vinetur

Almirante Dönn abre en Buenos Aires el primer bar de fábrica 100% sin gluten de Latinoamérica

La cervecera ofrece visitas guiadas, degustaciones y una carta íntegramente libre de gluten en Almagro

lunes 2 de febrero de 2026



Almirante Dönn, reconocida por ser la cerveza sin gluten más premiada de Argentina, ha abierto al público su bar de fábrica en el barrio de Almagro, Buenos Aires. Este espacio, que funciona como taproom y planta de producción, es el primero en Latinoamérica en ofrecer una experiencia 100% libre de gluten, tanto en sus cervezas como en su propuesta gastronómica. La iniciativa responde a la demanda de quienes buscan opciones seguras y de calidad, especialmente para personas celíacas o con sensibilidad al gluten.

El próximo 13 de febrero a las 19 horas, Almirante Dönn dará inicio a un ciclo de visitas guiadas por sus instalaciones, una actividad que se repetirá mensualmente. Durante el recorrido, los asistentes podrán conocer las materias primas utilizadas, el equipamiento y cada etapa del proceso de elaboración y embotellado de la cerveza. La marca destaca que su producción es sin gluten desde el grano, utilizando un proceso completamente seguro que garantiza la ausencia total de gluten (0 ppm) y sin recurrir a tratamientos enzimáticos. Esto la diferencia de las cervezas desglutinizadas, que eliminan el gluten a partir de la cebada durante el proceso, pero no desde el origen.

La experiencia incluye una tabla de degustación con cuatro medias pintas de estilos a elección, incluida en el precio de la entrada, que tiene un valor de 12.000 pesos argentinos. Además, durante toda la jornada, el bar permanecerá abierto con una carta íntegramente sin TACC, pensada para acompañar el consumo en los meses de calor. Entre las opciones gastronómicas se encuentran mbejú, pizzas, chipá y focaccias con pesto o jamón crudo, platos diseñados para maridar con los diferentes estilos de la marca.

Almirante Dönn nació en 2016, cuando Facundo Erdocia, celíaco desde los 13 años, decidió crear una cerveza artesanal que pudiera disfrutar sin restricciones. Junto a su amigo Juan Pedro Barcalde, ambos de Almirante Brown, desarrollaron durante tres años un blend propio de maltas sin TACC elaborado con mijo, arroz y trigo sarraceno. Así lograron cervezas con cuerpo, aroma y carácter, comparables a cualquier cerveza artesanal tradicional. En 2019 abrieron su primera fábrica en José Mármol y presentaron siete estilos: Blonde Ale Bouchard, Rosales Irish Red, Granville Witbier, Drumond Honey, Nother Porter, Russel IPA y Spiro sin alcohol.

La calidad de sus productos les ha permitido recibir premios en la Copa Argentina de Cervezas y en la Copa Ovunque. En 2024, la empresa se trasladó a Almagro y abrió el primer bar de fábrica 100% libre de gluten de Latinoamérica, donde la producción convive con el taproom y la oferta gastronómica. Actualmente, Almirante Dönn produce 8.000 litros mensuales y distribuye a bares, restaurantes y dietéticas de todo el país.

La propuesta de visitas guiadas y degustaciones busca consolidar el bar de fábrica como un punto de encuentro para quienes desean disfrutar de cerveza artesanal sin gluten recién elaborada en Buenos Aires. Los cupos para las visitas son limitados y requieren reserva previa a través de WhatsApp. El bar abre los viernes y sábados de 18 a 00 horas en Sarmiento 3263, Almagro, y mantiene su objetivo de ofrecer cerveza artesanal de calidad, sin gluten y con identidad propia, para que cualquier persona pueda elegir una buena cerveza sin preocuparse por nada.