

Duet, la nova cervesa àcida de Damm i El Celler de Can Roca

És la primera incursió de la cervesera en l'estil sour, amb una cervesa àcida de malt d'ordi i raïm garnatxa blanca de la comarca de la Terra Alta.



Joan, Josep i Jordi Roca amb la cervesa Duet. | Damm.

Duet és la nova cervesa àcida que els mestres cervesers de Damm han elaborat juntament amb els germans Joan, Josep i Jordi Roca, del llegendari i triestrellat restaurant de Girona El Celler de Can Roca. Una sour ale elaborada a base de malt d'ordi i raïm garnatxa blanca de la comarca de la Terra Alta, ambdós clars representants de cultius i paratges del nostre territori i de la cultura de les begudes del Mediterrani.

L'estil sour és un estil molt antic, tot i que relativament poc conegut. Es remunta a l'origen de les cerveses, quan bacteris i llevats salvatges fermentaven espontàniament sense cap tipus de control de la temperatura ni del procés fermentatiu, proporcionant notes agres i àcides a una cervesa d'alta intensitat aromàtica. Des de llavors, l'estil sour ha anat evolucionant, i actualment és possible controlar els processos de fermentació que donen com a resultat cerveses en les quals predominen la part àcida. La nova cervesa de Damm i els germans Roca està elaborada amb most de malt d'ordi i most de raïm garnatxa blanca. A aquesta barreja de mosts se li afegeixen bacteris làctics (*Lactobacillus*) per aportar acidesa. Després s'hi incorporen llevats per completar la seva fermentació.

Han estat dos anys de treball i complicitat en els quals els mestres cervesers de Damm han treballat colze a colze amb els germans Roca per elaborar una cervesa amb un punt àcid que uneix dos mons, el del malt d'ordi i el del raïm. Concretament, el de la garnatxa blanca, que "aporta lluminositat, frescor, un paisatge", explica Josep Roca. Algunes cerveses estil sour tradicionals s'elaboren amb fruita ?normalment fruits vermells? per equilibrar el punt agre, però Damm i els germans Roca han optat per emprar raïm de la comarca de la Terra Alta, conferint-li així "el toc Mediterrani". "El raïm permet aportar complexitat, verticalitat i frescor a Duet, així com una textura sedosa", destaca el sommelier de El Celler.

El resultat és una cervesa àcida, equilibrada i molt gastronòmica apta per maridar amb peix, marisc i altres productes del mar. Duet està disponible a la botiga online de Damm (shop.damm.com) i, en els propers dies, arribarà a restaurants i superfícies comercials. La setmana vinent, Duet es donarà a conèixer a l'estand de Damm del Fòrum Gastronòmic de Barcelona.

Nota de tast

Duet és una cervesa àcida que combina el malt d'ordi i la garnatxa blanca, representants de cultius i paratges del nostre territori i de la cultura de les begudes del Mediterrani. En el seu caràcter trobem l'expressió dels bacteris làctics i dels llevats ale, que donen com a resultat una cervesa àcida, equilibrada i plena de matisos.



Ampolla de 33cl de la cervesa Duet. Foto: Damm.



De color daurat intens, Duet és una cervesa amb gasificació moderada ideal per acompanyar peix, marisc i altres productes del mar.

Al nas, és intensa i exuberant. L'olor és fresca, amb aromes de fruita de pinyol, cítrics i algun toc de fruita tropical.

A la boca és complexa i ben equilibrada. L'acidesa característica del raïm aporta tensió, verticalitat i complexitat, mentre que el malt d'ordi aporta un cos, una estructura, una densitat i una untuositat que equilibren cada glop i la doten d'una agradable persistència en boca.

Es recomana una temperatura de servei d'entre 8° i 10° en una copa estreta que permeti la concentració d'aromes.

Informació tècnica

Contingut alcohòlic:

Extracte sec primitiu:

Amargor (IBU):

Color (EBC):

Tipus de cervesa:

Ingredients:

Preu recomanat a botiga:

Presentació:

5,5% vol.

13,1?P

10

9

Sour ale

Most de raïm, malt d'ordi, llúpul, llevat i bacteris làctics.

2,10?/33cl

Ampolla de 33cl / Pack de 6 unitats i caixa de 24 unitats