

DESDE 1955

Voll-Damm

DOBLE MALTA



**DOBLE NADA**

**VOLL-DAMM  
ES UNA  
MÄRZENBIER.**

**CERVEZA DE  
MARZO**

# ¿Y SABES POR QUÉ SE LLAMA ASÍ?

En la Edad Media, al no existir sistemas de refrigeración, ni prácticamente conocimientos de microbiología, los cerveceros tenían que dejar de producir durante los meses cálidos del verano, porque las altas temperaturas permitían que algunas bacterias sobrevivieran y echaran a perder la producción.

Pero un maestro cervecero tuvo una idea genial. Durante la producción de marzo todos trabajarían más duro para elaborar una cerveza mucho más potente, con más lúpulo. También añadirían más malta a la fórmula tradicional, el doble de malta, buscando una cerveza con mucho más cuerpo, que resistiría muchísimo mejor los embates del calor. Con ello consiguieron que por primera vez el consumo de cerveza se extendiera durante todo el año.

Así nació el estilo Märzenbier; así nació el estilo de Voll-Damm.

# LA CERVEZA DE UNA CELEBRACIÓN

Con el tiempo, la Märzenbier se acabaría convirtiendo también en la Oktoberfestbier. Esto es debido a que coincidiendo con el final de la cosecha de malta y lúpulo y la llegada del frío, se tenían que acabar las reservas de la última cerveza almacenada (Märzenbier) para liberar las bodegas y volver a fabricar.

Este hecho, coincidiendo con el aniversario de las nupcias entre Luis I de Baviera y Teresa de Sajonia-Altenburgo, se acabó convirtiendo en una gran celebración en Munich, que ha perdurado hasta nuestros días conocida como la Oktoberfest, de ahí que la Märzenbier también se llame Oktoberfestbier.

# GRAN



# OKTOBERFESTBIER

... su elaboración  
... antes cuando,  
... debió elaborarla  
... hoy. Se la  
... *Toll-Damm.*

1878

BECK'S

**SÓLO CUANDO  
SABES DE DÓNDE  
VIENES, PUEDES  
SABER QUIÉN ERES**

# EL ORIGEN DE DOBLE MALTA

Damm elaboró su primera Märzenbier en 1953. Los primeros años sólo se producía del mes de octubre a abril, mientras que el resto del año se dejaba de fabricar.

# VOLL-DAMM,



Fue en 1955, debido al gran éxito obtenido, que se decidió fabricar de manera ininterrumpida. Se la bautizó con el nombre de Voll-Damm. “Voll” en alemán significa lleno, completo. El nombre le iba muy bien a una cerveza de sabor fuerte, intenso y con mucho cuerpo.

**LA RECETA**  
**LA TÉCNICA**  
**LOS INGREDIENTES**

# IMPORTA. ES NECESARIA. SON INCUESTIONABLES

Voll-Damm es una cerveza doble malta. Se produce con ingredientes cien por cien naturales, con cebada sólo de variedades puras y malteada en nuestra propia maltería. La doble cantidad de malta, le confiere más aroma, más sabor y más cuerpo.

La Voll-Damm recibe unos primeros lúpulos amargos en el brasaje, y más tarde justo antes de que comience el proceso de la fermentación se le añade un nuevo lúpulo proveniente de la muy reconocida y prestigiosa región Bávara de Hallertau.

# DOBLE MALTA

La doble cantidad de malta en la receta  
hace que sea un producto con mucha fuerza.  
Con el doble de sabor. El doble de cuerpo.  
Es algo que se nota en el primer sorbo.



