



---

# La cadena de valor del lúpulo en Argentina

---

| Autor: *Martín Ducos*

Se presenta un resumen del “Relevamiento de la Producción, Comercialización, Investigación y Desarrollo del Lúpulo en Argentina”, realizado mediante entrevistas a los actores del sector y en donde se amplía la información contemplando la totalidad de la cadena de valor del sector.

La producción del lúpulo en Argentina comienza en la década del 50 en la Comarca Andina por las excelentes condiciones agronómicas de suelo y el clima, similares a las que poseen los principales productores del hemisferio norte, Estados Unidos y Alemania. En los últimos 30 años, las dimensiones económicas de la producción de lúpulo, el desarrollo urbano y turístico redujo a 5 los productores consolidados (llegaron a contabilizarse 24 productores). Paralelamente y luego de varias pruebas agronómicas en diferentes lugares, se ha demostrado la potencialidad de la región del Alto Valle de Río Negro para la producción de lúpulo, en el año 1947 se instaló la chacra de Cervecería y Maltería Quilmes en Fernández Oro y su planta de procesamiento en 1974.

Un poco más acá en el tiempo, el desarrollo de las cervecerías artesanales desde 2010, ha sido un punto de inflexión en el sector. Se generó un nuevo mercado para el lúpulo que hasta ese momento sólo estaba dirigido a la industria cervecera. Además, el sector cervecero artesanal desde su inicio ha avanzado en una constante profesionalización y mejora de los procesos para lograr una diferenciación de sus productos, acompañando las preferencias de los consumidores cada vez más sofisticados. Aunque la participación en el mercado total de cerveza en Argentina del sector artesanal es del 2,5%<sup>1</sup>,

representa una oportunidad para los productores de lúpulo, al mismo tiempo implica un desafío adaptarse a las nuevas exigencias que requiere este sector.

El lúpulo es utilizado en la industria cervecera debido a sus propiedades aromáticas (definida por el contenido de aceites esenciales), de amargor (contenido de resinas) y por su aporte como agentes conservantes y antimicrobianos en la cerveza. Tradicionalmente se clasificaban en “Lúpulo para Amargor” los que poseen un alto contenido de resinas y “Lúpulos Aroma” por el contenido de aceites esenciales. Actualmente esta clasificación ha perdido relevancia ya que se aprecia la complejidad de la variedad por su contribución tanto en el amargor como en el perfil aromático, en forma integral.

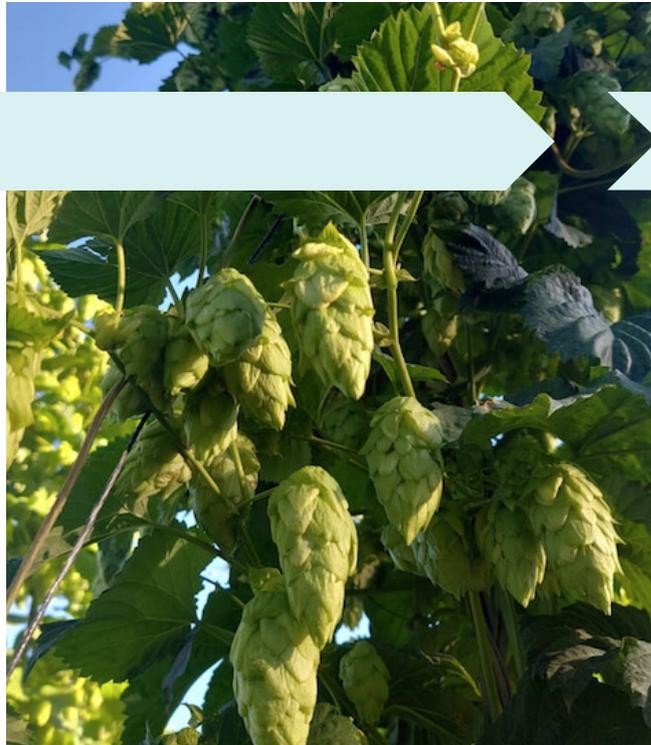
Cabe destacar que el perfil de los consumidores de cerveza está en plena evolución, pasando de ser una bebida de refrescancia o de consumo tradicional en donde el amargor tenía mayor preponderancia a una bebida de deleite o con una “ocasión de consumo” especial que requiere un amargor más delicado, con un perfil aromático específico para cada estilo de cerveza. En consecuencia, en los países centrales en los últimos 10 años, hay importantes esfuerzos en sus Programas de Mejoramiento Genético de Variedades con altos contenidos de aceites esenciales y con una tendencia a los aromas frutales sobre los resinosos.

