

**Damm**  
1876



**Cool**  
Beer

**MALQUERIDA**

---

**CERVEZA ROJA**

BREWED FOR THE BEST LATIN FOOD

**CERVESA ROJA**  
**FRESCA**

**UNA CERVESA NOVA**  
**UN NOU ESTIL DE CERVESA**






**FERRAN ADRIÀ**  
**ALBERT ADRIÀ**

---

**CREADA PELS MESTRES  
CERVESERS DE DAMM,  
FERRAN ADRIÀ, ALBERT ADRIÀ  
I EL SEU EQUIP.**



~~INSPIRADA EN~~  
~~INSPIRADA EN~~  
CREADA PER A  
LA GASTRONOMIA  
LLATINA

**MALQUERIDA NEIX DE L'OBSESSIÓ  
LA FASCINACIÓ DE *FERRAN ADRIÀ*,  
*ALBERT ADRIÀ* I EL SEU EQUIP  
PER LA GASTRONOMIA LLATINA.**

**UNA GASTRONOMIA RICA, CREATIVA,  
COMPLEXA, POTENT.**

**TENDÈNCIA MUNDIAL,  
CADA COP MÉS PRESENT ENTRE  
ELS WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS.**

**PERÒ PER A LA QUAL NO EXISTIA  
UNA CERVESA ESPECÍFICA  
QUE MARIDÉS PERFECTAMENT  
AMB LA SEVA FORTA PERSONALITAT.**

---

**FINS AVUI**

# **PER CREAR UNA CERVESA DIFERENT**

*FERRAN I ALBERT ADRIÀ,*  
JUNTAMENT AMB EL SEU EQUIP,  
CREIEN FERMAMENT EN LA NECESSITAT  
DE CREAR UNA CERVESA ESPECIAL  
PER A LA CUINA LLATINA. I ES VAN PROPOSAR  
FER-LA AMB *L'EQUIP DE DAMM.*  
TANT SÍ COM NO.

---

**SÍ O SÍ**



# **CERVESERA MEDITERRÀNIA I CUINA LLATINA?**

**PERÒ QUE FA  
UNA CERVESERA MEDITERRÀNIA  
CREANT UNA CERVESA  
PER A LA GASTRONOMIA LLATINA?**

**FERRAN ADRIÀ, ALBERT ADRIÀ Y SU EQUIPO  
PODEN ARRIBAR A SER MOLT CONVINCENTS.  
AIXÍ DONCS, AL PRINCIPI DE 2016,**

---

**DAMM VA DIR SÍ**

# 2016 - 2017

UN ANY DE PROVES, DESCARTAMENTS  
TALENT, EXPERIMENTACIÓ



**Els mestres cervesers de Damm  
elaboraven cerveses amb les idees  
de Ferran Adrià, Albert Adrià i el seu equip:**

**Ferran Centelles**

*(sommelier d'ElBulli 2000-2011),*

**Paco Méndez**

*(cuiner i soci d'Albert Adrià a Hoja Santa)*

**i Marc Álvarez**

*(responsable de l'àrea de cocteleria d'ElBarri).*

**Després aquells prototips es tastaven  
amb menjar llatí a les nombroses reunions  
que es van portar a terme.**

01  
**DIEGO REY**

*En una d'aquestes sessions,  
i després de donar-hi mil voltes,  
l'artista argentí Diego Rey  
va proposar el nom guanyador:  
Malquerida.*

03  
**MASSA  
SUAU**

*Van provar de fer cerveses  
amb tocs de llima, herba llimona,  
anís, "hoja santa"...  
i molts altres ingredients  
de la cuina llatina.  
Però un gust massa suau  
quedava sobrepasat per  
la intensitat del menjar.*

02  
**MASSA  
FORT**

*En un principi es va provar  
d'incloure-hi mescal.  
Li donava un gust fumat  
interessant, però s'allunyava  
de la frescor que era necessària  
per acompanyar una  
cuina tan potent.*

02  
**PACO  
MÉNDEZ**

*Va ser llavors quan Paco Méndez,  
cap de cuina de l'Hoja Santa,  
va aparèixer amb un còctel  
que obria el seu menú degustació,  
fet amb flor de Jamaica  
i taronja. I si l'incorporem  
a la cervesa? Deliciós.*

