



## BARRA DE CERVEZAS



# Cervezas para todos los gustos

Una sin alcohol reformulada y una nueva IPA llegan a El Nacional



**BARCELONA**— Sin duda, ir de cañas es una tradición compartida por todo el territorio nacional. Es un momento de ocio especial, una ocasión para degustar una cerveza fresca y unas buenas tapas. En Barcelona, las mejores cañas y pintas se sirven en la Barra de Cervezas de El Nacional, que apuesta por la calidad de Damm y su amplia oferta cervicera. En los tiradores encontraréis Estrella Damm, una cerveza mediterránea que es el producto emblema de la compañía; Voll-Damm, una cerveza doble malta de estilo Marzenbier, con más aroma, sabor y cuerpo; Turia, una cerveza tostada de origen valenciano, de color ámbar intenso con reflejos rojizos; y Damm Lemon, una clara elaborada con seis partes de Estrella Damm por cuatro partes de limón y un toque de lima. También las podréis pedir en formato botella, igual que otras especialidades de la marca como la Bock-Damm, la Malquerida, la A.K. Damm, la Keler, la Inedit, la Daura -sin gluten-, la Complot y la Free Damm. Las podréis acompañar con

aceitunas y patatas chip, anchoas de la Escala, boquerones en vinagre, gildas y un surtido de mariscos y verduras en conserva. La mejor manera de redondear vuestra jornada de cañas y cervezas.

**NUEVA FÓRMULA Y NUEVA IMAGEN.** La cerveza sin alcohol de Damm, la Free Damm, se elabora como una cerveza con alcohol, añadiendo la levadura y dejando que la fermentación produzca el alcohol de manera natural. Posteriormente, a través de una avanzada técnica llamada "destilación al vacío", se elimina el alcohol hasta obtener un producto 0,0. La nueva fórmula ha conseguido recuperar los componentes aromáticos que se perdían cuando se eliminaba el alcohol, y se han reincorporado a la cerveza, obteniendo como resultado una Free Damm con más aroma y aún más sabor. Su etiqueta, con una imagen más joven, también deja constancia de esta renovación.

Si pedís la clásica Estrella Damm veréis que también ha sufrido un *restyling*. El nuevo diseño destaca

tanto la receta original de 1876 como los ingredientes con los que se elabora -únicamente agua, cebada de malta, arroz y lúpulo, 100% naturales-. Los numerosos premios en certámenes internacionales que Estrella Damm ha recibido a lo largo de su historia ocupan también un lugar destacado en la nueva etiqueta.

**AMANTES DE LA IPA.** Además, en la Barra de Cervezas podréis probar la Complot, la nueva IPA mediterránea de Damm. Es la primera cerveza que la compañía elabora con ocho variedades de lúpulo, que es el máximo protagonista de esta variedad de cerveza: Summit, Willamette, Citra, Centennial, Simcoe, Amarillo, Mosaic i Nugget, una variedad amarga cultivada en la localidad tarraconense de Prades. El resultado: una India Pale Ale lupulada, de una amargura equilibrada y con notas de cítricos frescos y fruta madura. Una cerveza que marida perfectamente con las nuevas generaciones de hamburguesas gourmet, con las carnes a la brasa y también con los quesos azules.



► 18 Noviembre, 2018

¿QUIERES CONOCER LA CARTA DE  
NUESTRA BARRA DE CERVEZAS?



## LA CAÑA PERFECTA

### La previa

Es necesario mojar la copa con agua para favorecer que, al tirarla, la cerveza resbale por el interior y no choque bruscamente contra el vidrio. Esto provocaría la pérdida de parte del carbónico.

### El toque de crema

Cuando se hayan completado tres cuartas partes de la copa, se debe volver a enderezarla y cerrar el grifo del surtidor para que repose unos segundos. Después se añaden los dedos de crema. Para conseguirlo, se debe mantener el grifo abierto en una posición intermedia.

### La inclinación

Hay que inclinar la copa 45º mientras se abre totalmente el grifo del surtidor, que no debe tocar nunca la cerveza, ni durante ni después de llenar la copa. Debe estar a una distancia de entre 10 y 20 centímetros para que la cerveza se bata suavemente contra las paredes y favorezca la formación de crema.

### De vidrio

Hay que servir la cerveza en recipientes de vidrio, que permiten apreciar mejor su color y brillo. Para las cervezas más ligeras es mejor usar recipientes más estrechos. Para las más tostadas o de mayor graduación se recomiendan recipientes de boca más ancha, para que el líquido se oxigene mejor.

### Temperatura

Una recomendación fundamental: la copa debe estar fría, pero no congelada porque el exceso de frío modifica el aroma y el sabor de la cerveza e impide la formación de crema.

### La forma del vaso

Se recomienda tirar la cerveza en vasos, jarras o copas de fondo plano, como los que se usan en la Barra de Cervezas de El Nacional.