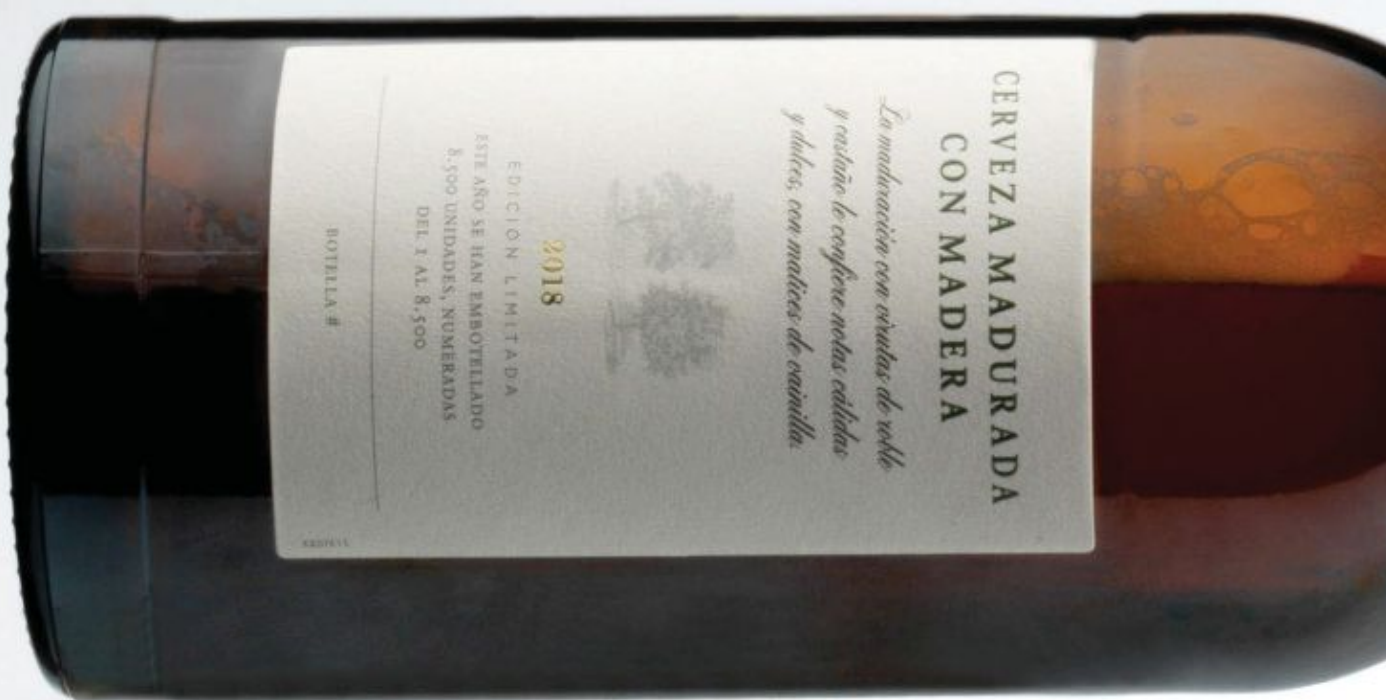




► 2 Diciembre, 2018



CERVEZA Damm

MADERA DE CLÁSICA

Desde hace seis años la marca cervecera presenta en diciembre ediciones especiales.

Este año son dos: el rescate de su cerveza de Navidad de 1950 y su primera referencia madurada con virutas de roble y castaño.

Por FEDERICO OLDENBURG Fotografía de ÁNGEL BECERRIL

Errado está quien cree que la cerveza nuestra de cada día debe ser siempre la misma. Desde que, en la última década, las pequeñas fábricas artesanas se multiplicaron por doquier, irrumpiendo en el mercado con suficiente trascendencia para que las grandes marcas desempolvaren sus departamentos creativos a

fin de recuperar la iniciativa innovadora, el sector cervecero vive un período de excepcional dinamismo. Tal es así que hoy el mercado ofrece, periódicamente, numerosas novedades e ingentes alternativas para que el bebedor afecto al lúpulo y de paladar curioso pueda descubrir nuevas sensaciones, matices y placeres.

UN MUNDO DINÁMICO. Valga como prueba de la (sana) inquietud que se ha instalado en el universo de esta bebida, el ejemplo de Damm, la cervecera fundada en 1876 por el alsaciano August Kuentzmänn Damm, en Barcelona, que por estas fechas presenta puntualmente, desde hace seis años, sus ediciones especiales más esperadas. La iniciativa de esta longeva compañía se corresponde con la voluntad de “ofrecer a nuestros clientes cervezas con un carácter diferenciado, en producciones limitadas y rigurosamente estacionales, tal como demanda un mercado cada vez más diversificado”, reconoce el maestro cervecero David

Marquès (Barcelona, 3 de julio de 1974), responsable de Desarrollo de Producto de Estrella Damm.