1. Dato extraído del Informe “Potencial de la Industria Artesanal 2023” publicado por la Cámara de Cerveceros Artesanales de Argentina (CCAA).

## Potencialidad del Lúpulo en Argentina

El lúpulo (*Humulus lupulus L.*) pertenece a la familia de las Cannabinaceas sensible al fotoperíodo, siendo más productiva cuando la duración del día asegura un buen desarrollo vegetativo luego de la inducción de las flores, lo que se da en latitudes entre 35° y 55° al norte y sur del Ecuador (Dodds, 2017).

Esto hace que gran parte de la Argentina presente una alta potencialidad para el cultivo con características similares de los principales productores mundiales: Estados Unidos (Yakima: 46,6°), Alemania (Baviera: 48,9°), Nueva Zelanda (Nelson: 41,2°), Australia (36,5° - 42,7°) y Sudáfrica (33,9°). La Comarca Andina, por su latitud, ubicada en el Paralelo 42° y el Alto Valle entre el 38°40' - 39°20', presenta condiciones óptimas de suelo, régimen de temperaturas y de lluvias y protección del viento (natural o implantado).



## Productores de Lúpulo en Argentina

Los productores se pueden dividir en 2 grupos, los consolidados y pioneros en el país localizados en la Comarca Andina del Paralelo 42 y los que se han sumado recientemente, emprendimientos que están haciendo sus primeras experiencias en el cultivo.

Imagen 1. Productores consolidados y recientes



Fuente: Elaborado por el autor.



### Productores Consolidados

Son aquellos que actualmente abastecen el mercado local industrial y artesanal. Están concentrados en la Comarca Andina del Paralelo 42° y el Alto Valle de Río Negro. Los primeros son emprendimientos familiares y de parcelas con más de 30 años de arraigo en la zona con niveles tecnológicos similares. Con un alto conocimiento del cultivo y de los procesos de industrialización que es un valor agregado distintivo del sector. En el caso del Alto Valle, la chacra es propiedad de Cervecería y Maltería Quilmes que integra además parcelas de productores de la zona gestionados en forma conjunta.

Los valores presentados a continuación fueron relevados en entrevistas con los productores y representan la capacidad productiva promedio teniendo en cuenta el contexto actual de cada uno y las variabilidades propias de la producción agrícola (capacidad de irrigación, limitaciones de personal o tecnológicas, fertilización, entre otras), pero no la producción de la última cosecha que tuvo particularidad climática que generó bajos rindes por hectárea:

**Tabla 1: Producción de Lúpulo y Área Cultivable 2023**

Razón social	Superficie (hetáreas)	Producción (tn/año)*
Patagonia Lúpulos Andinos (Paluan S.R.L.)	80	115-135**
Lúpulos Patagónicos	18	30
Lúpulos JB (Buzian Hnos. S.R.L.)	17	29
Cañadón Blanco	10,5	16
Lúpulos Budinek	18	21
Comarca Andina	143,5	221,32
AB Inbev (Cervecería y maltería Quilmes)	54,29	86,65
<b>Total</b>	<b>197,79***</b>	<b>308</b>

Fuente: Datos propios obtenidos a partir de las encuestas.

\*Los valores representan Toneladas de flor seca.

