vinetur

Almirante Dönn celebra el Día del Celíaco con tours y una novedad dulce

El bar de fábrica de Almagro ofrece cerveza sin gluten, happy hour, descuentos y sorteos

lunes 27 de abril de 2026



El próximo 5 de mayo, Almirante Dönn celebrará el Día del Celíaco con una jornada especial en su bar de fábrica de Almagro, en la ciudad de Buenos Aires. El espacio abrirá de 18 a 00 con una propuesta pensada íntegramente sin gluten, que combinará cerveza, recorridos por la fábrica, degustaciones, promociones en la carta y el lanzamiento de un nuevo plato dulce.

La actividad incluirá tours por la fábrica para conocer el proceso de elaboración de sus cervezas sin gluten. Cada recorrido terminará en la barra, donde se ofrecerá una degustación de estilos. La propuesta también contempla happy hour en cervezas, descuentos en la carta, juegos y sorteos durante toda la jornada.

Además, la marca sumará un espacio de merchandising con gorras y remeras. Como novedad, presentará un plato nuevo en la carta dulce: bocha de helado con oblea rellena y pistacho picado. Con esa incorporación, la experiencia se amplía más allá de la cerveza y refuerza la oferta para quienes buscan opciones sin gluten.

Toda la propuesta será 100% libre de gluten. La empresa señala que sus cervezas se elaboran sin trigo ni cebada y con un proceso que evita la contaminación cruzada. El objetivo es ofrecer una experiencia segura para personas celíacas y, al mismo tiempo, abierta a cualquier cliente que quiera probar sus productos.

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, trabajó durante tres años en un blend propio de maltas sin TACC elaborado con mijo, arroz y trigo sarraceno. El resultado fueron 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, fresca y cítrica; Rosales, una Irish Red con notas de caramelo; Granville, una Witbier especiada; Drumond, una Honey dorada con miel y malta; Nother, una Porter intensa con chocolate y café; Russel, una IPA frutal y seca; y Spiro, una opción sin alcohol, ligera y lupulada.

La calidad de sus productos les llevó a recibir premios en la Copa Argentina de Cervezas y en la Copa Ovunque, lo que convirtió a la marca en la cerveza sin gluten más premiada del país. En 2024 se mudaron a Almagro y abrieron el primer bar de fábrica 100% libre de gluten de Latinoamérica, donde la producción convive con un taproom que ofrece catas, visitas y un menú sin TACC con mbejú, pizzas, chipá y focaccias con pesto o jamón crudo.

La empresa produce 8.000 litros mensuales y distribuye sus cervezas en bares, restaurantes y dietéticas de todo el país. Su propósito sigue siendo elaborar cerveza artesanal de calidad, sin gluten y con identidad propia, para que cualquier persona pueda elegir una buena cerveza sin preocuparse por nada.