Aun cuando la oferta de cervezas continúa creciendo y la sed de novedades no remite –en el año 2017, se inscribieron oficialmente 35 nuevas fábricas en España, completando un registro de 521 instalaciones consagradas a la producción de esta bebida en este país–, en las semanas previas a la Navidad los buenos aficionados permanecen atentos a los escaparates de las tiendas especializadas, a la espera de los nuevos lanzamientos de Damm, que este año vuelven a ser dos.

TRADICIÓN EUROPEA. Uno de ellos, más que un estreno, es un *remake*: la clásica Cerveza de Navidad, que la compañía barcelonesa ha recuperado de los anales de su historia –en la década de 1950, Damm solía agasajar a sus amigos y colaboradores con una edición especialmente concebida por sus maestros cerveceros para el invierno– para comercializarla, aunque sólo en tiempo de villancicos. “Se trata de una cerveza de gran carácter, con mayor grado alcohólico y extracción, con mucho cuerpo y expresión compleja, que está disponible en el mercado a lo sumo durante tres meses”, explica Marquès.

Aunque Damm repite el lanzamiento de esta edición especial por sexto año consecutivo, la cerveza navideña no es en ningún caso una creación propia o exclusiva: esta tipología está largamente enraizada en la tradición cervecera europea, que abunda en brebajes más contundentes de los que acostumbra el bebedor de cañas al uso. Alcanza con darse una vuelta –en trineo y con Papá Noel, como se impone en estas fechas– por el norte del continente para comprobar que las *Christmas ales* suelen ser generosamente alcohólicas y especiadas, en las que los matices amargos del lúpulo



ESPECIAL
 Cerveza madurada con madera en virutas de roble y castaño. Edición limitada a 8.500 unidades numeradas, 1.000 de ellas de venta al público (18 euros, 1l).

pasan a un segundo plano, en beneficio de las notas de jengibre, nuez moscada, canela, clavo, miel... Damm, en cualquier caso, interpreta este estilo a su manera. "Aunque es más rotunda y amarga que la mayor parte de nuestras cervezas, preferimos no alejarnos de las señas de identidad de nuestra casa, siempre identificada con las *lager* refrescantes y de trago amable; en el caso de la Cerveza de Navidad, se trata de una *strong lager*", puntualiza David Marquès.

VIRUTAS DE PROXIMIDAD. Más sorprendente es el segundo lanzamiento que Damm ha dispuesto para este mes de diciembre: la primera cerveza madurada con madera que la fábrica comercializará al público en una edición limitada a 1.000 unidades de botellas de un litro estrictamente numeradas de las 8.500 que en total se producirán. "Es una producción muy exclusiva que ha concebido nuestro departamento de I+D y que anteriormente se obsequiaba a colaboradores y allegados de la compañía", señala Marquès.

Su compañero Antonio Jesús Martínez (San Sebastián, 1 de julio de 1961), también maestro cervecero y responsable de la planta piloto de Damm, especifica que "es una *lager* que tiene la singularidad de haber sido madurada con virutas de roble y castaño, que le aportan complejidad, notas cálidas y de especias dulces".

Para producir esta cerveza tan especial, los técnicos de Damm han seleccionado maderas de dos especies autóctonas ibéricas, *Quercus pyrenaica* y *Castanea sativa*, incidiendo en los principios de proximidad de las materias primas que defiende la fábrica barcelonesa. ◀

MARIDAJE EXCELENTE

Las dos ediciones especiales de Damm tienen perfiles bien diferenciados, aunque coinciden en algunos rasgos: ambas son cervezas "invernales", de expresión cálida y compleja, con un amplio recorrido en la mesa navideña. Ambas armonizan con los manjares tradicionales de estas fechas: pavo relleno, pularda asada con ciruelas y piñones, solomillo de cerdo con puré de castañas... La edición 2018 de la Cerveza de Navidad llega en botellas de 66 cl (1,65 euros; en la imagen a la derecha de estas líneas) y muestra en la copa un color rojizo-anaranjado, espuma densa y brillante,

intensos aromas de fruta –manzana asada, melocotón maduro– y pan tostado y una boca amplia, cremosa y de mucho carácter.

Debido a su grado alcohólico (6,5%), se disfruta mejor servida a entre 5 y 7° C. La Cerveza Madurada con Madera se presenta en botella de un litro con tapón de cerámica y en un elegante estuche negro (18 euros, edición limitada a 1.000 botellas numeradas). Luce un tono cobrizo, espuma compacta y una nariz cálida y compleja, con los matices que aportan las virutas de roble (madera, vainilla, coco) y castaño (notas dulces y tostadas, de frutos secos y especias).

El paladar es amplio y sabroso. Tiene un volumen alcohólico de 6,8% y una temperatura recomendada de servicio de entre 6 y 7° C.