\*\* Para la sumatoria de producción se toma el valor promedio del rango informado.

\*\*\*Los valores de superficie se tomaron en función de la cosecha 2022-2023 pero pueden sufrir modificaciones en función del desarrollo del cultivo.

### Productores recientes y/o Chacras Experimentales

En los últimos 5 años se generaron nuevos proyectos experimentales de producción de lúpulo principalmente en áreas no tradicionales para el cultivo. Acompañando el crecimiento de las cervecerías artesanales con la demanda de variedades de lúpulos aromáticos.

Actualmente estos productores/emprendedores tienen el objetivo principal de verificar en forma empírica la adaptación de las plantas/variedades a la región y el clima particular de cada uno. Poseen desde 0,1 hasta 3,5 hectáreas con una cantidad muy importante de diferentes variedades: Cascade, Nugget, Victoria, Bullion, Mapuche, Traful, Magnum, Spalter, Willamette, Chinook, Ahtanum entre otras, en donde Victoria, Bullion y Magnum son las de mayor preferencia. En lo que respecta a la transformación post-cosecha, ninguno de los productores recientes posee equipamiento para procesar completamente los conos de lúpulo. Este es un punto clave para el crecimiento de estos emprendimientos, poder acceder a tecnología y equipos para completar el procesamiento de manera individual o colectiva (regional).

### Variedades Producidas en Argentina

Las variedades con mayor participación en la superficie cultivada siguen siendo Cascade y Nugget con el 82,5% pero con una participación porcentual creciente de otras variedades principalmente Victoria, Mapuche y Bullion encabezando las preferencias en el momento de nuevas implantaciones. Las restantes variedades son: Traful, Magnum, Spalter, Willamette, Pomelo, Patagonia RED, Patagonia Pasión, Patagonia H-OPI y Patagonia Monkey (estas últimas 4 cepas fueron registradas en el INASE por Lúpulos



Patagónicos y son de uso exclusivo) y otras variedades experimentales. En relevamientos anteriores el porcentaje de Cascade y Nugget representaba el 95% (Fuente: LÚPULO EN ARGENTINA. SAGyP. 2021). En la región del Alto Valle, la chacra de Cervecería y Maltería Quilmes cultiva las siguientes variedades: 30% Mapuche, 30% Victoria, 30% Nahuel y 10% Traful con una limitada superficie adicional destinada a variedades experimentales.

En resumen, el área implantada en la Comarca Andina y Alto Valle son aproximadamente 200 hectáreas con una producción promedio de 308 tn, con una reducción de la proporción de Cascade y Nugget y una participación creciente de Victoria, Bullion, Mapuche, Traful, Magnum, Spalter, Willamette entre otras.



### Mercado Argentino

El sector cervecero artesanal e industrial consumió 1.127 tn aproximadamente de lúpulo, solo el 27% corresponde a producción nacional (308 tn), importando 819 tn en 2022. Una balanza comercial deficitaria para el país. También es importante destacar que aproximadamente el 40% de la producción de la Comarca Andina se destina a la elaboración de cervezas artesanales (~90 tn) en 2022 y creciendo anualmente (por la restricciones en las importación, el sector expresó que es probable que este porcentaje se incrementará en este año), el resto es adquirido por Cervecería y Maltería Quilmes que produce para el Grupo ABInbev. Se observa una oportunidad de crecimiento del mercado interno pero hay que considerar la brecha que existe entre la producción y la demanda de sector cervecero respecto a la variedades.

### Mercado Internacional - Potencial exportador del Lúpulo Argentino

Las exportaciones de Argentina son muy reducidas, corresponden principalmente a Cervecería y Maltería Quilmes, debido a cuestiones puntuales por necesidad de trasladar temporalmente producción que se realiza en Argentina a plantas del grupo en otros países. También fueron exportados lotes para pruebas o ediciones limitadas de productores de la Comarca Andina a Chile, Inglaterra y Estados Unidos. Pero no se ha logrado una continuidad en la relación comercial por el momento.

