

DESDE 1955

Voll-Damm

DOBLE MALTA

DOBLE O RES

**VOLL-DAMM
ÉS UNA
MÄRZENBIER.**

**CERVESA DE
MARÇ**

I SAPS PER QUÈ ES DIU AIXÍ?

A l'Edat Mitjana, al no existir sistemes de refrigeració, ni pràcticament coneixements de microbiologia, els cervesers havien de deixar de produir durant els mesos càlids de l'estiu, perquè les altes temperatures permetien que alguns bacteris sobrevisquessin i fessin malbé la producció.

Però un mestre cerveser va tenir una idea genial. Durant la producció de març, tots treballarien més dur per elaborar una cervesa molt més potent, amb més llúpol. També afegirien més malta a la fórmula tradicional, el doble de malta, tot buscant una cervesa amb molt més cos, que resistís molt millor els embats de la calor.

Amb això van aconseguir que, per primera vegada, el consum de cervesa s'estengués durant tot l'any.

Així va néixer l'estil Märzenbier; així va néixer l'estil de Voll-Damm.

LA CERVESA D'UNA CELEBRACIÓ

Amb el temps, la Märzenbier s'acabaria convertint també en l'Oktoberfestbier. Això es deu al fet que, coincidint amb el final de la collita de malta i llúpol i l'arribada del fred, s'havien d'acabar les reserves de l'última cervesa emmagatzemada (Märzenbier) per buidar les bodegues i tornar a fabricar.

Aquest fet, coincidint amb l'aniversari de les núpcies de Lluís I de Baviera i Teresa de Saxònia-Altenburg, va acabar esdevenint una gran celebració a Munic, que ha perdurat fins als nostres dies, coneguda com l'Oktoberfest, i és per això que la Märzenbier també s'anomena Oktoberfestbier.

GRAN



OKTOBERFESTBIER

...a su elaboración
...cuando
...elaborarla
...hoy. Se la
...*Toll-Damm*.

1873

LA TOLL

**NOMÉS QUAN
SAPS D'ON VÉNS,
POTS SABER
QUI ETS**

L'ORIGEN DE DOBLE MALTA

Damm va elaborar la seva primera Märzenbier al 1953. Els primers anys només es produïa del mes d'octubre al mes d'abril, mentre que la resta de l'any es deixava de fabricar.

VOLL-DAMM,



Va ser al 1955, a causa del gran èxit obtingut, que es va decidir fabricar de manera ininterrompuda. Se la va batejar amb el nom de Voll-Damm. Voll en alemany significa ple, complet. El nom li quedava molt bé a una cervesa de sabor fort, intens i amb molt de cos.

**LA RECEPTE
LA TÈCNICA
ELS INGREDIENTS**

IMPORTA. ÉS NECESSÀRIA. SÓN INQÜESTIONABLES

Voll-Damm és una cervesa doble malta. Es produeix amb ingredients cent per cent naturals, amb ordi només de varietats pures i maltat a la nostra pròpia malteria. La doble quantitat de malta li atorga més aroma, més sabor i més cos.

La Voll-Damm rep uns primers llúpols amargs en la maceració, i més tard, just abans que comenci el procés de la fermentació, se li afegeix un nou llúpol provinent de la molt reconeguda i prestigiosa regió bavaresa de Hallertau.

