

## Las viejas cervezas regionales

A fines del cálido verano de 1915, cuando la población de Bariloche no llegaba a los 1.500 habitantes, un joven emprendedor recién llegado al pueblo ofrecía su producto en una nota circular:

“.. Me he establecido en ésta dedicándome a la fabricación de cerveza...”

Don Carlos Nowotuy había elegido la cebada que se cosechaba en el faldeo del Cerro Otto y una límpida vertiente del lugar como elementos básicos para su cerveza. El lúpulo en cambio, lo recibía en lienzos que llegaban en el vapor Cóndor procedente de las campiñas osorninas.

“He establecido mi fábrica en la chacra del Señor Oscar Runge porque reúne condiciones excepcionales para mis fines” afirmaba Nowotuy agregando: “...Mis conocimientos químicos como prácticos en este ramo me ponen en condiciones de competir con cualquier otra cerveza fabricada en Sudamérica ...”

Don Carlos Nowotuy ha sido un pionero optimista que no temió a la competencia de cervezas de marcas reconocidas y provenientes no solo de Buenos Aires y Santa Fé, sino también de Europa y países limítrofes que ingresaban a Bariloche en las cantidades suficientes como para cubrir la demanda local.

Sus precios de venta resultaban muy similares a las llegadas de otros sitios: 50 ctvs la botella.

También ofrecía en el aviso “...\$ 4 por cajón de botellas vacías...” con el objeto de solucionar la principal dificultad del emprendimiento: La falta de envases.

Su empresa artesanal ha tenido algún éxito si consideramos que perduró casi veinte años. Se producía dos tipos de cerveza: Tipo Lager -blanca- con menor tiempo de fermentación, más económica y que según opiniones llegadas de aquellos tiempos resultaba “un poco débil”; y cerveza negra -tipo Stout- de muy buena calidad.



## Archivo Histórico Regional

### *La familia Runge, amistades y Carlos Nowotuy inaugurando la fábrica de Cerveza*

Estos productos eran ofrecidos en el comercio local y especialmente en el "Recreo de Runge". Un sitio especialmente preparado por la conocida familia barilocheense, con mesas al aire libre y a la sombra de frondosos frutales. Un sitio agradable para reuniones sociales muy cerca del pueblo.



*En el "Recreo de Runge"*

Otro emprendimiento de similares características fue la "Fábrica de Limonada y Refrescos Bariloche" iniciada en 1917, cuando el señor Claudio Bernal adquirió de la Compañía Chile & Argentina el equipo de fabricación de soda y además de la clásica limonada ofrecía jarabes de frutas locales. Los tubos de gas, para recargarlos, se enviaban a Chile.

Los envases de la "Fabrica de Limonada y Refrescos Bariloche" lucían una etiqueta que indicaba la fecha de elaboración y vencimiento y aunque sufría la fuerte competencia de las elaboraciones domésticas, su empresa se sostuvo - por lo menos - hasta los años 20.

Estas fueron las primeras producciones comerciales de bebidas locales, si no tenemos en cuenta la abundante elaboración casera - o mejor

dicho rural - de chicha de manzana, de pera, de maqui, de calafate, la producción de licores diversos, como la caña de durazno elaborada por la familia Barbagelatta en Brazo Huemul, cuando la producción de duraznos excedía la capacidad de consumo como fruta en el pueblo.



En cuanto a otras fábricas de cerveza locales anteriores a 1920 fue muy popular la cerveza "Los Andes" producida en Bariloche por los hermanos Jalil, -Antonio, Simón y Juan-. La etiqueta del envase, con letras en atractivo tono rojo lucía además una bandera celeste y blanca flameando al viento.



TIENDA Y ALMACEN  
 ACOPIO DE FRUTOS DEL PAIS  
 FABRICA DE CERVEZA  
 Los Andes

San Carlos Bariloche, Noviembre 3 1915  
 (RIO NEGRO)

Señor *Leberle, Cand*

DEBE

a Antonio, Simón y Juan Jalil

He 33 *Leberle*

Y a fines de la misma década aparecía en el pueblo la cerveza marca "Parque Nacional", un nombre que simboliza la esperanza barilo-chense de que se concretara – por fin – el ideal del Perito Moreno - .