05  
**COLOR**

*Però això no va ser tot.  
La flor de Jamaica va resultar  
ser tot un descobriment.  
Perquè va ser aquesta  
flor tan especial  
la responsable de donar  
a la cervesa el seu meravellós  
color vermell.*

07  
**MESTRES  
DAMM**

*Els mestres cervesers de Damm  
van elaborar l'últim prototip  
amb aquestes últimes idees.  
Dos mesos després de l'última  
sessió, ho havien aconseguit.  
La cervesa acabada de néixer fou  
beneïda per tots els membres  
de l'equip amb unanimitat.*

06  
**ALBERT  
ADRIÀ**

*Tot i això, faltava acidesa  
i textura, motiu pel qual  
Albert Adrià va demanar  
d'incorporar-hi notes de blat.*

08  
**AMICS**

*Faltava una última  
prova de foc: fer tastar la cervesa  
a familiars, amics, companys,  
clients... I va agradar molt.  
Tant, que sorprenentment  
va resultar ser "molt  
bona, per a la cuina llatina,  
o simplement per beure-la".*

**RESULTAT INESPERAT  
SORPRENENT:**



**LA  
CERVEZA  
ROJA  
FRESCA**

*Malquerida era una cosa tan nova  
que no encaixava en cap estil existent.  
I, si no existia, s'havia de crear.*

*Era roja, però no només roja.  
Era una CERVEZA ROJA FRESCA*

## INGREDIENTS

### **FLOR DE JAMAICA**

*La flor de Jamaica o hibisc és una flor característica de països tropicals, molt utilitzada en la gastronomia llatina. Aporta a la cervesa el seu sorprenent color vermell juntament amb notes florals i frescor.*

### **LLÚPOL**

*L'indispensable llúpul és l'encarregat de proporcionar la característica amargor de la cervesa, així com les seves suaus notes especiades*

### **BLAT DE MORO**

*Aquest peculiar ingredient, molt usat també en la gastronomia llatina, és el responsable de la sensació de rodonesa i volum de la cervesa.*



*PER A UNA CERVESA INNOVADORA*



## **MALT D'ORDI**

*El malt d'ordi és la part fonamental per aportar estructura a la cervesa. A més, li afegeix un agradable record torrat.*

## **'TARONJA**

*L'objectiu era aconseguir una cervesa molt fresca, motiu pel qual els tocs afruitats i cítrics de la taronja van ser perfectes, i van donar un extra d'aromaticitat a la cervesa.*

## **BLAT**

*Per aconseguir un punt més d'acidesa i textura, es va decidir incorporar-hi blat, que aporta records afruitats i delicades notes florals.*

# AIXÍ ES TASTA GAUDEIX UNA MALQUERIDA



*Alc 5% vol.*



**NOTA DE TAST DE FERRAN CENTELLES**  
**SOMMELIER D'ELBULLI**

## **ASPECTE**

*fluid i un sorprenent  
color rogenç a causa  
del toc de flor de Jamaica.  
La crema és densa  
i té un to blanc marfil.*

## **EN NAS**

*és intensa, destaca  
la sensació de frescor,  
les notes de malt,  
un punt cítric de pell  
de taronja, un toc floral  
i el record herbaci  
provinent del llúpol.*

## **EN BOCA**

*es mostra fluida,  
amb un carbònic que li  
aporta una gran vivesa.  
Records torrats de malt  
i un matís afruitat que  
prové de la taronja.*

## **POSTGUST**

*és llarg i molt  
agradable, amb una  
sensació delicada,  
amarga i plena de  
records cítrics.*

## **4 A 6°C**

*Es recomana  
una temperatura  
de servei de 4 a 6°*

**NOTA DE TAST  
FERRAN  
CENTELLES**

LA CERVESA  
“MALQUERIDA” BENVOLGUDA  
PER LA GASTRONOMIA  
LLATINA

**MALQUERIDA ÉS UNA CERVESA  
INNOVADORA I SORPRENENT, D'ALTA  
QUALITAT, MOLT FÀCIL DE BEURE,  
CREADA PER ACOMPANYAR LA  
GASTRONOMIA LLATINA.**