# LÚPULOS AMARGOS

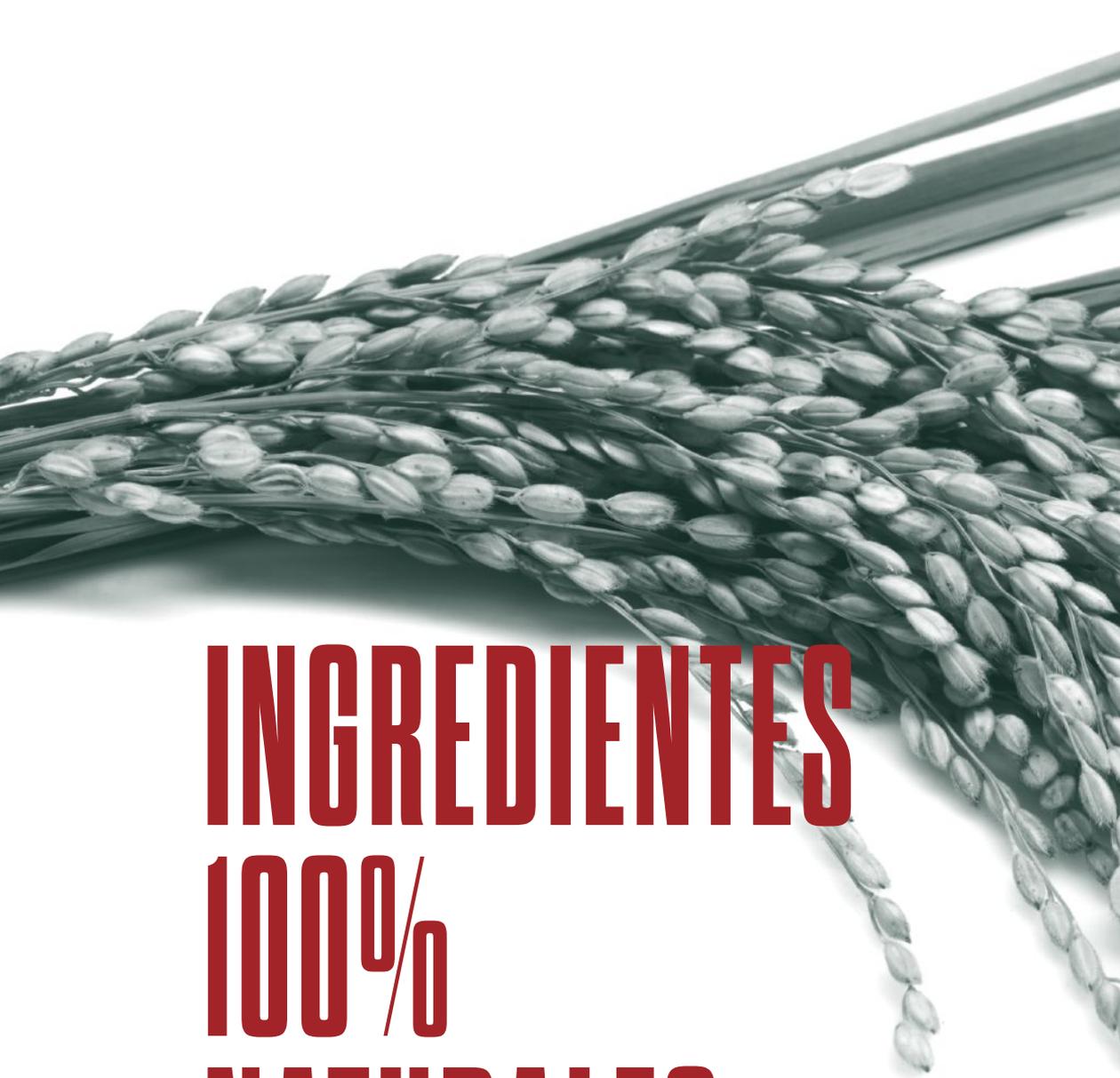
Durante la cocción añadimos lúpulos de las variedades Nugget, Magnum y Taurus, que son los responsables de aportar el amargor característico de la Voll-Damm.





# LÚPULO AROMÁTICO

Justo antes de acabar la cocción, se le añade lúpulo aromático, que lo enriquecerá con notas aromáticas herbales, cítricas y afrutadas. Este proceso se conoce como *late-hopping*.



# INGREDIENTES 100% NATURALES

Voll-Damm se elabora con ingredientes naturales, cuidadosamente seleccionados desde su origen. Agua, malta de cebada, arroz, maíz, lúpulo y levadura.



**LOS PREMIOS  
NO SE BUSCAN.  
LOS PREMIOS  
LLEGAN**



EEUU  
2004



UK  
2007



BÉLGICA  
2009



EEUU  
2009



AUSTRALIA  
2010



UK  
2011



EEUU  
2011



AUSTRALIA  
2012



EEUU  
2012



UK  
2012



UK  
2013



UK  
2013



BÉLGICA  
2013



UK  
2014



BÉLGICA  
2014



EEUU  
2014



AUSTRALIA  
2015



UK  
2015



UK  
2015



BÉLGICA  
2015



EEUU  
2015



BÉLGICA  
2016



AUSTRALIA  
2017



EEUU  
2017



BÉLGICA  
2017



BÉLGICA  
2018



EEUU  
2018



BÉLGICA  
2018



BÉLGICA  
2019



UK  
2019



EEUU  
2019



UK  
2019



EEUU  
2021



BÉLGICA  
2020



UK  
2020



BÉLGICA  
2021



EEUU  
2021



BÉLGICA  
2021



AUSTRALIA  
2021



BÉLGICA  
2022



FRANCIA  
2022



ALEMANIA  
2022



# EL SABOR DEL CARÁCTER

# NOTA DE GATA

Cerveza con color roble de reflejos anaranjados. Se presenta densa y brillante, con una capa cromática tostada. La espuma se muestra compacta. Presenta burbujas vivas, finas y veloces. El aroma es de gran intensidad y complejidad. Las primeras notas olfativas son afrutadas, como el melocotón maduro y la manzana; también anaranjadas que dotan la nariz de frescor. Goza de una nariz limpia donde al final persiste la sensación de pan tostado.

