

Damm
1876



Cool
Beer

MALQUERIDA

CERVEZA ROJA

BREWED FOR THE BEST LATIN FOOD

CERVEZA ROJA FRESCA

**UNA NUEVA CERVEZA
*UN NUEVO ESTILO DE CERVEZA***





FERRAN ADRIÀ ALBERT ADRIÀ

CREADA POR LOS MAESTROS
CERVEZEROS DE DAMM
FERRAN ADRIÀ, ALBERT ADRIÀ
Y SU EQUIPO

~~INSPIRADA EN~~
~~INSPIRADA EN~~
CREADA PARA
LA GASTRONOMÍA
LATINA

**MALQUERIDA NACE DE LA OBSESIÓN
FASCINACIÓN DE *FERRAN ADRIÀ*,
ALBERT ADRIÀ Y SU EQUIPO
POR LA GASTRONOMÍA LATINA.**

**UNA GASTRONOMÍA RICA, CREATIVA,
COMPLEJA, POTENTE.**

**TENDENCIA MUNDIAL,
CADA VEZ MÁS PRESENTE ENTRE
LOS WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS.**

**PERO PARA LA QUE NO EXISTÍA
UNA CERVEZA ESPECÍFICA
QUE MARIDARA PERFECTAMENTE
CON SU FUERTE PERSONALIDAD.**

HASTA AHORA

PARA CREAR UNA CERVEZA DIFERENTE

FERRAN Y ALBERT ADRIÀ,
JUNTO A SU EQUIPO, CREÍAN FIRMEMENTE
EN LA NECESIDAD DE CREAR UNA CERVEZA
ESPECIAL PARA LA COCINA LATINA.
Y SE PROPUSIERON HACERLA
CON EL *EQUIPO DE DAMM*.

SÍ O SÍ

¿CERVECERA MEDITERRÁNEA Y COCINA LATINA?

**¿PERO QUE HACE
UNA CERVECERA MEDITERRÁNEA
CREANDO UNA CERVEZA
PARA LA GASTRONOMÍA LATINA?**

**FERRAN ADRIÁ, ALBERT ADRIÁ Y SU EQUIPO
PUEDEN LLEGAR A SER MUY CONVINCENTES.
ASÍ QUE, A PRINCIPIOS DE 2016,**

DAMM DIJO SÍ.

2016 - 2017

UN AÑO DE PRUEBAS, DESCARTES
TALENTO, EXPERIMENTACIÓN



**Los maestros cerveceros de Damm
elaboraban cervezas con las ideas
de Ferran Adrià, Albert Adrià y su equipo:**

Ferran Centelles

(sumiller de ElBulli 2000-2011),

Paco Méndez

(cocinero y socio de Albert Adrià en Hoja Santa)

y Marc Álvarez

(responsable del área de coctelería de ElBarri).

**Luego, esos prototipos se probaban
con comida latina en las numerosas
reuniones que se llevaron a cabo.**

01 DIEGO REY

En una de esas sesiones, y después de darle mil vueltas, el artista argentino Diego Rey propuso el nombre ganador: Malquerida.

03 DEMASIADO SUAVE

Probaron cervezas con toques de lima, hierba limón, anís, hoja santa... y muchos otros ingredientes de la cocina latina. Pero un sabor demasiado suave se veía sobrepasado por la intensidad de la comida.

02 DEMASIADO FUERTE

En un principio se probó a incluir mezcal. Le daba un sabor ahumado interesante, pero se alejaba del frescor que era necesario para acompañar una cocina tan potente.

