2022), para la cerveza artesanal en San Carlos de Bariloche.

²³ Otros ejemplos fueron Buller creada en Capital Federal en 1999, Stone de la ciudad de Pilar creada en el 2000 y Otro Mundo creada en 2005 que funcionó en las instalaciones de la ex San Carlos Sud.

bles, la cual tiene un impulso durante la Pandemia de COVID-19 y el cierre temporal de los establecimientos de consumo.

Buena parte de las cervecerías, fundadas a fines de la década de 1990 y comienzos del 2000, no continuaron hasta el auge de la cerveza artesanal, estas cervecerías podrían ser caracterizadas como una primera ola de cerveza artesanal en Argentina. De manera general, del 2005 al 2015 podrían asignarse a una segunda ola. Las primeras olas, se caracterizaron por la dificultad para conseguir insumos, la elaboración de recetas con insumos nacionales, la construcción de equipos adaptados, reciclados o artesanales y un mercado de consumo cercano o directo. Luego del “boom de la cerveza” de 2015-2016, que podría caracterizarse como una tercera ola, emergen nuevos proveedores de insumos y de equipamientos nacionales e importados. Además, se crean nuevas cervecerías de escala mediana y grande que alcanzan distribución regional y nacional y crecen los establecimientos de consumo y la distribución envasada. Y a nivel producto, se desarrollaron recetas donde destacan estilos de cerveza provenientes de Estados Unidos. Principalmente, las cervezas lupuladas aromáticas que utilizan una proporción de lúpulos importados y otras versiones con lúpulos locales.

Conclusión

Este artículo se ha propuesto realizar un recorrido por la industria cervecera de la Argentina, con énfasis en el desarrollo de insumos y el proceso de diversificación de productos, globalización y emergencia de la cerveza artesanal. El propósito fue obtener una visión de largo plazo y su aporte original tiene que ver con la lectura de fuentes inéditas sobre insumos de archivos digitalizados y artículos técnicos. Además de ello, se han utilizado fuentes secundarias como: literatura técnica sobre cerveza, trabajos de arqueología urbana, historia local e historias globales sobre la industria. Y se han analizado trabajos académicos que trataron directa o indirectamente aspectos de la industria cervecera y la cerveza artesanal en Argentina.

En cuanto a limitaciones, se pueden mencionar en primer lugar las metodológicas que tienen que ver con el acceso, escasez y tratamiento de datos cuantitativos en el marco de la exploración realizada. En segundo lugar, se ha notado la falta de un estado de la cuestión actualizado de aspectos sociales, culturales e histórico económicos sobre el sector industrial cervecero. Se han encontrado trabajos históricos detallados pero acotados en su extensión y sin continuidad como proyecto investigativo. Existen escasos estudios históricos de cervecerías locales en el país y las principales fuentes de información son la historia local, muchas veces digital, los museos y la arqueología urbana. La industria cervecera en toda su complejidad requeriría más trabajos académicos sociohistóricos y económicos. Algunas temáticas para señalar serían: la emergencia de empresas independientes en mercados concentrados, las etapas de desarrollo del sector emergente, y a nivel estructural, la relación entre los ciclos económicos, políticas industriales y cambiarias con la industria cervecera, particularmente sobre insumos, tecnologías y equipamiento.

En el artículo se ha destacado el comienzo de la industria cervecera Argentina como dependiente de insumos importados, luego su concentración y el desarrollo de insumos impulsado por factores internos y externos como guerras y restricciones a la importación. En Argentina, se han creado grandes cervecerías a fines del siglo XIX que confluirán en la

concentración por parte del grupo Bemberg hasta su venta a un conglomerado internacional. Esta empresa será protagonista del desarrollo de insumos nacionales para la cerveza a gran escala en Argentina. En cuanto a la cebada cervecera, se realizaron pruebas productivas en un contexto histórico de tecnificación del agro y de restricciones durante las guerras mundiales. Un gran desarrollo tecnológico comenzará en la década de 1960, con la interacción con instituciones de investigación técnica estatales. En la actualidad, participan del sector empresas semilleras y corporaciones internacionales de malta. Por su parte, en cuanto a la levadura, en sus comienzos las grandes industrias utilizaban equipamientos de cultivo de levaduras, las cuales se obtenían en instituciones europeas. A nivel empresarial, el grupo Bemberg adquirió varias industrias asociadas a la producción de levaduras y la fermentación.

