

**Damm**  
1876



**Cool**  
Beer

**MALQUERIDA**

---

**CERVEZA ROJA**

BREWED FOR THE BEST LATIN FOOD

**CERVEJA ROJA  
FRESCA**

**UMA NOVA CERVEJA  
*UN NOVO ESTILO DE CERVEJA***






**FERRAN ADRIÀ**  
**ALBERT ADRIÀ**

---

**CRIADA PELOS MESTRES  
CERVEJEIROS DA DAMM  
FERRAN ADRIÀ, ALBERT ADRIÀ  
E PELA SUA EQUIPA.**



~~INSPIRADA NA~~  
~~INSPIRADA NA~~  
CRIADA PARA  
A GASTRONOMIA  
LATINA

**MALQUERIDA NASCE DA OBSESSÃO  
E DO FASCÍNIO DE *FERRAN ADRIÀ*,  
*ALBERT ADRIÀ* E DA SUA EQUIPA  
PELA GASTRONOMIA LATINA.**

**UMA GASTRONOMIA RICA, CRIATIVA,  
COMPLEXA E PODEROSA.**

**TENDÊNCIA MUNDIAL,  
CADA VEZ MAIS PRESENTE ENTRE  
OS WORLD'S 50BEST RESTAURANTS.**

**MAS PARA A QUE NÃO EXISTIA  
UMA CERVEJA ESPECÍFICA  
QUE COMBINASSE NA PERFEIÇÃO  
COM A SUA FORTE PERSONALIDADE.**

---

**PELO MENOS, ATÉ AGORA**

# **PARA CRIAR UNA CERVEJA DIFERENTE**

*FERRANI ALBERT ADRIÀ,*  
EM CONJUNTO COM A SUA EQUIPA,  
ESTAVAM CONVITOS DA NECESSIDADE  
DE CRIAÇÃO DE UMA CERVEJA ESPECIAL  
VOCACIONADA PARA A COZINHA LATINA.  
E DECIDIRAM FAZÊ-LO  
COM A EQUIPA DA DAMM.

---

**ERA SIM OU SIM!**



# **CERVEJA MEDITERRÂNEA E COZINHA LATINA?**

**MAS O QUE FAZ COM QUE  
UMA CERVEJA MEDITERRÂNEA  
CRIE UMA CERVEJA  
PARA A GASTRONOMIA LATINA?**

**FERRAN ADRIÁ, ALBERT ADRIÁ E A SUA EQUIPA  
PODEM SER MUITO CONVICTENTES.  
PELO QUE, NO PRINCÍPIO DE 2016,**

---

**A DAMM DISSE QUE SIM**

# 2016 - 2017

UM ANO DE TESTES, ELIMINAÇÕES,  
TALENTO E EXPERIÊNCIAS



**Os mestres cervejeiros da Damm  
elaboraram cervejas que reuniam as ideias  
de Ferran Adrià, Albert Adrià e da sua equipa:**

**Ferran Centelles**

*(sommelier de El Bulli 2000-2011),*

**Paco Méndez**

*(cozinheiro e sócio de Albert Adrià no restaurante Hoja Santa)*

**e Marc Álvarez**

*(responsável pela área de cocktails de ElBarri).*

**Em seguida, esses protótipos foram degustados  
com comida latina nas inúmeras reuniões  
que foram levadas a cabo.**

01  
**DIEGO REY**

*Numa destas sessões,  
e depois de muitas voltas,  
o artista argentino Diego Rey  
propôs o nome vencedor:  
Malquerida*

03  
**DEMASIADO  
SUAVE**

*Experimentaram cervejas  
com toques de lima, erva-limão,  
anis, folha santa...  
e muitos outros ingredientes  
da cozinha latina. Contudo,  
apresentava um sabor demasiado  
suave que era ultrapassado pela  
intensidade da comida.*

02  
**DEMASIADO  
FORTE**

*no princípio experimentou-se  
incluir mezcal. Dava-lhe  
um paladar fumado interessante,  
mas afastava-se da frescura  
necessária para acompanhar  
uma cozinha tão poderosa.*

02  
**PACO  
MÉNDEZ**

*Foi então que Paco Méndez,  
chefe de cozinha do restaurante  
Hoja Santa, apreciou um cocktail  
que abria o seu menu de degustação,  
feito com flor da Jamaica e laranja.  
E se o juntamos à cerveja? Delicioso.*