04 PACO MÉNDEZ

*Fue entonces cuando Paco Méndez, jefe de cocina del Hoja Santa, apareció con un cóctel que abría su menú degustación, hecho con flor de Jamaica y naranja.
¿Y si lo incorporamos a la cerveza? Delicioso.*

05 COLOR

*Pero eso no fue todo.
La flor de Jamaica resultó
ser todo un descubrimiento:
fue esta flor tan especial
la que le dio a la cerveza
su maravilloso color rojo.*

07 MAESTROS DAMM

*Los maestros cerveceros de Damm
elaboraron el último prototipo
con estas últimas ideas.
Dos meses después de la última
sesión, lo habían conseguido.
La cerveza recién nacida fue
bendecida por todos los miembros
del equipo con unanimidad.*

06 ALBERT ADRIÀ

*Aún así, faltaba acidez
y textura, por lo que Albert Adrià
pidió incorporar notas de trigo.*

08 AMIGOS

*Faltaba una última
prueba de fuego: dar a probar
la cerveza a familiares,
amigos, compañeros, clientes...
Y gustó mucho.
Tanto, que sorprendentemente
resultó ser “muy buena,
para la cocina latina,
o simplemente para beberla”.*

**RESULTADO INESPERADO
SORPRENDENTE:**



**LA
CERVEZA
ROJA
FRESCA**

*Malquerida era una cosa tan nueva
que no encajaba en ningún estilo
ya existente. Y, si no existía,
había que crearlo.*

*Era roja, pero no solo roja.
Era una CERVEZA ROJA FRESCA*

INGREDIENTES

FLOR DE JAMAICA

*La flor de Jamaica
o hibisco es una flor
característica de países
tropicales, muy utilizada
en la gastronomía latina.*

*Aporta a la cerveza
su sorprendente color rojo
junto a notas florales
y frescor.*

LÚPULO

*El indispensable lúpulo
es el encargado
de proporcionar
el característico
amargor de la cerveza,
así como de sus suaves
notas especiadas.*

MAÍZ

*Este peculiar ingrediente,
muy utilizado también
en la gastronomía latina,
es el responsable
de la sensación de redondez
y volumen de la cerveza.*



PARA UNA CERVEZA INNOVADORA

MALTA DE CEBADA

*La malta de cebada
es la parte fundamental
para aportar
estructura a la cerveza.*

*Además, le añade
un agradable recuerdo tostado.*

NARANJA

*El objetivo
era conseguir una cerveza
muy fresca, por lo que
los toques afrutados
y cítricos de la naranja
resultaron perfectos,
dando un extra
de aromaticidad
a la cerveza.*

TRIGO

*Para conseguir
un punto más de acidez
y textura, se decidió
incorporar trigo,
que aporta recuerdos
afrutados y delicadas
notas florales.*



ASÍ SE DEGUSTA DISFRUTA UNA MALQUERIDA



Alc 5% vol.

NOTA DE CATA DE FERRAN CENTELLES
SUMILLER DEL BULLI

ASPECTO

fluido y un asombroso color rojo debido al toque de flor de Jamaica. La crema es densa y tiene un tono blanco marfil.

EN NARIZ

es intensa, destaca la sensación de frescor, las notas de malta, un punto cítrico de piel de naranja, un toque floral y el recuerdo herbáceo proveniente del lúpulo.

EN BOCA

se muestra fluida, con un carbónico que le aporta gran vivacidad. Recuerdos tostados de malta y un matiz afrutado que proviene de la naranja.

POSTGUSTO

es largo y muy agradable, con una sensación delicada, amarga y repleta de recuerdos cítricos.

4 A 6° C

Se recomienda una temperatura de servicio de 4 a 6°

**NOTA DE CATA
FERRAN
CENTELLES**

LA CERVEZA
~~MALQUERIDA~~ BIENQUERIDA
POR LA GASTRONOMÍA
LATINA

**MALQUERIDA ES UNA CERVEZA
INNOVADORA Y SORPRENDENTE,
DE ALTA CALIDAD, MUY FÁCIL
DE BEBER, CREADA PARA ACOMPAÑAR
LA GASTRONOMÍA LATINA.**

**SU MARIDAJE ES IDEAL CON PLATOS
EXTREMOS, PICANTES, POTENTES
Y ÁCIDOS TÍPICOS
DE LA COCINA LATINA.**

**UNA GASTRONOMÍA CON UNA FUERTE
PERSONALIDAD E INFINITAS
POSIBILIDADES CREATIVAS,
QUE YA SE HA CONVERTIDO
EN TENDENCIA MUNDIAL,
PISANDO CADA AÑO
MÁS FUERTE EN LA PRESTIGIOSA
LISTA DE LOS WORLD'S 50 BEST
RESTAURANTS.**

