

Equilater, la nova cervesa

Estrella Damm presenta una beguda per acompanyar la millor gastronomia



Foto: François Chartier presentant la nova cervesa d'Estrella Damm

Una Imperial Stout envellida en bota de castanyer del Montseny, amb un toc mediterrani atorgat per les figues seques i el fonoll. Així es presenta Equilater, la nova cervesa de Damm (<https://www.estrelladamm.com/ca>), que està elaborada amb el maridatge molecular, una metodologia que identifica les molècules dominants a les begudes i busca aliments que les comparteixin, aconseguint així maridatges perfectes. Per fer-ho, els mestres cervesers de Damm han comptat amb l'ajuda de François Chartier, *Créateur d'harmonies*, sommelier i investigador pioner en el camp de les harmonies moleculars.

De color marró fosc gairebé negre, Equilater és una cervesa densa i opaca, envellida durant dos mesos en bóta de castanyer, amb una escuma compacta i cremosa. Són castanyers de la zona del Montseny, mediterranis com el toc que li confereixen les figues seques i el fonoll, que permeten al projecte final augmentar la seva complexitat aromàtica. Damm ha treballat amb quatre tipus de maltes per aconseguir l'expressivitat global i la complexitat d'Equilater: malt pale ale, que dona estructura i notes aromàtiques afruitades i dolces; malt abadia, que potencia les notes de fruits secs i mel, i contribueix al perfil amb els seus matisos de xocolata; malt caramel, que confereix cos i notes de cereals; i malt torrefacte que, juntament amb l'ordi torrat, són les responsables del

color marcadament fosc.

És una cervesa pensada per acompanyar plats. Hi trobem la molècula *anetole*, que prové del fonoll i que lliga amb plats frescos, com el ceviche. També està present la molècula *solerone*, que es troba a les figues seques i que combina perfectament amb sabors caramel·litzats com, per exemple, una coca cruixent de foie i poma caramel·litzada amb curri. La molècula *cyclotene*, que està present a totes les cerveses de tipus Stout en les que predominen les maltes torrades, lliga amb una broqueta de pop a la brasa i porc confitat. I finalment, la molècula *furfural*, que prové de la maduració en bota, és perfecta per combinar amb un minicaneló tradicional de pollastre i tòfona.

Equilater està disponible a la botiga *on-line* (<http://shop.damm.com>) de Damm i, en els propers dies, arribarà a restaurants i establiments seleccionats.



François Chartier presentant la nova cervesa d'Estrella Damm