Cabe explicar en este punto, que si bien el Parque Nacional existía desde 1903, recién a fines de los ' 20 comenzaban a afirmarse las imprescindibles disposiciones que regulan su preservación y uso.

La cerveza Parque Nacional tenía en sus envases una etiqueta muy llamativa y colorida .

Era un dibujo de un joven con sombrero – vaso en mano – que parece saludar amistosa-mente – como brindando – . Hay un fondo de ci-presses y cielo azul. Todo cruzado en primer plano con una faja con la bandera Argentina.

Esta cerveza era un producto elaborado por la sociedad de Esteban Zufiaur y Juan Antonio Leberle, que tenía adosada además una fábrica de hielo y soda.

Es interesante esto de la fábrica de hielo, ya que aún para 1929 el hielo que se utilizaba en restoranes barilo-chenses se traía elaborado de San Antonio Oeste . Llegaba en forma de grandes barras envueltas en lienzo y transportadas en el ferrocarril desde San Antonio a Pilcaniyeu – pun-ta de rieles - De allí en camión llegaba hasta el pueblo que era entonces Bariloche .

Las fábricas locales eran pequeñas, acor-des al consumo local ; pero con la llegada del ferrocarril – y la consiguiente facilidad del trans-porte a distancia - las grandes marcas cerveceras

impusieron sus productos a precios más bajos que los regionales . Y así la producción local fue perdiendo su mercado hasta desaparecer. Recién medio siglo más tarde hicieron su aparición otras producciones cerveceras en Bariloche, basadas ahora en un producto artesanal y típico de la región.



En cuanto a otras producciones de cerveza en la Patagonia vieja cabe recordar la producción del alemán Otto Tipp, en El Bolsón, durante las primeras décadas del siglo 19 – Era muy buena y se consumía directamente de la bordaleza o damajuana , ya que cuando estaba a punto bastaba con que Otto levantara una bandera blanca en su establecimiento, para que se acercaran en tropel los vecinos ávidos de su cerveza .

En Chubut hubo buena producción de cerveza : En Gobernador Costa - al Sur de Teka – desde 1917 se elaboró la Cerveza San Giordio , y en 1920 se inauguró la cervecería La Andina – en la vecina localidad de José de San Martín – propiedad de Schreyer y Cía., que fabricó cerveza hasta 1933 .



En el mismo pueblo; José de San Martín, comenzó a elaborarse en 1954 la cerveza San Gambrinus, producida por Antonio Janku y Ledislao Zeman –

La Gambrinus se vendió incluso en Bariloche – Por supuesto en el restaurant Gambrinus – de Doña María Vasquez –

Las botellas tenían una etiqueta muy linda – artística digamos – una linda estampa del Rey Gambrinus con su escudo medieval .

El Rey Gambrinus es un antiguo y tradicional icono cevecero .



La cerveza Gambrinus se distribuía desde Comodoro Rivadavia , y el maestro cervecero - don Ledislao Zeman - fue luego fundador y propietario de la cervecería de marca Zeman en Cipolletti , y de la cerveza Sabro , de Neuquen . El componente para la elaboración era un 90% de malta y 10% de arroz - .

Y en Trelew desde 1912 se inició la fábrica de cerveza Chubut . En la Guia de la Patagonia de 1920 hay un comentario que expresa : "... Es el producto mejor elaborado en el territorio y de gran aceptación. En sus ocho años de fabricación se ha conquistado una envidiable reputación , a tal punto que no hay casa de comercio donde no se la encuentre. Probarla es aceptarla ." Era cerveza tipo Pilsener. Este emprendimiento iniciado por Kurt Guttwein se denominó : Cervecería Argentina . Perduró hasta 1933.



También en Trelew y desde 1939 ofrecía su producto la Compañía Cervecera de Sud , que perduró unos seis años . En su etiqueta una leyenda aconsejaba: "Proteja la Industria Nacional"



Los viejos productores chubutenses debieron competir con la marca Guanaco , producida en Alemania y exportada exclusivamente al Chubut por la firma Aktien Bier Braverei Marienthaz .

Era curiosa la etiqueta del envase, con texto mitad en alemán y mitad en español. Tenía un dibujo de un guanaco que parecía mas bien una llama.