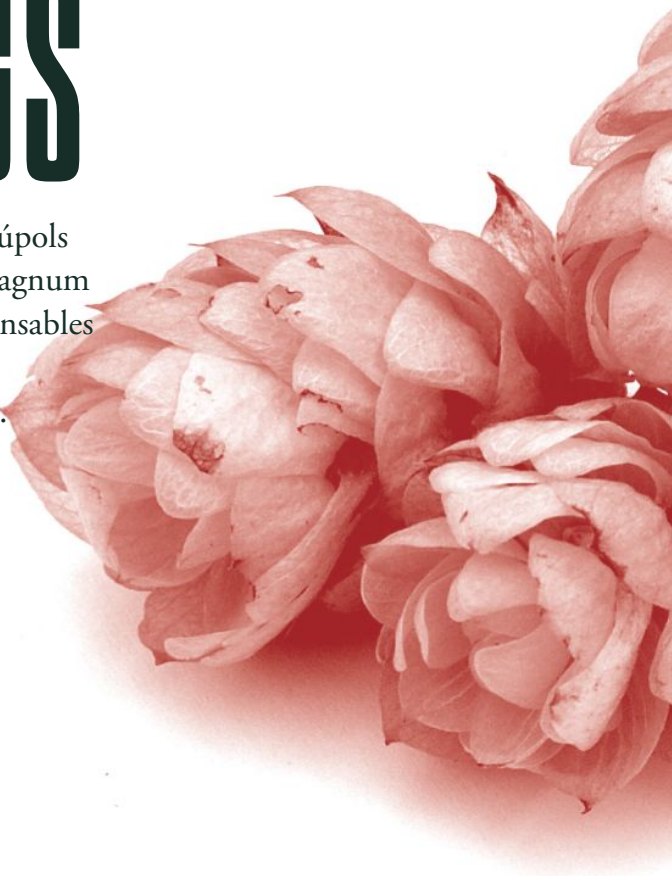
DOBLE MALTA

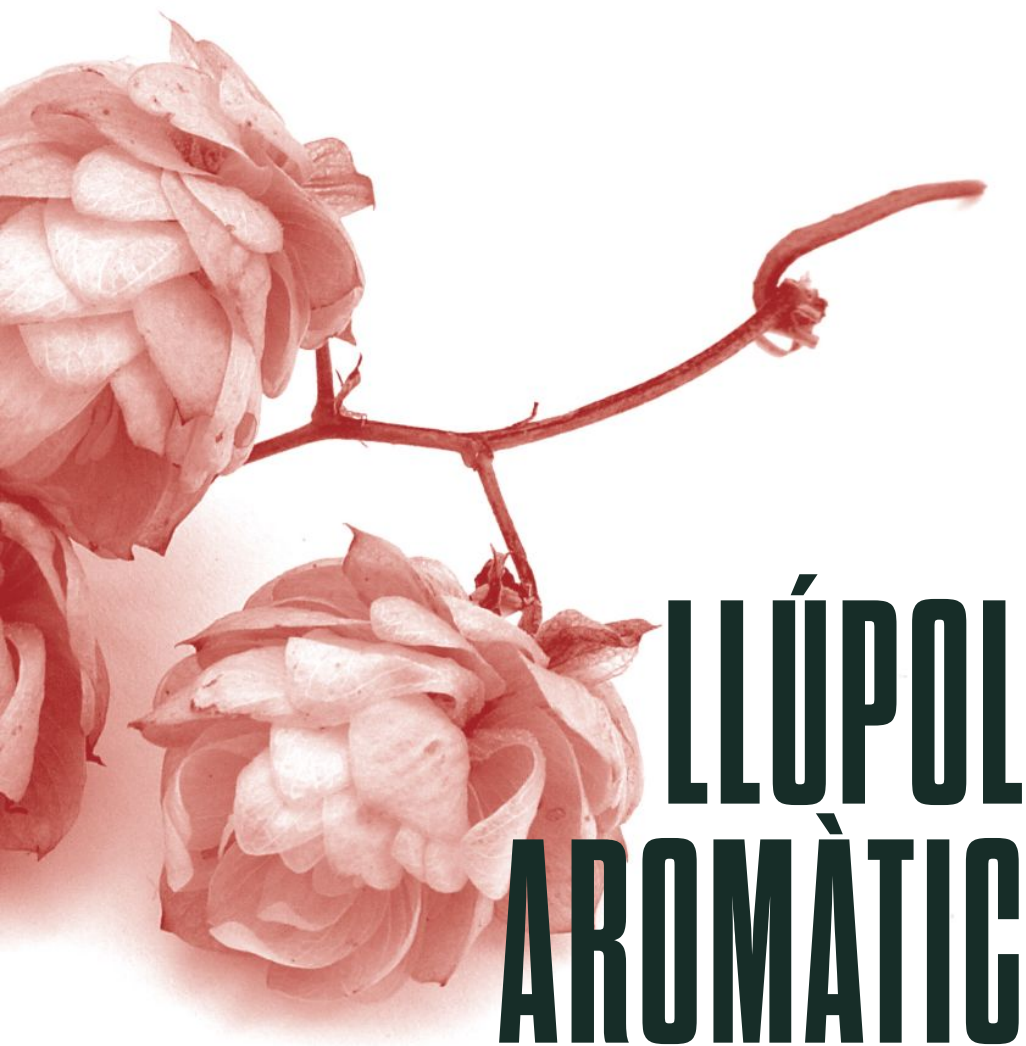
La doble quantitat de malta que porta la
recepta fa que sigui un producte amb molta
força. Amb el doble de sabor. El doble de cos.
És una cosa que es nota en el primer glop.



