

Continua innovación y adaptación serán claves para enfrentar estos retos:

Cómo el cambio climático está impactando al negocio cervecero y qué medidas toman las empresas

SOFÍA MALLUENDA

Desde hace años que distintas empresas y rubros han tenido que implementar diversas medidas para asegurar su producción de cara a los desafíos que está planteando el cambio climático. En ese contexto, la industria cervecera es una de las que han tenido que aplicar ciertas iniciativas para ajustarse a este panorama y asegurar la disponibilidad de la cerveza con la misma calidad.

Cristóbal Holmgren, gerente de operaciones y cofundador de Cerveza Guayaacán, explica que, en general, el cambio climático está impactando de manera importante a sus dos principales ingredientes: la cebada y el lúpulo. En el primero, debido al calor y la sequía se están restringiendo los rendimientos y las zonas de cultivo. En el segundo, aparte del menor rendimiento por hectárea, las mayores temperaturas están disminuyendo la concentración de alfa ácidos (moléculas que brindan el amargor en la cerveza), lo que, a su vez, baja la calidad del lúpulo: "En nuestro caso el impacto va por el lado del mayor costo por la menor oferta de ambos insumos".

María Paz Calderón, jefa técnica y maestra cervecera de Kunstmann, dice que es importante monitorear los efectos del cambio climático y cómo este va replanteando el crecimiento y resultado de sus materias primas. "Las variaciones en los patrones de temperatura y precipitación han alterado los ciclos de cultivo, resultando en cosechas de materias primas menos predecibles", explica. Si bien

La mayor atención está en la disponibilidad de ingredientes primordiales, como la cebada y el lúpulo, apuntando a la diversificación de productores y variedades más resistentes.

añade que los procesos de elaboración de cerveza, así como la calidad en sus recetas no han sufrido un impacto directo.

Medidas

Entre las medidas que están tomando, Calderón menciona la diversificación de proveedores, ampliando su red y colaborando con agricultores de diferentes zonas geográficas para reducir el riesgo asociado a la dependencia de una sola área de cultivo; así como el uso de variedades resilientes, priorizando las de cebada y lúpulo más resistentes a las condiciones climáticas extremas, y también la gestión eficiente de recursos para mitigar pérdidas en material productor.

Desde Guayaacán, Holmgren explica que, aparte del "estricto control" de los consumos de agua y energía, "siempre estamos buscando con nuestros proveedores nuevas variedades de malts y de lúpulo, desde el punto de vista de calidad, precio y concentración de amargor para asegurar la sostenibilidad del negocio. Importante es también el hacer el uso más eficiente de la cebada malteada, asegurando obtener la mayor cantidad de extracto posible por kilo de malta".

Calderón cree que el cambio climático seguirá presentando desafíos, no solo para la indus-

tria cervecera, sino para todos los productores. "Estamos convencidos de que la continua innovación y adaptación serán fundamentales para enfrentar estos retos", sostiene.

Holmgren dice que varios estudios indican que en los próximos años disminuirá la oferta de cebada y lúpulo, lo que se está contrarrestando por parte de la industria con el desarrollo de nuevas variedades que se adaptan a mayores temperaturas y a condiciones de sequía.

Sostenibilidad

En términos de sostenibilidad, hay diversas iniciativas que las empresas están implementando. En Kunstmann, Calderón explica que están tomando medidas respecto a la optimización del uso del agua, gestionan el 100% de sus residuos a través de una empresa local, y colaboran con instituciones como la Universidad Austral e Inacap, para encontrar mejoras continuas en los procesos cerveceros y la reutili-



JULIO OBERG

Debido al calor y la sequía se están restringiendo los rendimientos y las zonas de cultivo, por ejemplo, de la cebada, advierten en el sector.

zación de subproductos.

En Guayaacán quieren ampliar la superficie de paneles solares, ya que les ha permitido ahorrar energía de manera considerable.

En Cervecería AB InBev —que agrupa a marcas como Corona, Budweiser, Stella Artois, Beck's— se anunció la implementación de un proyecto para contar con la primera flota de camiones de larga distancia en Chile y Sudamérica 100% renovable y carbono neutral, a través del uso de biogás natural li-

cuado o BioGNL, lo que comenzará a operar el primer trimestre de 2025. Esta implementación, que es parte del tránsito de la compañía hacia la carbono neutralidad en 2040, es comparable a sacar de circulación más de 1.500 vehículos bencineros, aseguran. "Nos hemos propuesto avanzar decididamente hacia una transición sostenible de nuestro negocio", dice José Antonio Alonso, director de Asuntos Corporativos e Impacto Positivo de AB InBev.