En cuanto al lúpulo, este no tuvo una trayectoria similar a la cebada cervecera. En un primer momento este era importado. Luego, se creó un centro de producción industrial en Mar del Plata y Sierra de la Ventana, provincia de Buenos Aires. Posteriormente, la producción se traslada a Fernández Oro y El Bolsón, provincia de Río Negro, por sus características geográficas y climáticas. La mayor parte de este desarrollo fue llevado a cabo por la empresa Quilmes. Sería necesario profundizar en su desarrollo y modalidades históricas de subcontratación y producción. En principio, se implantaron variedades para estilos de cerveza lager y luego se desarrollaron algunas variedades locales. La emergencia de la cerveza artesanal tuvo influencia en la valorización de las variedades de lúpulo para producir distintos productos. Esto será seguido por las grandes industrias y sus variedades similares artesanales.

Por otra parte, se han tratado procesos de concentración nacional y global, la introducción y creación de nuevas empresas cerveceras en Argentina, nuevas variedades de productos y la emergencia de la cerveza artesanal. A principios del siglo XX, las grandes cervecerías poseían variedades de cervezas *lager* de distintas calidades y recetas. Aunque no hay información fehaciente sobre el proceso productivo o los insumos, existen algunas referencias visuales y nominales a cervezas *ale*, como *porter* o *pale ale*. Entre las décadas de 1980 y 1990, una tendencia importante fueron las lagers livianas realizadas con adjuntos, iniciada en la década de 1970 en Estados Unidos. Esto último ha tenido efectos en el desarrollo de cierto tipo de insumos por parte de las grandes cervecerías. Esto cambia hacia la década de 1990, con la entrada de nuevas empresas en Argentina, la creación de nuevas marcas y de marcas globales calificadas como *premium*. Entrando en el siglo XXI, la principal empresa argentina es adquirida por un conglomerado global y sus marcas son distribuidas entre otras empresas. En este proceso se han señalado intervenciones estatales relacionadas con el comercio y regulaciones antimonopolio. Posteriormente, el sector quedó concentrado entre dos grandes grupos económicos.

En cuanto a la emergencia de la cerveza artesanal en Argentina, se señaló su relación con fenómenos internacionales que tienen origen en la década de 1960 y 1970 en Estados Unidos y Reino Unido. En ese momento comienzan producciones y una revalorización de la cerveza artesanal. También fue relevante la influencia de países europeos con una cultura cervecera continuada como: Alemania, Reino Unido, Bélgica y República Checa. Posteriormente a principios del siglo XXI, la expansión de la cerveza artesanal en Estados Unidos tuvo influencia en otros países incluyendo Argentina. La interpretación de distintos períodos de desarrollo en el país fue caracterizada a partir diferentes olas de creación de

cervecerías, siendo la más importante la relacionada con el auge de la cerveza artesanal, a partir de 2015 y 2016. Esto, sin embargo, posee raíces en procesos desarrollados 20 años antes.

Para finalizar, se han considerado relevantes los procesos analizados en torno al desarrollo de insumos y la diversificación de productos en el marco de los problemas históricos de la industria argentina, como la integración de las cadenas de producción, la sustitución de importaciones y el desarrollo tecnológico local. También se ha destacado el sector de la cerveza artesanal como parte de la trayectoria de la industria cervecera argentina.

