

Capacitación sobre cultivo de lúpulo: una oportunidad para ampliar la producción cervecera en el sur mendocino

19/10/2025



Desde el 22 de octubre, la Estación Experimental del INTA en Rama Caída será escenario de una jornada técnica que busca introducir y fortalecer el conocimiento sobre el cultivo del lúpulo, una planta clave en la elaboración de cerveza. La capacitación está organizada por la Agencia de Extensión Rural de San Rafael en conjunto con el INTA, y será dictada por el investigador Exequiel Tomassino, quien subrayó la importancia de adaptar el cultivo a nuevas regiones del país.

“Dentro de una semana voy a estar por allá visitándolos y desarrollando una jornada de capacitación del cultivo del lúpulo que está siendo organizado por la Agencia de Extensión

Rural de San Rafael en conjunto con la Estación Experimental de Rama Caída”, explicó Tomassino a Diario San Rafael y FM Vos 94.5. El especialista adelantó que durante la actividad se abordarán “muchísimos temas, todo referido al cultivo del lúpulo que se puede cultivar sin ningún problema fuera de la región tradicional en la que se viene realizando, que es la Patagonia”.

Tomassino trabaja en el Instituto de Fisiología y Recursos Genéticos Vegetales de Córdoba, donde hace tres años se puso en marcha un programa de mejoramiento genético para desarrollar variedades más resistentes a condiciones cálidas y secas. “Hemos identificado ya variedades que se pueden cultivar, son de uso libre a nivel mundial y funcionan muy bien en estos climas fuera de lo que es la región patagónica”, sostuvo.

En ese sentido, destacó el potencial que tiene el sur mendocino para convertirse en una nueva zona productiva: “San Rafael tiene buenas condiciones donde puede desarrollarse el cultivo sin inconvenientes. Incluso ya tenemos algunas variedades que prosperan muy bien en esos climas”.

El investigador recordó que el lúpulo representa junto con la cebada uno de los insumos esenciales de la industria cervecera. “Argentina viene teniendo un desarrollo de la industria cervecera muy importante, muchas cervecerías artesanales que van apareciendo y creciendo, y la demanda de lúpulo también viene en ascenso. Prácticamente el 80% del lúpulo que usa Argentina es importado y lo podemos producir en diferentes regiones sin ningún problema”, afirmó.

Durante la jornada se abordarán aspectos vinculados al manejo integral del cultivo, desde la siembra hasta la poscosecha. “Hay que conocer el cultivo, hay que saber capacitarse en los requerimientos desde lo que es el manejo de las diferentes etapas, la poscosecha, el acondicionamiento, la fertilización, el riego, el manejo de malezas”, detalló el especialista.

APLICACIONES

Además del uso tradicional del lúpulo en la elaboración de cerveza, Tomassino señaló que la planta tiene otras

aplicaciones de gran interés científico. “Hace aproximadamente unos 10 años empezaron a publicarse trabajos científicos internacionales donde se están evaluando varias propiedades terapéuticas que el lúpulo tiene dentro de sus compuestos. Uno que está siendo muy estudiado es el Santumol, que tiene un poder antioxidante muy fuerte y se lo está evaluando para el tratamiento preventivo de Alzheimer y Parkinson”, explicó.

El investigador también se refirió a las principales regiones productoras del país. “Los mayores productores en Argentina están ubicados en la Comarca Andina, en la zona de El Bolsón, Lago Puelo, Mallín Ahogado, y en el Alto Valle de Río Negro. Los que están fuera de la Patagonia son muy pequeños productores, son lupulares de un cuarto de hectárea, media hectárea, no más grande que eso”, precisó.

Por otra parte, aclaró que el lúpulo requiere un proceso de acondicionamiento después de la cosecha. “El lúpulo no se utiliza directo una vez cosechado, sino que hay que hacer un proceso de acondicionamiento. Se lo muele, se lo pica, se lo confina y se producen unos pellets que luego son envasados al vacío y de esa forma se conserva sin problemas prácticamente durante dos años”, indicó.

La jornada del miércoles 22 de octubre comenzará a las 8.30 y se extenderá hasta las 13 horas. “Va a ser una capacitación amena, distendida, donde todos los participantes que le vayan surgiendo preguntas la pueden realizar, con todo gusto trataré de responderlas”, adelantó Tomassino.

INSCRIPCIÓN

La inscripción se realiza mediante un formulario disponible en línea. “Hay que inscribirse mediante un formulario de Google Online, que los oyentes pueden buscar a través de Instagram, en la cuenta de INTA Rama Caída”, concluyó el investigador, invitando a productores y cerveceros a sumarse a esta propuesta de aprendizaje que podría abrir nuevas oportunidades de desarrollo regional.