LLÚPOLS AMARGS

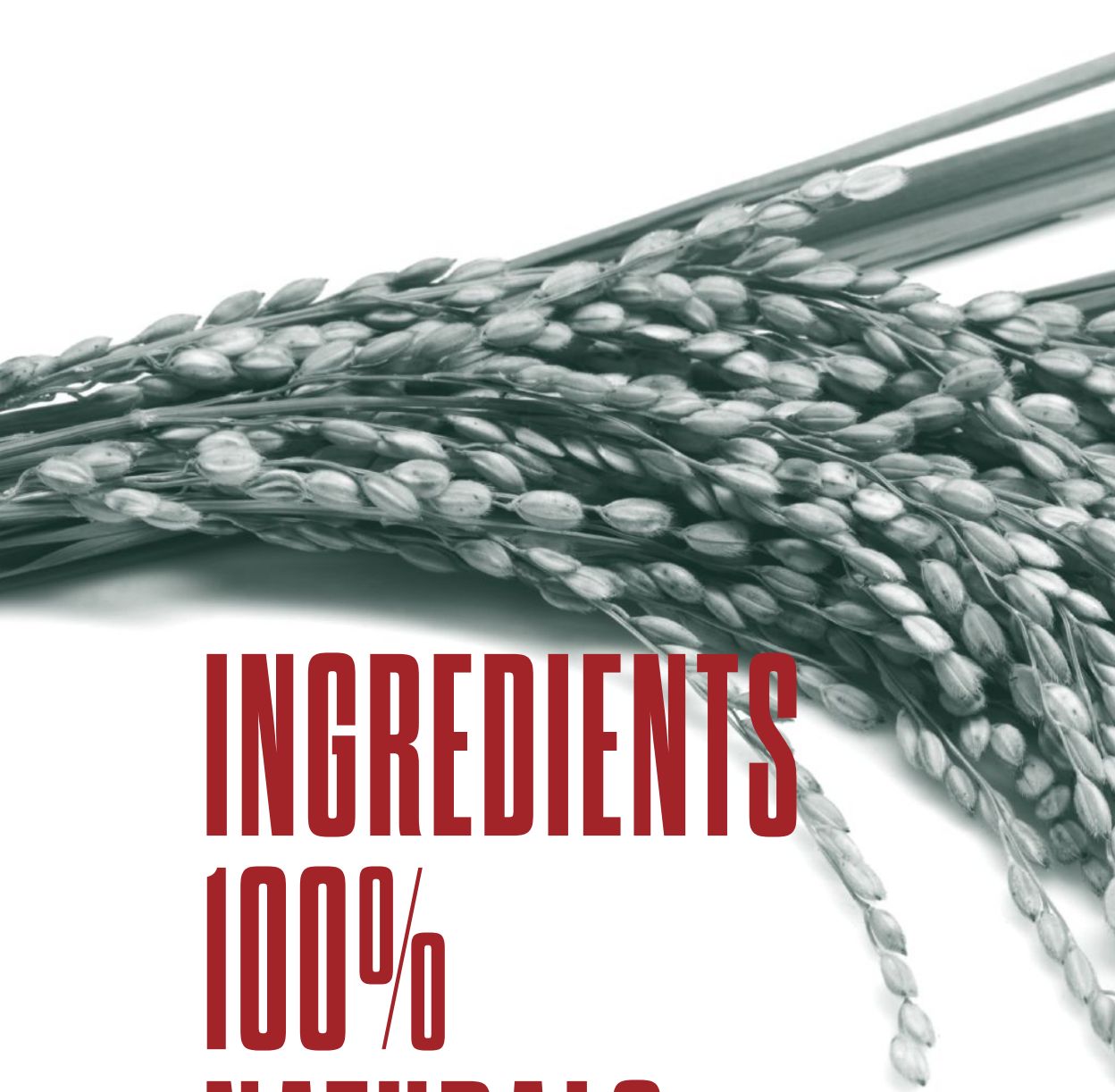
Durant la cocció afegim llúpols de les varietats Nugget, Magnum i Taurus, que són els responsables d'aportar l'amargor que caracteritza la Voll-Damm.