Referencias

- Ablin, A. (2014). *El Mercado de la Cerveza* (Informe Sectorial N°3). Área de Sectores Alimentarios. Dirección de Agroalimentos. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/AyB/bebidas/Informes/Cerveza_03_2014_04Abr.pdf
- Acitelli, T. (2013). *The audacity of hops: The history of America's craft beer revolution*. Chicago Review Press.
- Agostinelli, G. M. (2023). Concentración y extranjerización en la industria cervecera (2001-2010) [Tesis de Maestría, FLACSO].
- Albizzati, C. M. (1928). Nota sobre la composición química de los lúpulos argentinos. *Revista de la Facultad de Agronomía, La Plata*, 18(2), 122-124.
- Alonso, L. (2010). *Otto Schneider. Tradición alemana en Santa Fe, cuna de la cultura cervecera argentina*. Universidad Nacional del Litoral.
- Andahazi Kasnya, L. (2024, marzo 28) Atención emprendedores: ¿se terminó el boom de la cerveza artesanal o todavía es negocio? *IProfesional*. <https://www.iprofesional.com/negocios/404508-boom-de-la-cerveza-artesanal-se-termino-o-todavia-es-negocio>
- Anderson, R. G. (2006). The sword and the armour: science and practice in the brewing industry 1837–1914. *Brewery History*, (123), 74-75.
- Azzi, M. S. y Titto, R. (2008). *Pioneros de la Industria Argentina*. El Ateneo.
- Barbero, M. I. (2016). Actores y estrategias en los orígenes de la industrialización argentina (1870-1930). [Tesis Doctoral, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad Complutense de Madrid].
- Barbero, M. I., y Lluich, A. (2016). Family capitalism in Argentina: Changes and continuity over the course of a century. En P. Pérez, y A. Lluich (Eds). *Evolution of family business: Continuity and Change in Latin America and Spain* (pp. 123-153). Edward Elgar Publishing.
- Bart-Haas Group (2023). *Report 2022/2023*. https://www.johnihaas.com/wp-content/uploads/2023/07/BarthHaas_Report_2022-23.pdf
- Bataller, J. C. (2024, marzo 3). *San Juan al Mundo*. <https://www.sanjuanalmundo.com/articulo?id=332396>
- Belini, C. (2008). Monopolios, poder y política. Perón contra el Grupo Bemberg, 1948-1959. *Secuencia*, 70, 101-129.
- Berdicever, A. C. (2022, septiembre 22). Quién se acuerda de la Schlau: la cervecera rosarina que en 1913 tenía la mejor tecnología del mundo. *Diario el Ciudadano y la Región*. <https://web.archive.org/web/20220927184056/https://www.elciudadanoweb.com/quien-se-acuerda-de-la-schlaucerveceria-rosarina-que-en-1913-tenia-la-mejor-tecnologia-del-mundo/>
- Bertani, L. A., Lavalle, M. A. y Allaria, G. (1994). La modernización agropecuaria en el circuito productivo del lúpulo. [Mimeo] Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Comahue.
- Bisang, R. (1998). La estructura y dinámica de los conglomerados económicos en Argentina. En Péres, W. (Coord.). *Grandes empresas y grupos industriales latinoamericanos, Expansión y desafíos en la era de la apertura y la globalización* (pp. 81-150). Siglo XXI Editores.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40
- Burachik, G. M. (2010). Extranjerización de grandes empresas en Argentina. *Problemas del desarrollo*, 41(160), 109-133.

