



NUESTRA HISTORIA



VIAJES DE ESTUDIOS

Con el objetivo de aprender a producir sidra, María Inés y Ernesto hicieron viajes de estudios e investigación sobre a los mercados de sidra Europeos: Asturias, País Vasco y Normandía Francesa.

2010

2010

CHACRA DON SIMÓN

María Inés y Ernesto, con ojo emprendedor, ven una oportunidad en la Chacra Don Simón, Villa Regina, y deciden dejar sus trabajos como profesionales en Buenos Aires para iniciar su proyecto. Viajan a Irlanda, Inglaterra y Francia, donde deciden empezar a producir sidra.



2011

MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA DE LA PLANTA

Adquieren equipos y junto a técnicos del Alto Valle construyen una planta para alcanzar una capacidad de producción de 20.000 litros de sidra embotellada.

PRIMERA SIDRA PÜLKU

2011

En diciembre de 2011 Pülku llegan al mercado los primeros 1.000 litros de Pülku, sidra de manzana dulce y manzana seca, en botellas de 750cc y 355cc.



2013

PRIMERA SIDRA DE PERA DE ARGENTINA

Siguiendo su impulso innovador e implementando todo lo aprendido en Irlanda, Inglaterra, España y Francia Pülku lanzan la primera sidra de pera de Argentina.

POSICIONAMIENTO

2014

María Inés y Ernesto se concentraron en la difusión de Pülku. Llegaron a las cartas de los restaurantes más prestigiosos de Argentina como el Gran Dabbang y El Baqueano.

LANZAMIENTO SIDRA BASE

Respondiendo a las demanda de la colectividad vasca en Argentina lanzamos nuestra sidra natural en botellas de 750cc. Lista para escanciar.



2015



2016

PRIMERA SIDRA DE SAUCO DE ARGENTINA

Siguiendo las tendencias del mercado mundial, lanzamos Pülku Saucó, una sidra inspirada 100% en la Patagonia.

SEGUIR A PESAR DE TODO

En noviembre de 2016 a Ernesto le diagnostican cáncer de páncreas. Empieza el tratamiento y con María Inés deciden seguir con Pülku y, para hacer el tratamiento, viajan de Villa Regina a Buenos Aires cada 15 días.

2016

INCENDIO PLANTACIÓN DE FRUTA

2017

El incendio de las hectáreas de fruta en plena producción cambió la situación, ya vendíamos en el mercado central y estábamos iniciando una marca propia con distribución directa en verdulerías.



AMPLIACIÓN PLANTA

2017

Siguiendo la buena respuesta del mercado, María Inés y Ernesto deciden ampliar la planta para aumentar la capacidad productiva.

2017

LANZAMIENTO SIDRA TIRADA

María Inés y Ernesto compran los barriles para iniciar la distribución en CABA y conforman una nueva sociedad, Surbarrel, para vender sidra tirada en Rosario, un mercado creador de tendencias a nivel nacional.



SEGUIR MAS QUE NUNCA

2018

En Marzo de 2018, Ernesto pierde su larga batalla contra el cáncer. Pülku pierde a su alma mater. En honor a Ernesto y confiados en potencial de Pülku, toda la familia decide continuar con el proyecto. Mariana se suma a trabajar con María Inés.



2019

PLANTA NUEVA

Mariana y María Inés terminan la ampliación de la planta y la inauguran en Octubre de 2019.

PLANTACIÓN ORGÁNICA

2020

Recuperamos la plantación que se incendió y la reconvertimos a peras y manzanas orgánicas. También, plantamos variedades sidreras provenientes de Europa que no existían en Argentina. Fueron vareta cedidas por el INTA y reproducidas en un vivero.



2021

PERAS Y MANZANAS ORGÁNICAS

Por primera vez, todas nuestras sidras son hechas con peras y manzanas orgánicas.

LIBRE DE TACC

2021

Implementamos Buenas Practicas de Manufactura y certificamos la planta como libre de TACC. Ahora todas nuestras sidras son sin gluten y libres de TACC.



PÜLKU®

BODEGA DE SIDRAS

NUEVOS SABORES: CASIS Y BLEND

Siguiendo el espíritu innovador con el que nació Pülku, decidimos lanzar 2 sabores de sidra nuevos: Casis y Blend. Casis se inspira en la Patagonia en sus frutos del bosque y el Blend es un perfecto balance entre los distintos sabores de Pülku.

2021

NUEVA IMAGEN

Durante 2020 nos dedicamos a repensar nuestra imagen y buscar un logo y colores que representen mejor la nueva realidad de Pülku. Después de 9 años, cambiamos la imagen, el logo y las etiquetas de nuestras sidras.

2021





2022 RIEGO POR GOTEO

Guiadas por la búsqueda de la sostenibilidad y de el cuidado de nuestra fruta, instalamos un sistema de riego por goteo que nos garantiza un uso más eficiente y sustentable del agua y, por otro lado, que todas nuestras plantas van a recibir el mismo cuidado.

SIDRA DE RUIBARBO

En una alianza con [Tres Monos](#), el bar #27 del Mundo ([The World's 50 Best Bars](#)), formulamos y presentamos una sidra de ruibarbo. Esta sidra es el resultado del trabajo que hicimos para trabajar en el mundo de la coctelería.

2022



PÜLKU

RECIÉN
EMPIEZA

LAS MUJERES ATRÁS DE PÜLKU

MARIANA
Socia-gerente, todo terreno

MARÍA INÉS
Fundadora, maestra sidrera



CONTACTANOS A

www.pulku.com.ar

mariana@pulku.com.ar

