vinetur

Manush relanza su cerveza Spalter en edición limitada para el verano 2026 con lúpulo patagónico y 5% de alcohol

La lager checa reinterpretada estará disponible en Bariloche y Rosario, con aroma potenciado y nueva etiqueta inspirada en la Patagonia

martes 30 de diciembre de 2025


DESDE 2005 BARILOCHE PATAGONIA
SPALTER
PILSEN CZECH
MANUSH
[Cerveza Liviana]

La cervecería Manush, originaria de la Patagonia argentina, ha anunciado el regreso de su cerveza Spalter en una edición limitada para la temporada de verano 2026. Esta lager de estilo checo, que se ha convertido en un referente dentro del sector artesanal del sur argentino, estará disponible en los locales de la marca en Bariloche Centro, Bariloche Km 4 y Rosario a partir de enero.

La historia de la Spalter comenzó en 2012, cuando el equipo de Manush visitó las chacras de El Bolsón y observó el potencial del lúpulo Spalt, una variedad originaria de Alemania que crecía junto al Cascade en los campos patagónicos. A partir de ese momento, la cervecería decidió separar manualmente el lúpulo Spalt para emplearlo en una receta propia. Con el tiempo, los productores locales comenzaron a cultivar este lúpulo en parcelas específicas, lo que permitió un mayor control sobre su calidad y características.

El lúpulo Spalt es conocido por su perfil suave y levemente cítrico. En la Spalter, este ingrediente aporta un carácter distintivo que se ha convertido en la firma de la cerveza. Según Martín E. García, ingeniero en alimentos y CEO de Manush, la Spalter representa la curiosidad y el respeto por los ingredientes locales que definen a la cervecería. García explica que esta cerveza nació del trabajo colectivo y artesanal, así como del diálogo constante con la tierra patagónica.

La edición 2026 mantiene el carácter original de la Spalter pero incorpora mejoras basadas en la experiencia acumulada durante más de una década. Se trata de una lager no filtrada inspirada en la tradición Pilsner checa, reinterpretada desde la Patagonia. Presenta un 5% de alcohol y 38 unidades internacionales de amargor (IBU). Su aspecto es rubio intenso y muy cristalino. El aroma combina notas a pan provenientes de la malta con matices herbales y especiados del lúpulo. En boca se percibe equilibrada, con una maltosidad que acompaña un amargor suave y sutiles toques florales.

Para esta edición se ha puesto especial atención en potenciar el aroma del lúpulo por encima del amargor, buscando una experiencia más fresca y aromática. La receta utiliza únicamente lúpulos nacionales cultivados en El Bolsón: Willamette y Spalt.

La Spalter está pensada para acompañar diferentes tipos de platos. Su amargor suave y notas especiadas combinan bien con carnes patagónicas como el cordero. Las notas cítricas y herbales resultan adecuadas para pescados frescos, ceviches y mariscos. También se recomienda su maridaje con quesos locales o comidas ligeras típicas del verano como ensaladas o empanadas. Por su entrada amable puede servirse como aperitivo.

La cerveza se comercializará en latas de 473 ml y barriles exclusivamente en los puntos de venta propios de Manush. Para esta edición limitada se ha diseñado una nueva etiqueta que muestra una tarde veraniega en la Patagonia, reflejando tanto el origen geográfico como el espíritu artesanal de la marca.

El regreso anual de la Spalter se ha consolidado como un acontecimiento esperado entre los aficionados a las cervezas artesanales argentinas. La edición 2026 busca mantener esa tradición ofreciendo una versión renovada pero fiel a sus raíces patagónicas.