- Cabello A. G., Perez Barcia, V., Ciancio, A. y Misirlian, E. (2017). *Análisis de la cadena agroindustrial de la Cebada cervecera en Argentina*. Documentos de Economía Regional y Sectorial (41), Escuela de Economía y Negocios, Universidad Nacional de San Martín.
- Cabras I. y Higgins D. M. (2016). Beer, brewing, and business history. *Business History*, 58(5), 609-624.
- Cabras, I., y Bamforth, C. (2016). From reviving tradition to fostering innovation and changing marketing: The evolution of micro-brewing in the UK and US, 1980–2012. *Business History*, 58(5), 625-646.
- Cervecería y Maltería Quilmes (2010). *La cerveza y las letras el sabor del encuentro: 120 años de Cervecería y Maltería Quilmes*. Cervecería y Maltería Quilmes S.A.I.C.A. y G.
- Christensen, J. (2014). Consolidating the Global Brewery Industry, 1992–2012. *Brewery History*, (157), 20-44.
- Couyoumdjian, R. (2004). Una bebida moderna: la cerveza en Chile en el siglo XIX. *Historia (Santiago)*, 37(2), 311-336
- Danieri, B. (1912). Contribución al estudio de las cervezas argentinas. [Tesis de doctorado. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires]. http://digital.bl.fcen.uba.ar/Download/Tesis/Tesis_0082_Danieri.pdf
- de Ganay, M. C. (2015). Caso Cervecería y Maltería Quilmes. La importancia de la incorporación de profesionales ajenos a la familia en el éxito de la empresa. [Tesis de Licenciatura. Escuela de Negocios. Universidad de San Andrés].
- Dighe, R. S. (2015). A taste for temperance: how American beer got to be so bland. *Business History*, 58(5), 752-784.
- Djenderedjian, J. (2020). Del arado criollo al granero del mundo. La transformación tecnológica de la agricultura pampeana Argentina, 1840-1900. *Historia mexicana*, 70(1), 99-149.
- Dorfman, A. (1986). *Historia de la industria argentina*. Hyspamérica.
- Elzinga, K. G., Tremblay, C. H., y Tremblay, V. J. (2015). Craft beer in the United States: History, numbers, and geography. *Journal of Wine Economics*, 10(3), 242-274.
- Flack, W. (1997). American microbreweries and neolocalism: "Ale-ing" for a sense of place. *Journal of cultural geography*, 16(2), 37-53.
- Garavaglia, C., y Swinnen, J. (2018). Economics of the craft beer revolution: A comparative international perspective. En G. Garavaglia y J. Swinnen (Eds.), *Economic perspectives on craft beer* (pp. 3-51). Palgrave Macmillan.
- Garavaglia, C., y Swinnen, J. (2020). Industry Concentration and the Entry of Craft Producers into The Global Beer Market. En E. Strøjer Madsen, J. Gammelgaard, y B. Hobdari (Eds.), *New Developments in the Brewing Industry: The Role of Institutions and Ownership* (pp. 216-234). Oxford University Press.
- García, F., Giordano, G., Molinengo, M.B. y Biasatti, S. (2017). Primeras aproximaciones a los envases de cerveza en el sitio "Campo Bola" (localidad de Hughes, provincia de Santa Fe). *Urbania. Revista latinoamericana de arqueología e historia de las ciudades*, (6), 111-120.
- Germán, S. (2004). Breeding malting barley under stress conditions in South America. *Czech Journal of Genetics and Plant Breeding*, 40(4), 140-147.
- Girbal de Blacha, N. M. (1992). Tradición y modernización en la agricultura cerealera argentina, 1910-1930. Comportamiento y propuestas de los ingenieros agrónomos. *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas*, 29(1), 369-396.
- Girola, C. (1911). *Catálogo descriptivo de las colecciones y productos naturales, agrícolas, animales e industriales reunidas por la Comisaría General de Agricultura. Exposición Internacional de Agricultura de 1910*. Casa Editora Juan A. Albina.
- Gómez, M. E. (1999, noviembre). Cambios provocados por la globalización en una economía regional: El Alto Valle de Río Negro. [Ponencia] 1º Encuentro Internacional Humboldt, Buenos Aires, Argentina.
- Gottfried, M. C. (2018). Cebada cervecera y forrajera: el sector en Argentina, 1996-2016 [Tesis de Licenciatura en Economía. Departamento en Economía. Universidad Nacional del Sur].
- Graciano, O. F. (2004). Los caminos de la ciencia. El desarrollo inicial de las Ciencias Agronómicas y Veterinarias en Argentina, 1860-1910. *Signos Históricos*, (12), 9-36.
- Guy, D. J. (1979). Carlos Pellegrini and the politics of early Argentine industrialization, 1873–1906. *Journal of Latin American Studies*, 11(1), 123-144.
- Halperin Donghi, T. (1972). *Hispanoamérica después de la Independencia. Consecuencias sociales y económicas de la emancipación*. Paidós.

