vinetur

IPA Day Argento celebra la cerveza artesanal argentina con ADN 100% nacional

El evento pone en valor la producción local de todos los ingredientes y la innovación del sector

lunes 6 de abril de 2026


HOPTIMUM
WHOLE-CONE

El colectivo de cerveceros artesanales de Argentina ha lanzado el IPA Day Argento, una celebración que tendrá lugar del 7 al 9 de mayo en los principales bares y tiendas especializadas del país. El objetivo es rendir homenaje a la India Pale Ale (IPA), uno de los estilos más populares, y subrayar la capacidad de Argentina para producir cervezas con ingredientes 100% locales, desde la materia prima hasta el producto final.

Argentina es uno de los pocos países en el mundo que puede presumir de una producción local de los cuatro ingredientes esenciales de la cerveza. El lúpulo, fundamental para el aroma y el amargor de la IPA, se cultiva principalmente en la Comarca Andina, con El Bolsón como epicentro, donde se produce más del 70% del lúpulo nacional. Las maltas proceden de la región pampeana, con La Pampa como segunda productora nacional de cebada cervecera. Las levaduras especializadas se desarrollan en polos de innovación como Santa Fe, y el agua, elemento clave, aporta el carácter propio de cada localidad productora.

Hernán Castellani, presidente de la Cámara Argentina de Cerveza Artesanal y propietario de Sir Hopper, explica que la intención es crear una fecha para fomentar el consumo de cervezas argentinas, con maridajes, catas y actividades que contribuyan a la cultura cervecera.

El año 2025 fue especialmente difícil para la cerveza artesanal argentina, que sufrió caídas de dos dígitos en el consumo, cierre de establecimientos y una presión de costes sin precedentes. El sector tuvo que reinventarse, apostando por la diversificación y la innovación. Klaus Leibrecht, dueño y productor de Lúpulos Patagónicos, señala que en 2025 lograron un crecimiento del 10% en producción gracias a la innovación tecnológica y la optimización de procesos, a pesar de la incertidumbre climática. Su empresa generó 11 empleos permanentes, que aumentan un 50% en época de cosecha. Aunque exportan a Brasil, Estados Unidos, Reino Unido y Chile, el 90% de la producción se vende en el mercado nacional, donde la demanda sigue creciendo. Leibrecht destaca que el lúpulo argentino ya es una realidad productiva que genera empleo y apuesta por la calidad.

A finales de 2025, el sector afrontaba un futuro incierto, pero la capacidad de adaptación fue notable. Los productores encontraron en la crisis una oportunidad para reinventarse, abriendo nuevos canales de distribución, diversificando sus portafolios y mejorando los insumos locales. Además, la aparición de levaduras nativas permite crear cervezas con identidad propia, lo que prepara al sector para una nueva etapa.

Hernán Testa, socio de Lúpulos Andinos, explica que la producción de cerveza artesanal en Argentina consume el 34% del lúpulo nacional, ya que estas cervezas suelen tener más aroma y amargor que las industriales. Testa valora la relación entre cervecerías artesanales y productores, que impulsa la calidad y la trazabilidad. El lúpulo de la Patagonia busca posicionarse con un sello de identificación geográfica, similar a lo que ocurre con otros productos de origen. Para los productores, sustituir importaciones por producción local significa generar divisas para el país.

El IPA Day Argento también refleja la apuesta del sector por mantenerse en la escena cervecera latinoamericana. Las cervecerías locales han sido reconocidas en certámenes internacionales, impulsadas por la profesionalización y la tradición argentina en vinos y fermentaciones. La celebración, organizada por los propios productores, busca fortalecer el mercado interno y la cultura cervecera, promoviendo el consumo de productos 100% nacionales y avanzando en la sustitución de importaciones y el desarrollo de estilos con identidad propia.

El auge del turismo cervecero en regiones como Mar del Plata y Bariloche, junto con la preferencia de los consumidores por productos locales, refuerza la apuesta del sector por la identidad nacional y la colaboración como motores de crecimiento.

En cuanto a los indicadores del sector, la producción anual de cebada alcanza los 5,7 millones de toneladas, la de lúpulo 300 toneladas y la de malta 279.084 toneladas entre enero y abril de 2025. El empleo generado en el sector agrícola ronda las 150.000 personas, el lúpulo genera unos 32.250 jornales y la industria maltera emplea entre 5.000 y 8.000 personas. En 2025, las ventas y exportaciones de cebada sumaron 1.211 millones de dólares en 2024, el lúpulo se exportó a 1.200 dólares el kilo y la malta alcanzó 155.450 toneladas exportadas entre enero y abril de 2025.

El respaldo científico también es relevante. El CONICET y universidades nacionales han identificado más de 200 cepas de Saccharomyces eubayanus en los bosques patagónicos, la "levadura madre" de las cervezas Lager, que representa el 94% del consumo cervecero mundial. Investigadores de la Universidad Nacional de San Luis desarrollaron una levadura nativa autorizada para uso comercial, empleada en la "Cerveza Científica". Este avance demuestra que es posible crear estilos cerveceros únicos con insumos 100% argentinos, reforzando la apuesta de la industria artesanal por la identidad nacional y ofreciendo a los consumidores cervezas con un perfil sensorial imposible de replicar en otros países.