



Pimienta & El Sibarita

GASTRONOMÍA

LICORES



Edición febrero 2023



**QUESO CAMEMBERT
vs BRIE**

**¿QUÉ ES UNA CATA DE
VINOS?**

La Producción de rones en países con herencia inglesa (RUM) y herencia francesa (RHUM), una tradición en el Caribe



Por: Pedro J. Perales García • Sommelier AVS/ ASI, Master Ronmelier UCV, Cigar Sommelier IACS y Senior Habano •  @pedroperalesg



En la entrega pasada hicimos una revisión sobre la forma de elaborar rones, y en particular en los países latinoamericanos donde la materia prima es la Melaza y los equipos de destilación son fundamentalmente alambiques de columna y multi columnas. Son rones ligeros, deliciosos, equilibrados y de alta mezclabilidad y, además, su complejidad la otorga el envejecimiento en barricas de madera Ex -Bourbon en su gran mayoría.

En otras regiones de América como los países e islas de herencia británicas hay variaciones respecto a los rones latinoamericanos, primero las fermentaciones son mas largas (72 horas o entre una o dos semanas) y esta generalizado el uso de Alambiques Pot Still y de Ollas de cobre. Se producen rones muy aromáticos, pesados y complejos que a pesar de manejar envejecimientos cortos (hasta un año) tienen muchos adeptos y fanáticos, especialmente en Europa y USA. Marcas famosas de estos rones son Captain Morgan, Appleton y Foursquare de Jamaica, Mount Gay y Doorly's de Barbados, El Dorado de Guyana, Angostura de Trinidad y Chairman's Reserve de Antigua.

Los países e islas con herencia francesa también tienen particularidades en la producción de sus rones, a los cuales han denominado "RHUM". En este caso de Rones de herencia francesa en primer lugar las fermentaciones son muy prolongadas y esta generalizado el uso de Alambiques de una sola columna tipo Barbet o Rhum. Su materia prima

es el jugo fresco de Caña de Azúcar y no la Melaza. El perfil de estos rones es herbáceo y son ricos en esteres primarios y poco complejos, con aromas a esmalte de uña y barniz, como consecuencia del poco envejecimiento que tienen sus rones (6 meses a 1 año), con la particularidad que sus rones blancos carecen de envejecimiento. Marcas conocidas de estos rones son Clement, Rhum JM, Saint-James, La Mauni y Depaz o Trois-Rivières de Martinica, Rhum Bologne y Domaine de Severin de Guadalupe, Les Boucaniers y La Belle Cabresse de Guyana Francesa, Riviere Du Mat y Rhum Charrete de la Isla de Reunion en África. Todos los anteriores son conocidos como Rhum Agricole. La mayoría de los rones de Haití, la Confederación de Islas Francesas del Pacífico, Vietnam y otras regiones de herencia francesa tienen rones provenientes del jugo fresco de la caña de azúcar, pero no son agrícolas.

Esta pequeña reseña de rones es apenas una diminuta porción de los tipos que se elaboran en el mundo y en especial en El Caribe. Nuestra tarea como roneros apasionados es ir conociendo y educándonos sobre esta importante categoría de los destilados: RON, RUM, RHUM.

¡Salud!



TÉ Earl Grey, la deliciosa armonía con un Habano

Por: Magdelis C. Marcano G. • Habano Senior,
Cigar Sommelier IACS, Chocolatera y
Ronmelier UCV •  @magdelismarcano



Estimados lectores, en la anterior publicación escribí sobre algunos conceptos básicos que deben manejar las personas que se están iniciando en este mundo sibarita de los buenos humos. En esta Edición te contaré sobre la armonía entre un puro del vitolarío cubano y el Té Earl Grey, el preferido de la Reina Isabel II de Inglaterra.

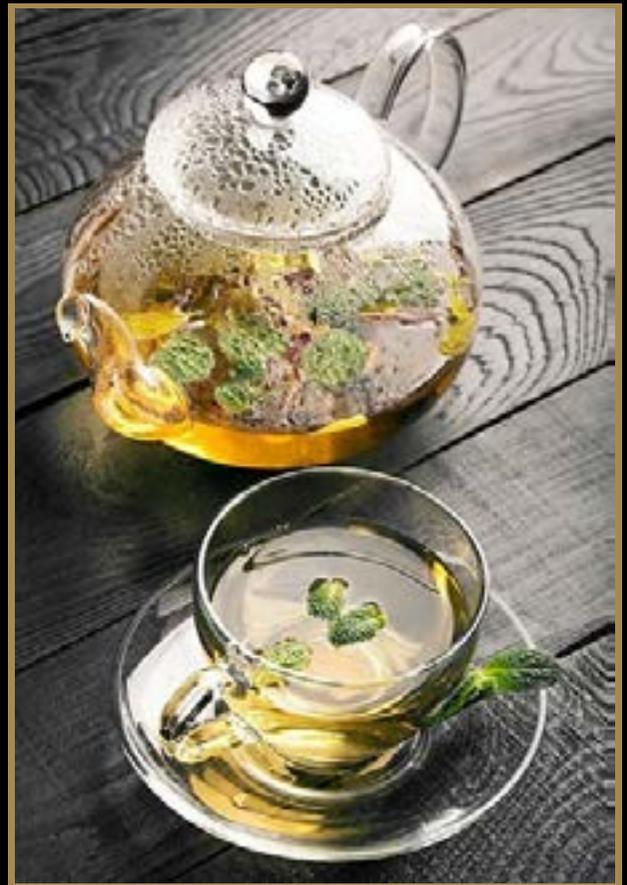
Personalmente hablar de armonía me parece super interesante y, mucho más cuando se trata de dos productos Premium, hoy me propongo armonizar al emblemático Habano Hoyo de Monterrey, Vitola Epicure N° 2, Galera Robusto con el Té Earl Grey que es el resultado de una de las combinaciones más clásicas, conocidas y deliciosas del mundo de los tés.

El Earl Grey es una mezcla de té aromatizada con aceite de bergamota, extraído más de la piel que de la pulpa, esta fruta aporta a la base de este té negro su maravillosa y refrescante fragancia cítrica. Earl



Grey es fresco y con una astringencia muy marcada, propia del té negro, de sabor intenso, ligeramente amargo y como ya indiqué con notas cítricas.

Hoyo de Monterrey Vitola Epicure N° 2 Galera Robusto es un habano de fortaleza suave, de excelente combustión, con aromas intensos de tabaco, notas herbáceas (con algún recuerdo a heno) y notas dulces ligeramente especiadas, sabores a tabaco y madera, con puntas dulces y especiadas, que se mantienen a lo largo de la fumada.



Al inicio la fumada se disfruta sin que sea necesaria intervención de bebida alguna. Durante el segundo tercio en el cual comienzan a destacarse las notas dulces de frutos rojos y una suave madera, recomiendo tomar sorbos del Té que, con sus notas cítricas en boca, logra que se produzca una experiencia agradable, elegante y seductora. En el tercer tercio cuando la fumada se siente más intensa, cargada de notas amargas y alquitrán puedo refrescar la fumada con el mismo Té Earl Grey al cual en esta oportunidad endulzo agregándole gotas de un buen Cognac XO.

Finalmente, deseo que esta armonía que les planteo sea para Uds. una placentera manera de llegar a la combinación perfecta de humo, aromas y sabores. ¡Salud y Buenos Humos!