- Hård, M. (1994). *Machines are Frozen Spirit. The Scientification of Refrigeration and Brewing in the 19th Century - A Weberian Interpretation*. Campus Verlag.
- Harries, A. y Ripoll, C. (2000). Semillas. Su evolución en nuestro país desde comienzos del siglo. [Mimeo]. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
- Haunold, A. (1981). Hop production, breeding, and variety development in various countries. *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, 39(1), 27-34.
- Hughes, T. P. (2012). The evolution of large technological systems. En W. E. Bijker, T. P. Hughes y T. Pinch (Eds.), *The social construction of technological systems: New directions in the sociology and history of technology, anniversary edition* (pp. 45-76). MIT Press.
- Iglesias, J. M. (2019). De un poco de espuma a una ola de cerveza. Desarrollo productivo, innovación y aprendizajes en torno a la cerveza artesanal en la ciudad de Mar del Plata [Tesis de Maestría. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar Del Plata].
- Jueguen, F. (14 de marzo, 2018). Cambios en el mercado de la cerveza: AB InBev se queda con Budweiser y cede Isenbeck y otras marcas a CCU. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/economia/negocios/cambios-en-el-mercado-de-la-cerveza-abinbev-se-queda-con-budweiser-y-cede-isenbeck-y-otras-marcas-a-ccu-nid2117002/>
- Kaderian, S. (2018). Lo artesanal como mediación técnica y simbólica. Cultura, identidad local y aprendizaje en la cerveza artesanal de Bariloche, Argentina. *RIVAR*, 5(15), 39-63.
- Kaderian, S. y Aguiar, D. (2022). Cerveza, ciencia y tecnología. Redes sociotécnicas entre un laboratorio académico, una corporación de cerveza y cerveceros artesanales en San Carlos de Bariloche. *Redes - Revista de Estudios Sociales de la Ciencia y la Tecnología*, 28(54).
- La Nación (2002, julio 2). Impugnación de Isenbeck. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/economia/impugnacion-de-isenbeck-nid410267/>.
- La Nación (2006, abril 14). Venden la cervecera Quilmes a un grupo belga-brasileño. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/economia/venden-la-cervecera-quilmes-a-un-grupo-belga-brasileno-nid797432/>.
- Leskovar, L. (1981). Cultivo del lúpulo. Jornadas sobre un programa de estudio regional de flora natural y cultivos de especies aromáticas y medicinales. *SAIPA - Sociedad Argentina para la Investigación de Productos Aromáticos*, 7, 92-96.
- López, S. (2001). Integración y especialización como estrategias empresariales. El caso de la Cervecería Quilmes. 1890-1990. [Tesis de Maestría. Departamento de Historia. Universidad de San Andrés].
- Marichal, C. (1984). Los banqueros europeos y los empréstitos argentinos: rivalidad y colaboración: 1880-1890. *Journal of Iberian and Latin American Economic History*, 2(1), 47-82.
- Matamala, J. D. (2014, diciembre 11). Breve reseña histórica del cultivo del lúpulo en El Bolsón. *Pulso Cervecero*. <https://pulsocervecero.com/breve-resena-historica-del-cultivo-del-lupulo-en-el-bolson/>
- Matamala, J. D., y Martínez, E. (s/f). Breve reseña histórica del cultivo del lúpulo en El Bolsón. *Cerveza de Argentina*. <http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/historiadellupuloenargentina.html>
- Mathias, P. (1959). *The Brewing Industry in England 1700-1830*. Cambridge University Press.
- Mikielievich, W.C. (1978). Comienzos y fin de una actividad industrial - La elaboración de cerveza. *Revista de Historia de Rosario / Sociedad de Historia de Rosario*. 16(30), 60-67
- Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (2023). *Estadísticas e indicadores nacionales de OEDE*. <https://www.argentina.gob.ar/trabajo/estadisticas/oede-estadisticas-nacionales>
- Mittelman, A. (2008). *Brewing battles: A history of American beer*. Algora Pub.
- Morgenfeld, L. A. (2003). Aproximación histórico-conceptual a las relaciones sociales de producción capitalistas en la Argentina (1870-1940): el proceso de producción en la industria cervecera [Tesis de Licenciatura en Historia. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires].
- Moyano, D., Campi, D., y Lenis, M. (2011). La formación de un complejo científico-experimental en el norte argentino: La estación experimental agrícola de Tucumán (1909-1922). *Probistoria*, 16.
- Mundo Cerveza (2019, 2 de marzo). La Cámara Argentina de Cerveza Artesanal enfrenta uno de los mayores desafíos del mercado. *Mundo Cerveza*. <https://www.mundocerzeza.com/la-camara-argentina-de-cerveza-artesanal-enfrenta-uno-de-los-mayores-desafios-del-mercado/>
- Nievas, W. E., Villarreal, P., Rosati, A., Rodriguez, A. B., y Lago, J. (2021). *El cultivo del lúpulo. Aspectos agroambientales y económicos para el Alto Valle del río Negro*. Ediciones INTA.
- Ogle, M. (2006). *Ambitious brew: The story of American beer*. Harcourt.