Hay una oportunidad de exportación a Brasil y Chile principalmente sustituyendo las importación desde Nueva Zelanda y Australia favorecidos por la reducción de los costos logísticos (flete terrestre) y productivos (poseen una escala más cercana a la de Argentina) en comparación con las importaciones desde los Estados Unidos o Alemania, que poseen una producción altamente tecnificada y costos productivos muy competitivos.

### Demanda vs. producción local

Los cerveceros locales en sintonía con las tendencias mundiales del segmento artesanal requieren lúpulos con altos rendimientos de aroma y perfiles florales, cítricos, reducidos en notas resinosas para elaborar estilos aromáticos y moderado amargor. Las variedades que cumplen con esos requerimientos provienen principalmente de Estados Unidos, seguidas por Alemania, Australia y Nueva Zelanda (en ese orden de volumen), entre las cuales se destacan: Citra™, Mosaic™, Simcoe, Centennial, Dorado™, Cascade (USA), Ekuanot™, Nelson Sauvin™, Amarillo™, Galaxy™, Big Secreat™, Ahtanum™ entre otras, dependiendo las cosechas puede ir variando

las preferencias. Como se puede observar, no son lúpulos producidos en el país. Las variedades con mayor aceptación por los cerveceros locales por su perfil organoléptico son Victoria, Bullion y Mapuche para incorporarlos en la elaboración de cerveza junto con otras variedades importadas. Son escasos los estilos de cerveza producidos sólo con lúpulos nacionales.

### Desarrollo de nuevas variedades

Hay un consenso mayoritario de los productores y los demás actores del sector en la necesidad de tener un Programa de Mejoramiento Genético e Identificación de nuevas variedades producidas localmente como una política pública. El sector de CyT junto con el sector privado poseen las capacidades técnicas, los recursos humanos calificados, la experiencia de Programas similares en otros cultivos y la capacidad productiva para generar el conocimiento científico y promover nuevas variedades. Un ejemplo incipiente es el caso de Lúpulos Patagónicos (Klaus Liebrecht) que ha desarrollado y registrado 4 variedades exclusivas con la colaboración del IPATEC (CONICET - UNCo). Un programa liderado por el INTA con el acompañamiento con el CONICET, INTI y las Universidades Nacionales en conjunto con los viveros mediante una convenio de transferencia de material genético, con el financiamiento adecuado permitiría el crecimiento del sector no sólo para implantar nuevas variedades sino para ampliar la superficie productiva. Esta vinculación público-privada evitará la limitante de las patentes si sólo se hace introduciendo genética importada y reduce el riesgo económico al sector privado ante la incertidumbre que representan estos desarrollos, ya que deben incurrir en una inversión (costos de implantación y mantenimiento de nuevas variedades) durante varios años, resignando superficie productiva que hoy les genera ingresos.



El relevamiento realizado deja de manifiesto la necesidad de implementar líneas de acción público-privadas: instrumentar un ámbito de encuentro con la participación de todos los eslabones de la cadena de valor, generar un marco normativo para el ingreso de material genético y registro de nuevas variedades (SENASA) y regular el uso de las que están inscriptas en INASE. Por otro lado, la necesidad de un Programa de Mejoramiento Genético que podría producir nuevas variedades acompañando la tendencia mundial como decisión estratégica del sector (viveros, productores, cerveceros e Instituciones de CyT, lo que implica proveer apoyo técnico y acceso a financiamiento.

Cabe destacar que el potencial de este sector productivo es diverso, y su crecimiento en los últimos años demuestra la necesidad de acompañar profundizando la participación de las instituciones de investigación, desarrollo e innovación para la diversificación y el agregado de valor del lúpulo para otros destinos adicionales al cervecero.

*Se agradece la cooperación de los productores, representantes de cámaras del sector industrial y artesanal y especialistas del sector, técnicos de instituciones gubernamentales nacionales y de las provincias de Río Negro y Neuquén.*