

Damm

EQUILATER, LA CERVESA ELABORADA MITJANÇANT EL MARIDATGE MOLECULAR

- Els mestres cervesers de Damm, juntament amb el sommelier i creador d'harmonies moleculars François Chartier, presenten Equilater, una Imperial Stout envellida en bota de castanyer del Montseny, amb un característic toc mediterrani que li atorguen les figues seques i el fonoll.
- Una cervesa d'alta intensitat, creada per acompanyar la millor gastronomia.

Barcelona, 14 d'octubre de 2020.- Damm presenta Equilater, la cervesa elaborada mitjançant el maridatge molecular; una metodologia que identifica les molècules dominants a les begudes i busca aliments que les comparteixin, aconseguint així maridatges perfectes. Per fer-ho, els mestres cervesers de Damm han comptat amb l'ajuda de François Chartier, *Créateur d'harmonies*, sommelier i investigador pioner en el camp de les harmonies moleculars. El resultat? Una Imperial Stout envellida en bota de castanyer del Montseny, amb un característic toc mediterrani que li atorguen les figues seques i el fonoll.

De color marró fosc gairebé negre, Equilater és una cervesa densa i opaca, envellida durant dos mesos en bota de castanyer, amb una escuma compacta i cremosa. Són castanyers de la zona del Montseny, mediterranis com el toc que li confereixen les figues seques i el fonoll, que permeten al projecte final augmentar la seva complexitat aromàtica. Tant el fonoll i les figues seques, com l'envelliment en bota, són dos dels vèrtexs d'aquest triangle. El tercer, les maltes torrades utilitzades en la seva creació.

Damm ha treballat amb quatre tipus de maltes per aconseguir l'expressivitat global i la complexitat d'Equilater: malt pale ale, que dona estructura i notes aromàtiques afruitades i dolces; malt abadia, que potencia les notes de fruits secs i mel, i contribueix al perfil amb els seus matisos de xocolata; malt caramel, que confereix cos i notes de cereals; i malt torrefacte que, juntament amb l'ordi torrat, són les responsables del color marcadament fosc.

Equilater és una cervesa per menjar. De la família de les Stout originals d'Anglaterra, ha estat elaborada pels mestres cervesers de Damm i François Chartier. El canadenc —resident a Barcelona—, que ha treballat entre d'altres amb Ferran Adrià, Romain Fornell i Albert Raurich, ha contribuït en el procés perquè el resultat potenciï les seves capacitats de maridatge, úniques pel seu estil i exclusives pels seus ingredients. I ho ha fet mitjançant el maridatge molecular.

Perquè fins ara, quan s'elaboraven les cerveses, els sommeliers buscaven el maridatge gastronòmic. Amb Equilater s'ha invertit el procés i han creat una cervesa en la qual els ingredients s'han escollit pel maridatge. I és que aquesta era una de les premisses amb les que va néixer el projecte: crear una cervesa versàtil, amb potencial per acompanyar una gran varietat de plats.

Així doncs, a Equilater trobem la molècula *anetole*, que prové del fonoll i que lliga amb plats frescos, com el ceviche. També està present la molècula *solerone*, que es troba a les figues seques i que combina perfectament amb sabors caramel·litzats com, per exemple, una coca cruixent de foie i poma caramel·litzada amb curri. La molècula *cyclotene*, que està present a totes les cerveses de tipus Stout en les que predominen les maltes torrades, lliga amb una

broqueta de pop a la brasa i porc confitat. I finalment, la molècula *furfural*, que prové de la maduració en bota, és perfecta per combinar amb un minicaneló tradicional de pollastre i tòfona.

Des d'avui, Equilater està disponible a la botiga online de Damm (shop.damm.com) i, en els propers dies, arribarà a restaurants i establiments seleccionats.

Nota de tast

De color marró fosc gairebé negre, Equilater és molt densa i opaca. La seva escuma és compacta, abundant i d'aspecte cremós.

Al nas és intensa i de perfil molt ric i complex. Destaquen les aromes torrades com el cafè, i notes de caramel, nous i vainilla, amb un toc molt subtil i fresc de fonoll.

En boca és molt expressiva, potent i rica en sabors intensos. Té una textura cremosa, amb molt de cos. Equilibrada i complexa, les notes dolces de figues seques es balancegen amb la delicada amargor final.

Presenta notes de nous i regalèssia, i matisos torrats de cafè i cacau. Gràcies al contrapunt del fonoll revela un final molt fresc, agradable i llarg, aconseguint l'equilibri perfecte per crear excel·lents maridatges gastronòmics.

Es recomana una temperatura de servei de 8 a 10°C en una copa estil Sauvignon blanc.

Equilater - Fitxa tècnica

Color (EBC)	175 (marró fosc gairebé negre)
Amargor (IBU)	39
Graduació alcohòlica	11% vol.
Ingredients	Aigua, malt d'ordi, sucre, ordi torrat, figues seques, llúpul, extracte de llavors de fonoll i llevat.
Preu recomanat	5,50€/33cl.
Presentació	Ampolla de 33cl / Caixa de 12 unitats.