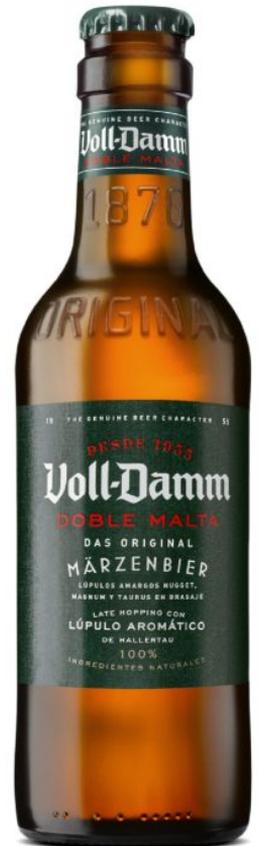
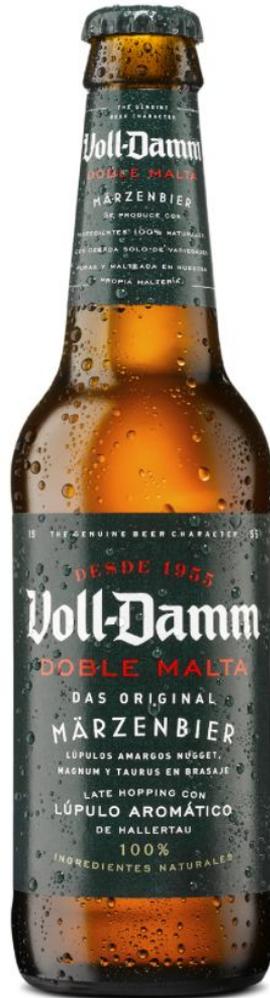
La entrada de boca es amplia, con carácter. Voluminosa y cremosa. El final nos recuerda al tanino de la hoja de tabaco. El amargor del lúpulo regala una intensa sensación refrescante.

## SERVICIO

La temperatura idónea sería entre 6 y 8 grados.

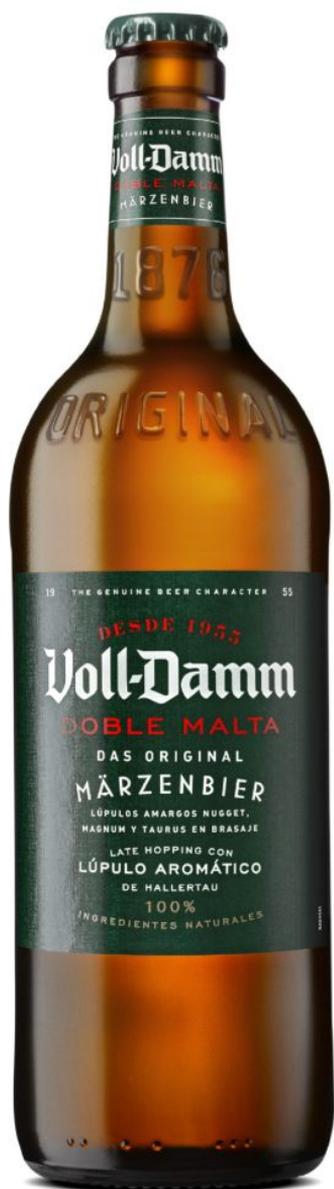
Alc. 7,2% vol.

# FORMATOS



33 cl. RETORNABLE (Caja 24 Uds.)  
20 cl. RETORNABLE (Caja 30 Uds.)  
66 cl. SIN RETORNO (Caja 12 Uds.)  
33 cl. SIN RETORNO (Cesta 6 Uds.)

25 cl. SIN RETORNO (Cesta 6 Uds. / Pack 6 Uds.)  
25 cl. SIN RETORNO (Caja 12 Uds.)



LATA 33 cl (Latcub 6u. x 4)  
LATA 33 cl (Caja 12 u.)

BARRIL 30 Lts.  
BARRIL 20 Lts.

**NO AMIGO, NO TODAS LAS CERVEZAS  
SON IGUALES**



# DOBLE NADA

Voll-Damm recomienda el consumo responsable. 7,2°.