

Damm

DUET, LA NUEVA CERVEZA ÁCIDA DE DAMM Y EL CELLER DE CAN ROCA

Es la primera incursión de la cervecera en el estilo *sour*,
con una cerveza ácida de malta y uva garnacha blanca de la comarca de la Terra Alta.



De izquierda a derecha: David Marquès, maestro cervecero y responsable de Desarrollo de Producto de Damm; Jaume Alemany, director de Marketing, Exportación y Comunicación de Damm; Joan, Jordi y Josep Roca, y Bernat Guixé, responsable del proyecto Esperit Roca e investigador de la Masia de El Cellar de Can Roca.

Girona, 15 de octubre de 2021.– Duet es la nueva cerveza ácida que los maestros cerveceros de Damm han elaborado junto a los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca del legendario y triestrellado restaurante de Girona El Cellar de Can Roca. Una *sour ale* elaborada a base de malta y uva garnacha blanca de la comarca de la Terra Alta, ambos claros representantes de cultivos y parajes de nuestro territorio y de la cultura de las bebidas del Mediterráneo.

El estilo *sour* es un estilo muy antiguo, aunque relativamente poco conocido. Se remonta al origen de las cervezas, cuando bacterias y levaduras salvajes fermentaban espontáneamente sin ningún tipo de control de la temperatura ni del proceso fermentativo, proporcionando notas agrias y ácidas a una cerveza de alta intensidad aromática. Desde entonces, el estilo *sour* ha ido evolucionando, y actualmente es posible controlar los procesos de fermentación que dan lugar a cervezas en las que predomina la parte ácida. La nueva cerveza de Damm y los hermanos Roca se elabora con mosto de malta de cebada y mosto de uva garnacha blanca. A esta mezcla de mostos se le añaden bacterias lácticas (*Lactobacillus*) para aportar acidez. Después se añaden levaduras para completar su fermentación.

Han sido dos años de trabajo y complicidad en los que los maestros cerveceros de Damm han trabajado codo con codo con los Roca, para erigir una cerveza con un punto ácido que une dos mundos, el del de la malta de cebada y el de la uva. Concretamente, el de la garnacha blanca, “que aporta luminosidad, frescura, un paisaje”, explica Josep Roca. Algunas cervezas estilo *sour* tradicionales se elaboran con fruta –normalmente frutos rojos– para equilibrar el punto agrio, pero Damm y los hermanos Roca han optado por utilizar uva de la comarca de la Terra Alta, dándole así “el toque Mediterráneo”. “La uva permite aportar complejidad, verticalidad y frescura a Duet, y además una textura sedosa”, completa el sumiller de El Cellar.

El resultado es una cerveza ácida, equilibrada y muy gastronómica apta para maridar con pescados, marisco y otros productos de mar. Desde hoy, Duet está disponible en la tienda online de Damm (shop.damm.com) y, en los próximos días, llegará a restaurantes y superficies comerciales. La próxima semana, Duet se dará a conocer en el stand de Damm del Fórum Gastronòmic de Barcelona.

Nota de cata

Duet es una cerveza ácida donde convergen la malta y la garnacha blanca, representantes de cultivos y parajes de nuestro territorio y de la cultura de las bebidas del Mediterráneo. En su carácter encontramos la expresión de las bacterias lácticas y las levaduras Ale que dan lugar a una cerveza ácida, equilibrada y llena de matices.

De color dorado intenso es una cerveza con gasificación moderada ideal para acompañar pescados, marisco y otros productos de mar.

En nariz es intensa y exuberante. El olor es fresco y destacan aromas de fruta de hueso, cítricos y algún toque de fruta tropical.

En boca es compleja y bien equilibrada. La acidez característica de la uva aporta tensión, verticalidad y complejidad, mientras que la malta aporta un cuerpo, una estructura, una densidad y una untuosidad que equilibran cada sorbo y la dotan de una agradable persistencia en boca.

Se recomienda una temperatura de servicio de entre 8 y 10º en una copa estrecha que permita la concentración de aromas.

Información técnica

Contenido alcohólico:	5,5% vol.
Extracto seco primitivo:	13,1°P
Amargor (IBU):	10
Color (EBC):	9
Tipo de cerveza:	<i>Sour ale</i>
Ingredientes:	Mosto de uva, malta de cebada, lúpulo, levadura y bacterias lácticas.
Precio recomendado en tienda:	2,10€/33cl
Presentación:	Botella de 33cl / Cesta de 6 unidades y caja de 24 unidades