LLÚPOL AROMÀTIC

Just abans d'acabar la cocció,
se li afegeix llúpul aromàtic, que
l'enriquirà amb notes aromàtiques
d'herbes, cítriques i afruitades. Aquest
procés es coneix com a *late-hopping*.



INGREDIENTS 100% NATURALS

Voll-Damm s'elabora amb ingredients naturals, seleccionats acuradament des del seu origen. Aigua, malta d'ordi, arròs, blat de moro, llúpul i llevat.



**ELS PREMIS NO
ES BUSQUEN.
ELS PREMIS
ARRIBEN**



EEUU
2004



UK
2007



BÈLGICA
2009



EEUU
2009



AUSTRÀLIA
2010



UK
2011



EEUU
2011



AUSTRÀLIA
2012



EEUU
2012



UK
2012



UK
2013



UK
2013



BÈLGICA
2013



UK
2014



BÈLGICA
2014



EEUU
2014



AUSTRÀLIA
2015



UK
2015



UK
2015



BÈLGICA
2015



EEUU
2015



BÈLGICA
2016



AUSTRÀLIA
2017



EEUU
2017



BÈLGICA
2017



BÈLGICA
2018



EEUU
2018



BÈLGICA
2018



BÈLGICA
2019



UK
2019



EEUU
2019



UK
2019



EEUU
2021



BÈLGICA
2020



UK
2020



BÈLGICA
2021



EEUU
2021



BÈLGICA
2021



AUSTRÀLIA
2021



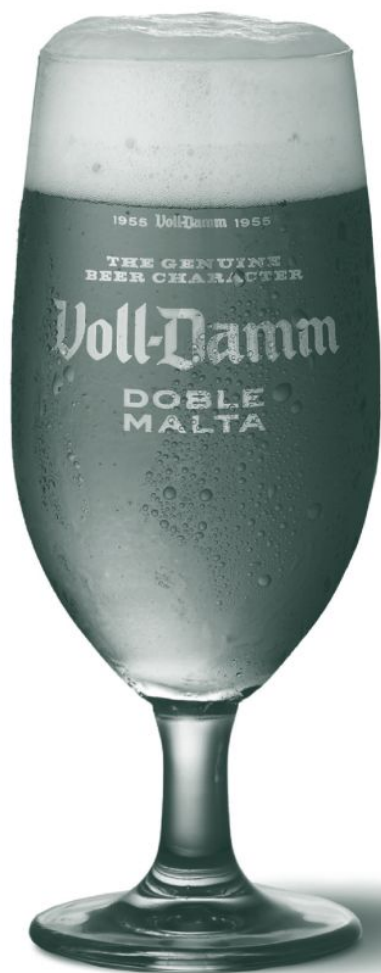
BÈLGICA
2022



FRANÇA
2022



ALEMANYA
2022



EL SABOR DEL CARÀCTER

NOTA DE TAST

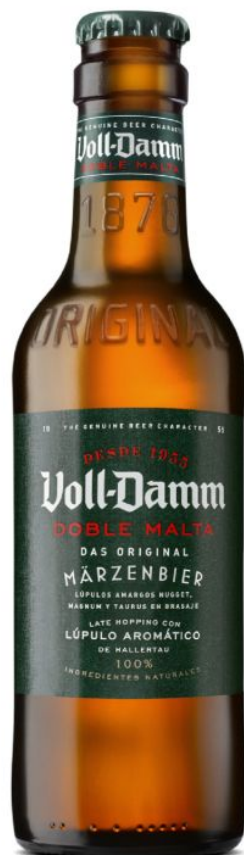