**EL SEU MARIDATGE ÉS IDEAL  
AMB PLATS *EXTREMS*, *PICANTS*,  
*POTENTS I ÀCIDS* TÍPICS  
DE LA CUINA LLATINA.**

**UNA GASTRONOMIA AMB UNA FORTA  
PERSONALITAT I AMB INFINITES  
POSSIBILITATS CREATIVES,  
QUE JA ÉS TENDÈNCIA MUNDIAL  
I TREPITJA CADA ANY  
MÉS FORT EN LA PRESTIGIOSA  
LLISTA DELS WORLD'S 50  
BEST RESTAURANTS.**

# FORMATS

# 33 CL 25 CL



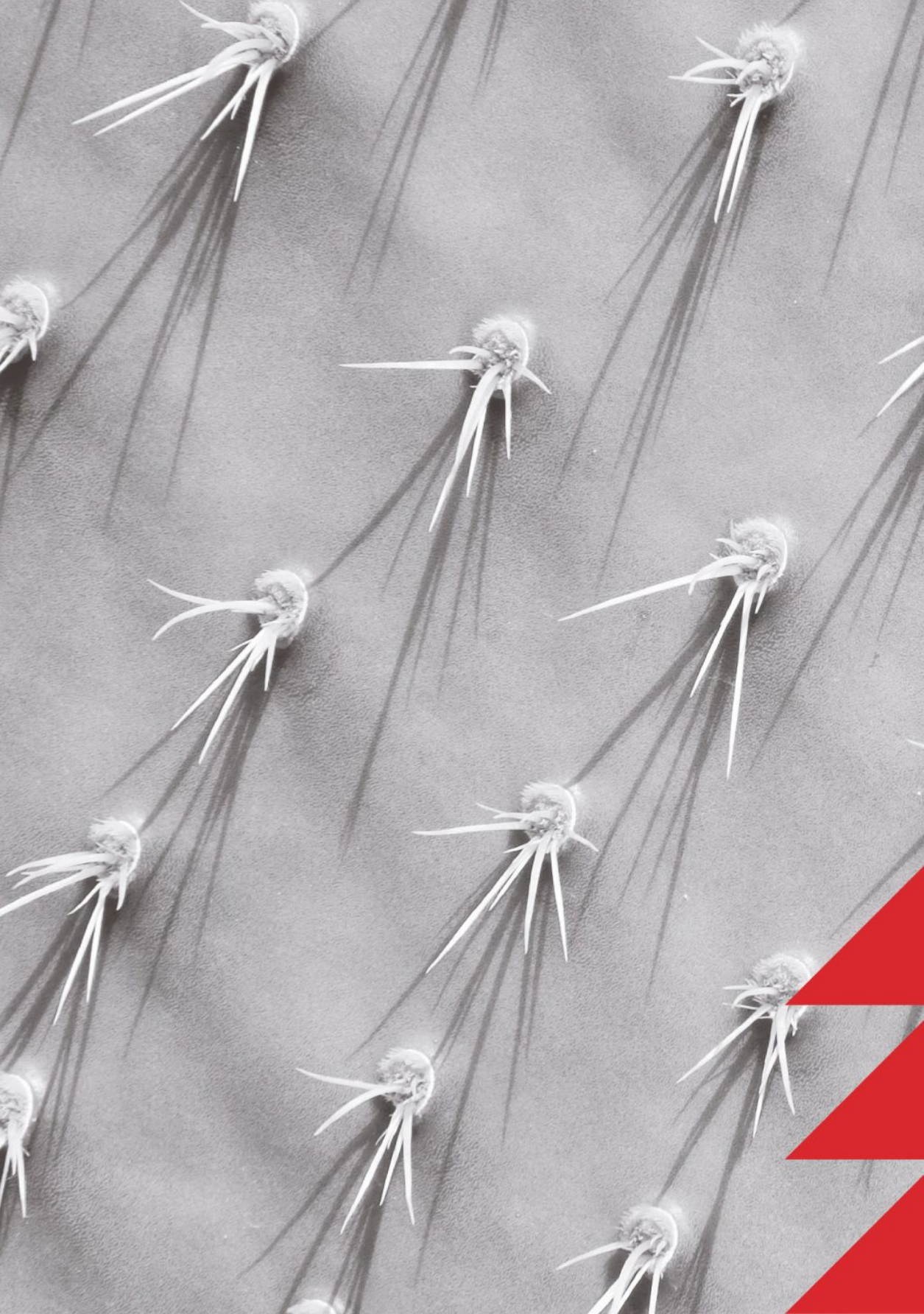
**33 CL. RETORNABLE**



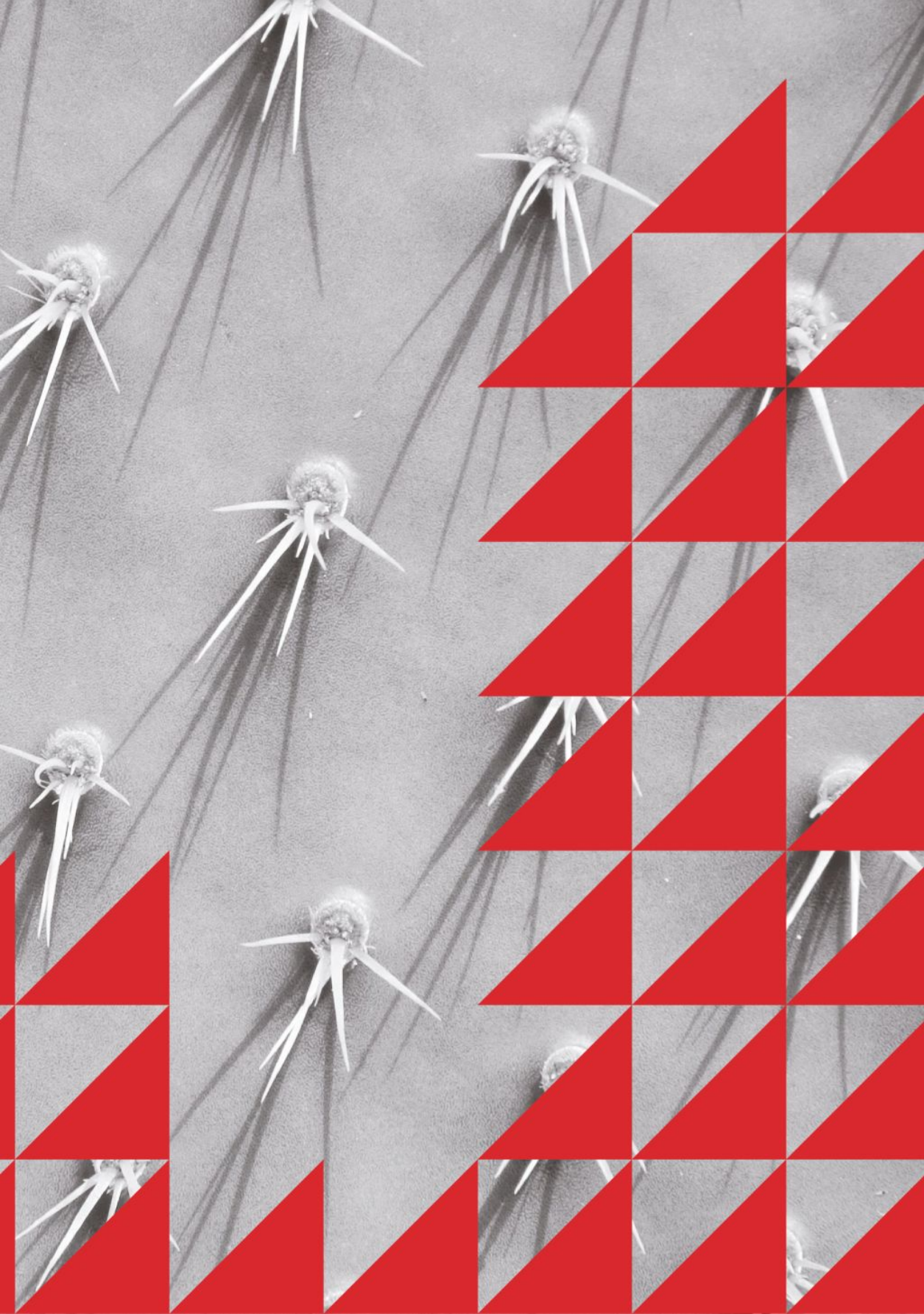
**25 CL. SENSE RETORN  
(PACK 6UDS.)**

# BARRIL DE 20L











**MALQUERIDA**

**CERVEZA ROJA**

*Malquerida en recomana el consum responsable, 5°*