- Paolilli, M. C., Cabrini, S. M., Fillat, F. A., y Pagliaricci, L. O. (2021). Estructura de la Cadena de Cebada en Argentina. Informe Técnico (5). Estación Experimental Agropecuaria Pergamino, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
- Pastore, R., y Teubal, M. (1992). Articulaciones agroindustriales en el complejo cervecero. *Desarrollo Económico*, 31(124), 523-544.
- Perfil (2023, 12 de marzo). Argentina lidera la producción artesanal de cervezas en Latinoamérica. *Perfil*. <https://www.perfil.com/noticias/economia/argentina-lidera-la-produccion-artesanal-de-cervezas-en-latinoamerica.phtml>
- Pineda, Y. (2006). Merchant Finance Groups in Argentine Industrialization, 1890–1930. *Latin American Research Review*, 41(2), 3-30.
- Pineda, Y. (2007). Manufacturing profits and strategies in Argentine industrial development, 1904–1930. *Business History*, 49(2), 186-210.
- Poelmans, E., y Swinnen, J. F. (2011). From monasteries to multinationals (and back): A historical review of the beer economy. *Journal of Wine Economics*, 6(2), 196-216.
- Primera Maltería Argentina S.A. (1946). *Historia de dos conquistas Cebada y Lúpulo*. Ernesto Zeiss.
- Ratner, L. (2011). Los hábitos de consumo en Rosario. Las primeras fábricas de cerveza y licores. *Revista Rosario su historia y región*, 96.
- Rocchi, F. (1998a). Consumir es un placer: La industria y la expansión de la demanda en Buenos Aires a la vuelta del siglo pasado. *Desarrollo económico*, 37(148). 533-558.
- Rocchi, F. (1998b). El imperio del pragmatismo: intereses, ideas e imágenes en la política industrial del orden conservador. *Anuario IEHS*, 13, 99-130.
- Rocchi, F. (2006). *Chimneys in the desert: industrialization in Argentina during the export boom years, 1870-1930*. Stanford University Press.
- Rodríguez Vázquez, F. (2009). Desarrollo científico e industria vitivinícola moderna: orígenes y consolidación de la Estación Enológica de Mendoza (Argentina), 1904- 1920. *Mundo agrario*, 9(18).
- Rosenstein, S., Propersi, P., Albanesi, R. y Qüesta, T. (1999). Cambios en el complejo agroindustrial cervecero argentino. Los actores intervinientes y su particular articulación en el sur de Santa Fe. *Realidad Económica*, (162).
- Rougier, M. (2014). Introducción. Aportes para un debate sobre el sector industrial en la Argentina. En Rougier, M. (Comp.). *Estudios sobre la Industria Argentina 1* (pp. 25-46). Lenguaje Claro Editora
- Russo, C. (2000). La estructuración territorial del partido de Quilmes a fines del siglo XIX y principios del XX. *Theomai*, (2).
- Russo, C. (2008). Fábrica y localidad. La construcción de la identidad industrial: el caso de la cervecería y maltería Quilmes. *H-industri@*. *Revista de historia de la industria, las empresas y los servicios*, 2(2).
- Russo, C. (2009). Proceso de trabajo y espacio fabril: el caso de la Cervecería y Maltería Quilmes. *Anuario CEEED*, 1(1), 203-232.
- Russo, C. (2011). Fábrica y territorio: un caso al sur de la región metropolitana de Buenos Aires. *Investigaciones en Historia Económica*, 7, 369-379.
- Sainz, A. (2012, junio 17). Crece la pelea en las cervezas prémium. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/economia/crece-la-pelea-en-las-cervezas-premium-nid1482516>
- SAIPA (1962). Los cultivos actuales en Río Negro. *Boletín SAIPA - Sociedad Argentina para la Investigación de Productos Aromáticos*, 1(2), 10-15. <http://www.herbotecnia.com.ar/c-biblio001-02-03.html>
- Schávelzon D., Frazzi P., Carminati M. y Camino U. A. (2011). Borrachos en la Patagonia: Clasificando envases de gres y sus problemas. En O. Hernández de Lara y M. Ramos (Eds.), *Arqueología Histórica en América Latina. Perspectivas desde Argentina y Cuba* (pp. 87-98). Programa de Arqueología y Estudios Pluridisciplinarios UNLu
- Schávelzon, D. (1991). *La cultura material porteña de los siglos XVIII y XIX*. Corregidor.
- Schávelzon, D. (2013). De cerveza y esclavos de Buenos Aires: el mercado negro de retiro debajo de la fábrica Bieckert. *Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana II*, 2(2), 37-48.
- Schvarzer J. (1996). *La industria que supimos conseguir. Una historia político-social de la industria argentina*. Editorial Planeta.
- Schvarzer, J. (2012). Clases en conflicto y conflicto de ideas sobre las clases. *H-Industria. Revista de Historia de la Industria y el Desarrollo en América Latina*, 10(6), 1-13.