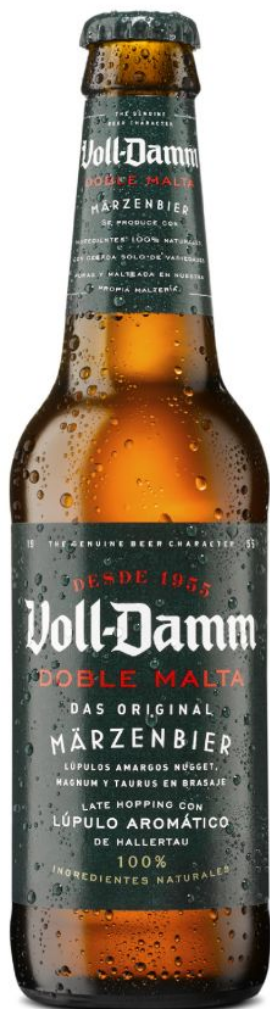
Cervesa de color roure amb reflexos ataronjats. Es presenta densa i brillant, amb una capa cromàtica torrada. L'escuma es mostra compacta. Presenta bombolles vives, fines i ràpides. L'aroma és de gran intensitat i complexitat. Les primeres notes olfactòries són afruitades, com el préssec madur i la poma; també ataronjades, que doten el nas de frescor. Gaudeix d'un nas net on, al final, persisteix la sensació de pa torrat. L'entrada en boca és àmplia, amb caràcter. Voluminosa i cremosa. El final ens recorda al taní de la fulla de tabac. L'amargor del llúpul regala una intensa sensació refrescant.

SERVEI

La temperatura idònia seria d'entre 6 i 8 graus.

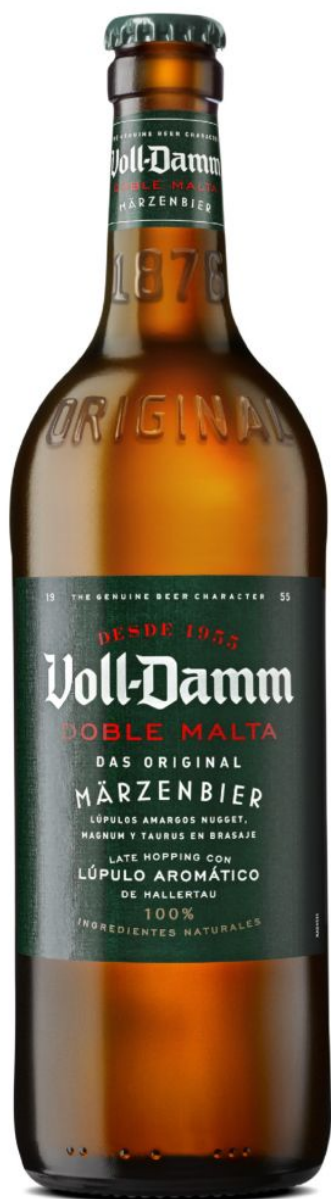
Alc. 7,2 % vol.

FORMATS



33 cl RETORNABLE (Caixa 24 u.)
20 cl RETORNABLE (Caixa 30 u.)
66 cl SENSE RETORN (Caixa 12 u.)
33 cl SENSE RETORN (Cistella 6 u.)

25 cl SENSE RETORN (Cistella 6 u. / Pack 6 u.)
25 cl SENSE RETORN (Caixa 12 u.)



LLAUNA 33 cl (Latcub 6u. x 4)
LLAUNA 33 cl (Caixa 12 u.)

BARRIL 30 l
BARRIL 20 l

**NO AMIC, NO TOTES LES CERVESES
SÓN IGUALS**

DOBLE RES

Voll-Damm recomana el consum responsable. 7,2°.