## 05 COR

*Mas não ficou por aqui.  
A flor da Jamaica acabou  
por representar toda  
uma descoberta: foi esta flor  
tão especial que deu à cerveja  
da sua maravilhosa  
cor vermelha.*

## 07 MESTRES DA DAMM

*Os mestres cervejeiros da Damm  
elaboraram o último protótipo  
com estas últimas ideias.  
Dois meses após a última sessão, tin-  
ham conseguido.  
A cerveja recém-nascida  
foi abençoada por todos os membros  
da equipa, por unanimidade.*

## 06 ALBERT ADRIÀ

*Ainda assim, faltava acidez e textu-  
ra, pelo que Albert Adrià pediu para  
integrar notas de trigo.*

## 08 AMIGOS

*Ficava a faltar uma última prova  
de fogo: dar a provar a cerveja  
a familiares, amigos, colegas,  
clientes... e todos gostaram muito.  
De tal forma que, surpreendente-  
mente, foi considerada  
“muito boa para a cozinha latina,  
ou simplesmente para beber”.*

**RESULTADO INESPERADO  
SURPREENDENTE:**



**LA  
CERVEJA  
ROJA  
FRESCA**

*A Malquerida era algo tão novo  
que não encaixava em qualquer dos estilos já existentes.  
E se não existia, teria de ser criado.*

*Era vermelha, mas não só vermelha.  
Era uma CERVEJA ROJA FRESCA*

## INGREDIENTES

### **FLOR DA JAMAICA**

*A flor da Jamaica  
ou hibisco é uma flor  
caraterística dos países  
tropicais, muito utilizada  
na gastronomia latina.*

*É responsável pela surpreendente  
cor vermelha da cerveja  
e adiciona-lhe notas florais  
e de frescura.*

### **LÚPOLO**

*O indispensável lúpulo  
é o responsável  
por proporcionar  
a amargo característico  
da cerveja, bem  
como as suas notas suaves  
de especiarias.*

### **MILHO**

*Este ingrediente peculiar,  
muito utilizado também  
na gastronomia latina,  
é o responsável pelo sabor redondo  
e volume da cerveja.*



*PER A UMA CERVEJA INOVADORA*



## **MALTE DE CEVADA**

*O malte de cevada é a parte fundamental para conferir estrutura à cerveja. Adicionalmente, adicina-lhe um agradável aroma torrado.*

## **LARANJA**

*O objectivo era conseguir uma cerveja muito fresca, pelo que os toques frutados e cítricos de laranja resultaram na perfeição, conferindo um aroma extra à cerveja.*

## **'TRIGO**

*Para conseguir obter um ponto mais de acidez e textura, foi decidido juntar trigo, que adiciona lembranças frutadas e delicadas notas florais.*

# ASSIM SE PROVA APRECIA UMA MALQUERIDA



*Alcool 5% vol.*



**NOTA DE DEGUSTAÇÃO DE FERRAN CENTELLES**  
**SOMELLIER DE EL BULLI**

## **ASPECTO**

*fluido e uma impressionante cor vermelha que lhe é conferida pela flor da Jamaica. A espuma é densa e de um delicado tom branco marfim.*

## **NO NARIZ**

*é intensa, destaca a sensação de frescura, as notas de malte, um ponto cítrico de casca de laranja, um toque floral e uma lembrança herbácea proveniente do lúpulo.*

## **NA BOCA**

*revela-se fluida, com um gás que lhe confere grande vivacidade. Aroma torrado de malte e um matiz frutado proveniente da laranja*

## **O GOSTO POSTERIOR**

*é prolongado e agradável, com uma sensação delicada, amarga e repleta de recordações cítricas.*

## **4 A 6°C**

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

**NOTA DE  
DEGUSTAÇÃO  
FERRAN  
CENTELLES**

A CERVEJA  
“MALQUERIDA” BEM-QUERIDA  
PELA GASTRONOMIA  
LATINA

**A MALQUERIDA É UMA CERVEJA  
INOVADORA E SURPREEDNDEENTE,  
DE ELEVADA QUALIDADE, MUITO FÁCIL  
DE BEBER, CRIADA PARA ACOMPANHAR  
A GASTRONOMIA LATINA.**

