



Pimienta & El Sibarita

GASTRONOMÍA

LICORES

¿VINOS del fondo del MAR?

...Sigamos **RECORRIENDO**
la **TOSCANA...**

EL coñac de
las **CERVEZAS**



Las ARMONÍAS (Foodpairing) del RON,

un nuevo campo de investigación gastronómica

Por Pedro Perales • Sommelier AVS / ASI y Master Ronmelier • @pedroperalesg

Durante el primer semestre de 2022 escribí sobre el concepto del ron y su historia, y como los acontecimientos cronológicos durante las épocas de la conquista, la colonia y la república en América afectaron y moldearon de manera incuestionable el desarrollo de tres de los principales estilos de rones que tenemos en la actualidad: Rones hispanos, Rones ingleses y Rones franceses (Agrícolas y no agrícolas).

Este mes iniciaremos con una temática totalmente sibarita, el maridaje, las armonías y el acompañamiento entre comidas y bebidas es un tema muy apasionante en el mundo de la gastronomía, que ha desatado desde el renacimiento muchas pasiones, debates acalorados en los círculos ilustrados y en muchas cortes europeas. Este tema ha sido tratado y estudiado ampliamente con el vino y otros fermentados, existiendo inclusive vertientes como la italiana donde lo que prevalece es el alimento sobre el vino y la francesa donde el factor dominante es el vino y a partir de sus características se diseña el menú que lo acompañará. De allí que ruedas de armonías como la de Mercadinni, han marcado la pauta de la teoría de armonías vino y comida en el mundo de los Sommeliers en los últimos años.

A finales del s.XX. y principios del s.XXI. se introducen nuevos conceptos y estudios como el foodpairing ó maridaje que se define como una técnica objetiva de la gastronomía que combina sabores y texturas en forma profesional, para crear las mejores combinaciones de alimentos a nivel de la bioingeniería. En esta técnica se trabaja con algoritmos genéticos y minería de datos para crear y realizar árboles, cartas y tablas de combinaciones de sabores, olores y texturas.

“La hipótesis del foodpairing la popularizó en 1992 el chef famoso Heston Blumenthal, del restaurante Fat Duck en Inglaterra. La hipótesis afirma que los alimentos que comparten muchos compuestos de sabores comunes tienen un sabor delicioso juntos, sin embargo, la ciencia señala una ruta más allá de estos conceptos. El objetivo principal del maridaje es la búsqueda de combinaciones de sabores, basado en análisis científicos, experimentando en el laboratorio qué alimentos pueden combinarse mejor para lograr un excelente sabor.

La metodología se basa en realizar análisis químico del perfil de la composición y fuerza de cada molécula en los alimentos usando cromatografía de gas. El perfil de sabor del producto se compara con una base de datos de otros alimentos y productos de bebidas, se realizan los algoritmos y los productos que tienen componentes de sabor en común, se agrupan. Los resultados se presentan gráficamente en un árbol de foodpairing que son sencillos y fáciles de

entender” (1).


En las próximas ediciones de esta revista, comenzaré a escribir sobre los principales foodpairings ó maridajes del ron que son: La Coctelería, El Chocolate, Los Cigarros y algunos alimentos ... Salud !

(1) Presentación de Foodpairing ó Maridaje Ron y Chocolates, Dra. Elevina Pérez, Diplomado en Ciencia y Tecnología de Bebidas Alcohólicas Destiladas: RON, UCV, Caracas, Venezuela, 2022.





"Cigar SMOKING World CHAMPION Ship"

Por Magdelis Marcano • Cigar Sommelier •  @magdemarcano



En esta oportunidad estimados lectores quiero escribirles sobre el "Cigar Smoking World Champion Ship" – CSWC, a realizarse en Croacia los días 2,3 y 4 de septiembre, el cual se ha convertido en un tema espontáneo e interesante en los conversatorios de los amantes de los buenos humos. Este Campeonato fue fundado en 2010 por Marko Bilic, presidente y fundador del Cigar Club Mareva en Split, Croacia, y es el resultado de un sueño de larga data, de su pasión y amor hacia el cigarro.

El CSWC, no es solo una competencia donde las personas tienen que fumar su vitola el mayor tiempo posible, además deben mantener las cenizas de un cigarro mareva elaborado a mano, cuyo cepo es N° 42, longitud 5 pulgadas y 1/8, cuya tripa es una mezcla de hojas de Honduras y Nicaragua, capote nicaragüense y capa Mexicana San Andrés, sino que sobre todo es un encuentro de personas conectadas por una misma pasión: "los cigarros".

Este tipo de eventos son sobre todo una oportunidad para nosotros los cigar lovers de transformar una fumada que nos regala generalmente a nuestros sentidos momentos de placer, relajantes y refinados, convertirlos en un proceso cuyos participantes conocen de antemano las diversas reglas para competir con representantes de un mínimo de 25 países a nivel mundial y de este modo, lograr obtener el primer lugar en este campeonato mediante una evaluación del tiempo de fumada a través de reglas que regulan tanto el ritual del encendido como el mantenimiento de la cenizas y la permanencia del cigarro encendido. Estos requerimientos son super estrictos, por lo que la constante inspección de los jueces a la fumada de los participantes durante la competencia es super importante además de objetiva.

Cabe destacar, que en este campeonato en el primer paso se conforman mesas de hasta diez fumadores con un juez como mínimo en cada una, en el segundo paso se dispone de un minuto para elegir el cigarro, al cual el aspirante le realiza una cata en frío, y decide si está de acuerdo con la elección del mismo o lo cambia por otro de la misma caja que por supuesto posee las mismas características de construcción del escogido anteriormente, otro minuto para el corte, y sólo de dos fósforos para encenderlo; una vez realizado el encendido comienza la competencia, y a partir de este momento los jueces y competidores serán los protagonistas de tan esperado evento.

Cada participante una vez que inicie la competencia requiere control de sus emociones y concentración total en su fumada.