- Sommantico, S. (11 de abril, 2019). Radiografía de la cerveza en Argentina: Una agroindustria federal y en constante innovación. *Infocampo*. <https://www.infocampo.com.ar/radiografia-de-la-cerveza-en-argentina-una-agroindustria-federal-y-en-constante-innovacion/>
- Tabares, A. (2019). *La Cervecería Río Segundo, 1884-1935*. El Mensú Ediciones.
- Tarrés, J. (mayo, 2007). ICSA Lanza Nuevos Productos. *Mundo Cerveza*. <https://www.mundo-cerveza.com/icsa-lanza-nuevos-productos/>
- Teich, M. (1998). The mass production of draught and bottled beer in Germany, 1880–1914: A note. In R. G. Wilson y T. R. Gourvish (Eds.), *The Dynamics of the International Brewing Industry since 1800* (pp. 61-64). Routledge.
- Terrell, R. S. (2024). *A nation fermented: beer, Bavaria, and the making of modern Germany*. Oxford University Press.
- Testa H., Trochine A. y Bergamini H. (2019, junio 7). Overview on Mapuche, Traful and Nahuel, local hop varieties cultivated in Patagonia, Argentina [Ponencia]. Proceedings of the Scientific-Technical Commission. International Hop Grower's Convention I.H.G.C., Alsacia, Francia.
- Tiempo Industrial (2014). Cervecería Austral, de la Australinda a la Santa Fe. *Tiempo Industrial*.
- Tomaso, J. C. (2004). Cebada cervecera en la Argentina. *IDIA XXI*, 4(6), 210-216.
- Toro-González, D. (2018). The Craft Brewing Industry in Latin America: The Case of Colombia. En G. Garavaglia y J. Swinnen (Eds.). *Economic perspectives on craft beer* (pp. 115-136). Palgrave Macmillan.
- Valentini, M. P., y Tamburini, D. S. (2020). Arqueología de rescate en el patio histórico de la Facultad de Humanidades y Artes, Universidad Nacional de Rosario. Temporada 2019. *Anuario de arqueología*, 12(12), 153-168.
- Verstl, I., y Faltermeier, E. (2016). *The beer monopoly: How brewers bought and built for world domination*. Brauwelt International.
- Wallace, S. (1991). Tras las huellas de cien años: la cerveza y los trabajadores cervecedores. *Cuadernos de antropología social*, (5), 79-103.
- Weissel, M. N., y Willemsen, J. P. J. (2010). La gran espuma: arqueología industrial y arquitectura fabril cervecera en Buenos Aires. *Estudios del Hábitat* (11), 97-108.
- Willemsen, J. P. J. y Weissel, M. N. (2017, junio 30). *Los espacios de la producción. Arquitectura y arqueología industrial de la Cervecería Bieckert, Buenos Aires – Lomas de Zamora (1860 -1990)* [Seminario]. Instituto de Arte Americano e Investigación Estética.