

Damm

EQUILATER, LA CERVEZA ELABORADA MEDIANTE EL MARIDAJE MOLECULAR

- Los maestros cerveceros de Damm, junto al sumiller y creador de armonías moleculares François Chartier, presentan Equilater, una Imperial Stout envejecida en barrica de castaño del Montseny, con un característico toque mediterráneo que le otorgan los higos secos y el hinojo.
- Una cerveza de alta intensidad, creada para acompañar la mejor gastronomía.

Barcelona, 14 de octubre de 2020.- Damm presenta Equilater, la cerveza elaborada mediante el maridaje molecular; una metodología que identifica las moléculas dominantes en las bebidas y busca alimentos que las compartan, consiguiendo así maridajes perfectos. Para ello, los maestros cerveceros de Damm han contado con la ayuda de François Chartier, sumiller e investigador pionero en el campo de las armonías moleculares. ¿El resultado? Una Imperial Stout envejecida en barrica de castaño del Montseny, con un característico toque mediterráneo que le otorgan los higos secos y el hinojo.

De color marrón oscuro casi negro, Equilater es una cerveza densa y opaca, potente gracias a su envejecimiento durante dos meses en barrica de castaño, con una espuma compacta y cremosa. Son castaños de la zona del Montseny, mediterráneos como el toque que le aportan los higos secos y el hinojo, que permiten al proyecto final aumentar su complejidad aromática. Tanto el hinojo y los higos secos, como el envejecimiento en barrica, son dos de los vértices de este triángulo. El tercero, las maltas tostadas utilizadas en su creación.

Damm ha trabajado con cuatro tipos de maltas para lograr la expresividad global y la complejidad de Equilater: malta pale ale, que aporta estructura y notas aromáticas afrutadas y dulces; malta abadía, la cual potencia las notas a frutos secos y miel, y contribuye al perfil con sus matices a chocolate; malta caramelo, que otorga cuerpo y notas de cereal, y malta torrefacta que, junto con la cebada tostada, son las responsables del color marcadamente oscuro.

Equilater es una cerveza para comer. De la familia de las Stout originales de Inglaterra, ha sido elaborada por los maestros cerveceros de Damm y François Chartier. El canadiense —residente en Barcelona—, que ha trabajado entre otros con Ferran Adrià, Romain Fornell y Albert Raurich, ha contribuido en el proceso para que el resultado potenciara sus capacidades de maridaje, únicas por el estilo y exclusivas por sus ingredientes. Y lo ha hecho a través del maridaje molecular.

Porque hasta ahora, cuando se elaboraban las cervezas, los sumilleres buscaban el maridaje gastronómico. Con Equilater se ha invertido el proceso y han creado una cerveza donde los ingredientes se han elegido para el maridaje. Y es que ésta era una de las premisas con las que nació el proyecto: crear una cerveza versátil, con potencial para acompañar una gran variedad de platos.

Así pues, en Equilater encontramos la molécula *anetole*, que proviene del hinojo y que casa con platos frescos y hierbas anisadas como el ceviche. También está presente la molécula *solerone*, que se encuentra en los higos secos y que combina perfectamente con sabores caramelizados, como por ejemplo, una torta crujiente de foie y manzana caramelizada con curri. La molécula

cyclotene, que está presente en todas las cervezas de tipo Stout en las que predominan las maltas tostadas, casa con un pincho de pulpo a la brasa y tocino confitado. Y finalmente, la molécula *furfural*, que proviene de la maduración en barrica, es perfecta para combinar con un minicanelón tradicional de pollo y trufa.

Desde hoy, Equilater está disponible en la tienda online de Damm (shop.damm.com) y, en los próximos días, llegará a restaurantes y establecimientos seleccionados.

Nota de cata

De color marrón oscuro casi negro, Equilater es muy densa y opaca. Su espuma es compacta, abundante y de aspecto cremoso.

En nariz es intensa y de perfil muy rico y complejo. Destacan los aromas tostados como el café, y notas a caramelo, nueces y vainilla, con un toque muy sutil y fresco de hinojo.

En boca es muy expresiva, potente y rica en sabores intensos. Tiene una textura cremosa, con mucho cuerpo. Equilibrada y compleja, las notas dulces de higos secos se balancean con el delicado amargor final.

Presenta notas a nueces y regaliz, y matices tostados de café y cacao. Gracias al contrapunto del hinojo revela un final muy fresco, agradable y largo, logrando el equilibrio perfecto para crear excelentes maridajes gastronómicos.

Se recomienda una temperatura de servicio de 8 a 10°C en una copa estilo Sauvignon blanc.

Equilater - Ficha técnica

Color (EBC)	175 (marrón oscuro casi negro)
Amargor (IBU)	39
Graduación alcohólica	11% vol.
Ingredientes	Agua, malta de cebada, azúcar, cebada tostada, higos secos, lúpulo, extracto de semillas de hinojo y levadura.
Precio recomendado	5,50€/33cl.
Presentación	Botella de 33cl / Caja de 12 unidades.