**COMBINA DE FORMA IDEAL COM PRATOS  
EXTREMOS, PICANTES, PODEROSOS  
E ÁCIDOS, TÍPICOS DA COZINHA LATINA.**

**UMA GASTRONOMIA COM UMA FORTE  
PERSONALIDADE E POSSIBILIDADES  
CRIATIVAS INFINITAS, QUE JÁ  
SE TRANSFORMOU NUMA TENDÊNCIA  
MUNDIAL, MARCANDO TODOS OS ANOS  
UMA PRESENÇA CADA VEZ MAIS FORTE  
NA PRESTIGIADA LISTA DOS WORLD'S 50  
BEST RESTAURANTS.**

# APRESENTAÇÕES

# 33 CL



**33 CL. GARRAFA  
SEM RETORNO**

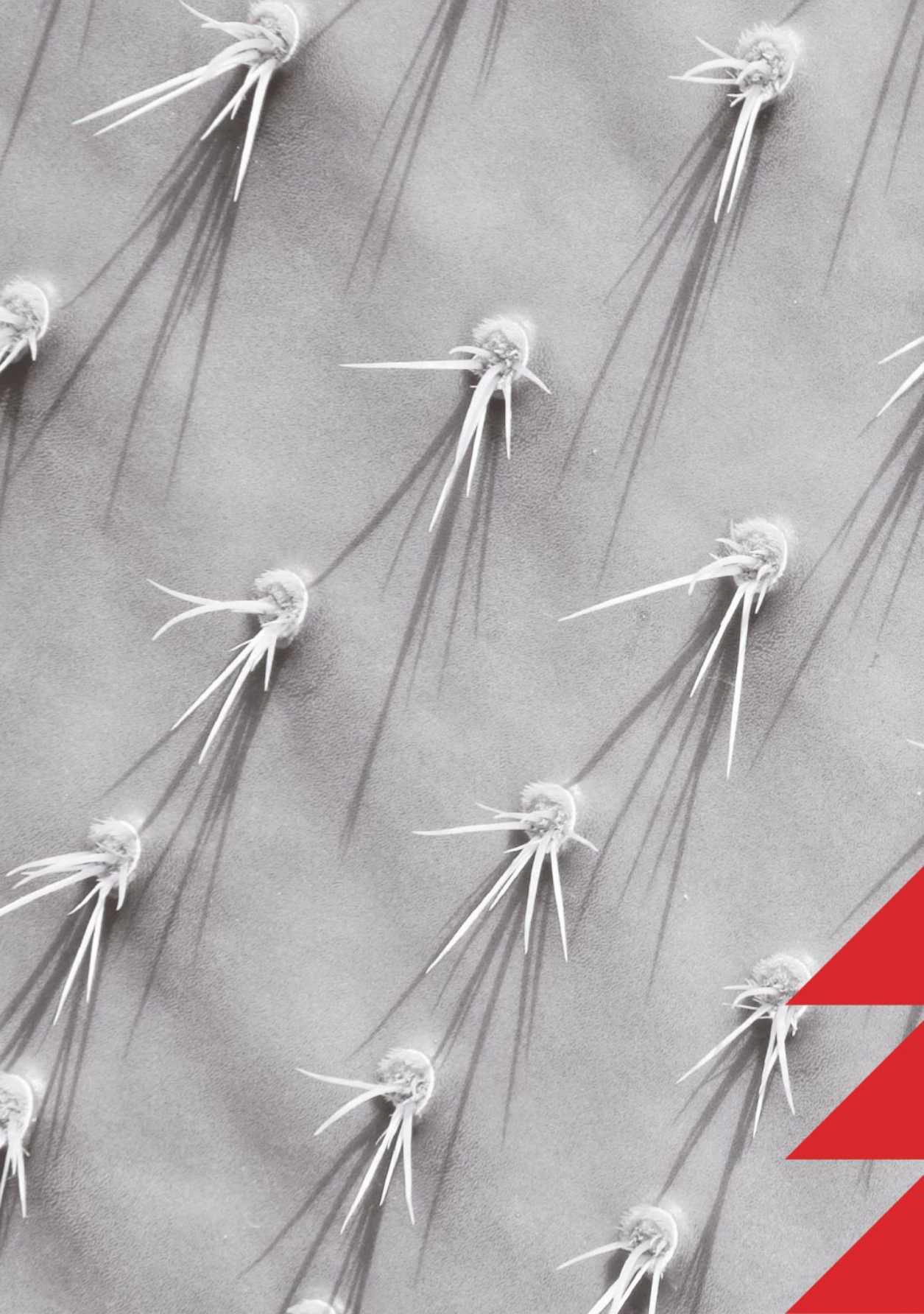
# 25 CL

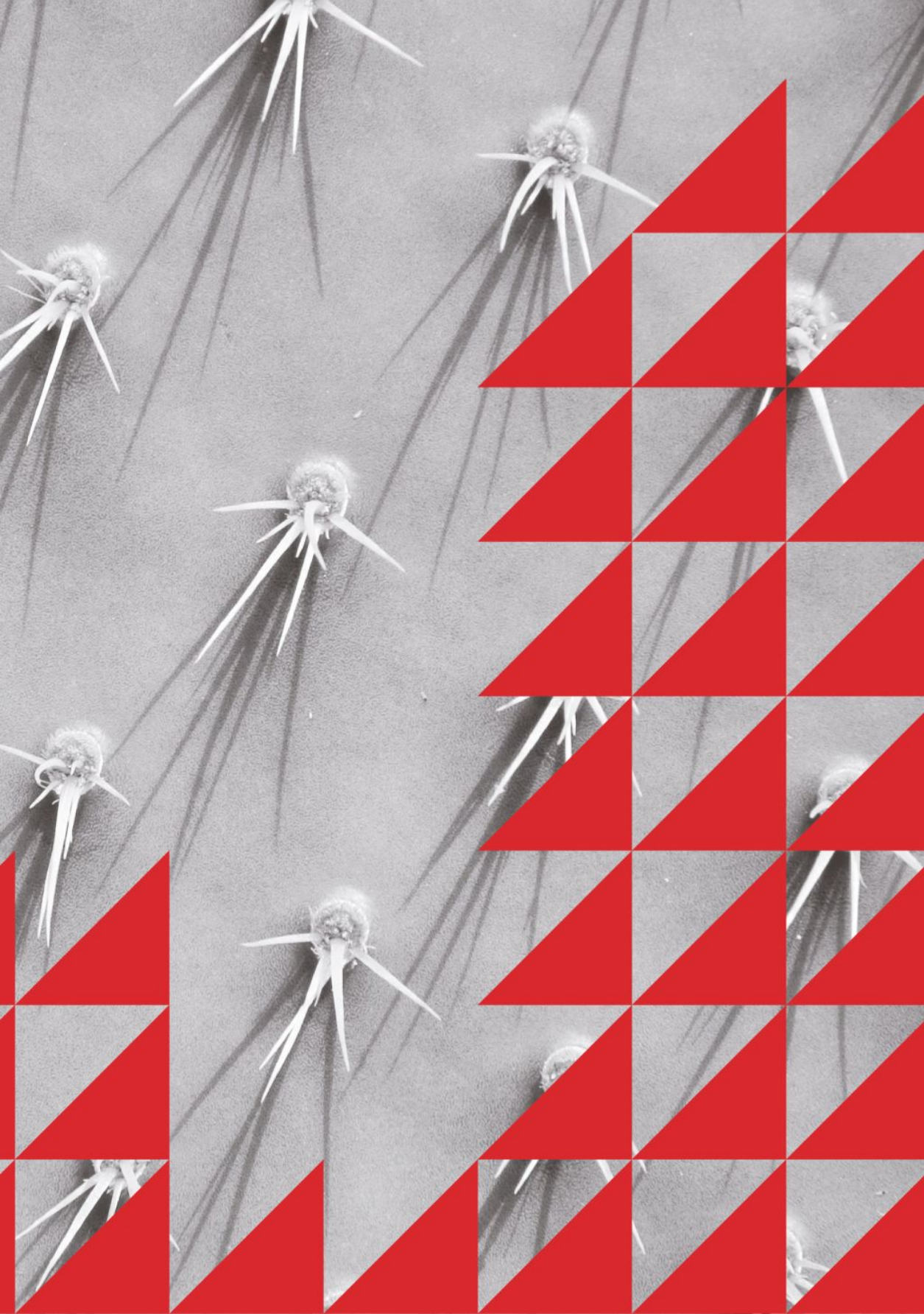


**25 CL. SEM RETORNO  
(PACK 6 UNIDADE.)**

# BARRIL DE 20L









**MALQUERIDA**

**CERVEZA ROJA**

*A Malquerida recomenda um consumo responsável, 5°*