FORMATOS

33 CL



33 CL. RETORNABLE

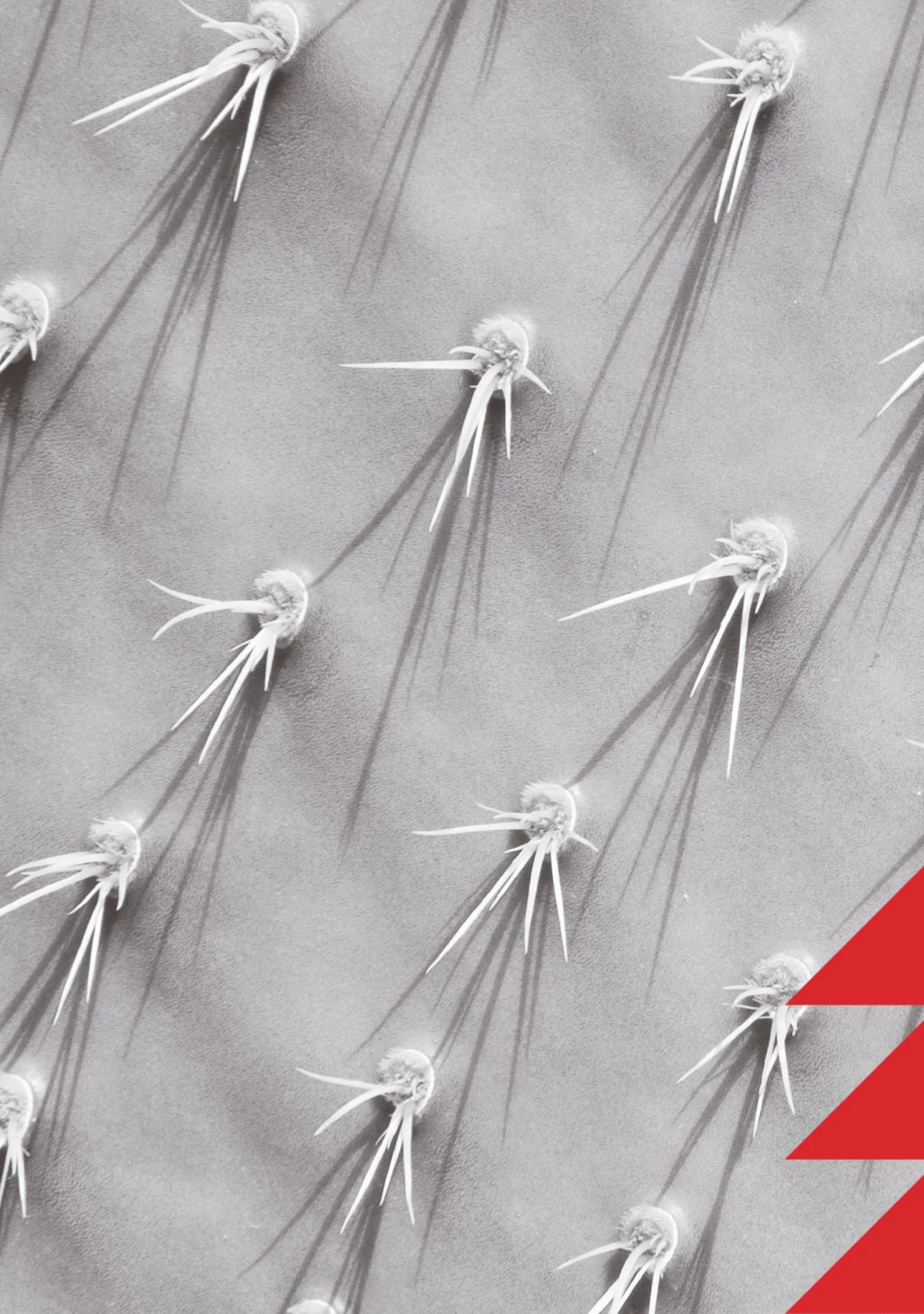
25 CL

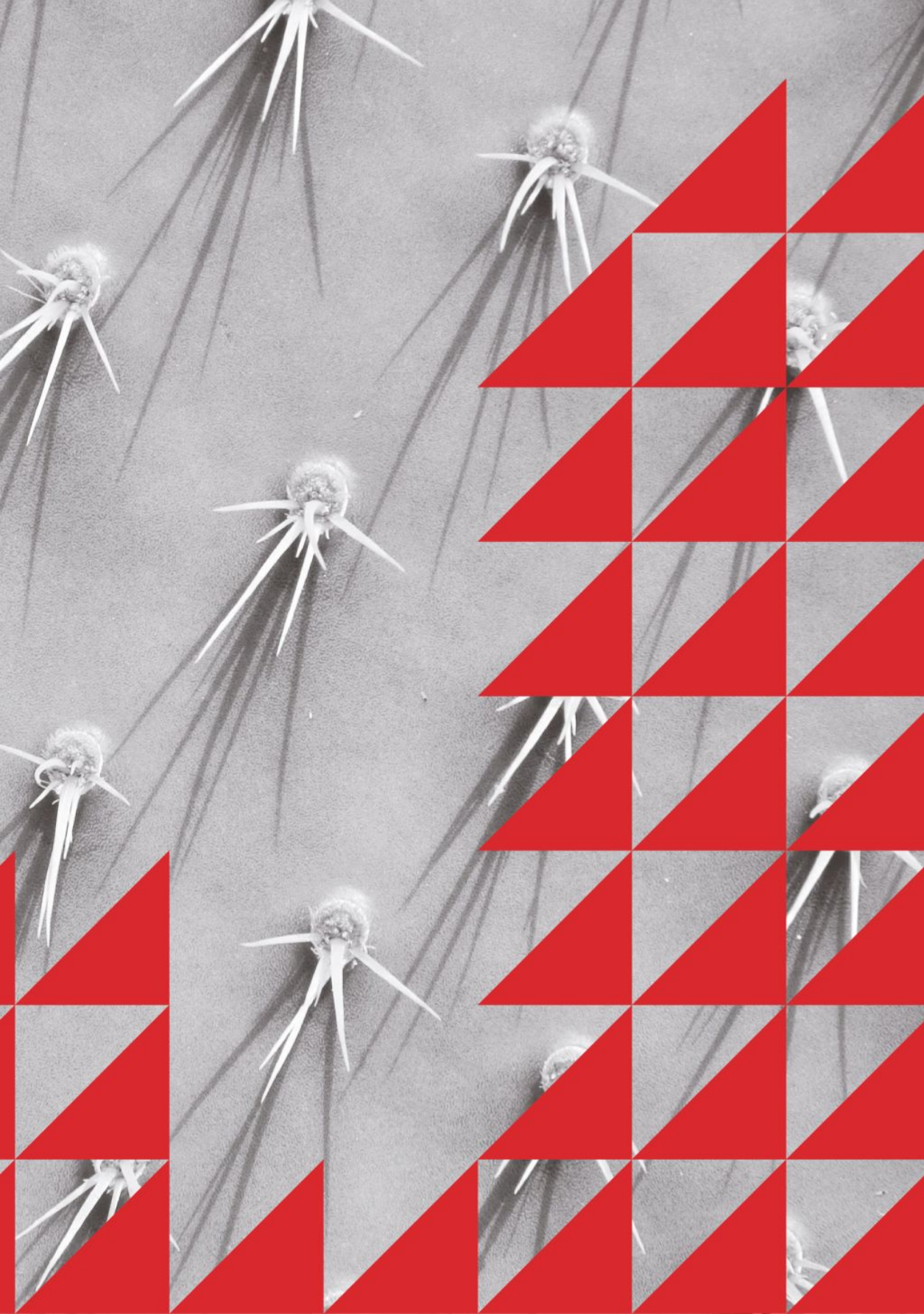


**25 CL. SIN RETORNO
(PACK 6UDS.)**

BARRIL DE 20L









Malquerida recomienda el consumo responsable, 5°