



Pimienta & El Sibarita

GASTRONOMÍA

LICORES



Edición enero 2023

INVENTARIO ETÍLICO, después
de las fiestas de fin de año

La ensalada es obligatoria

American **WHISKEY**

Tips para recién iniciados en el mundo de los BUENOS HUMOS

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



Estimados lectores, cuando hablamos de “Tabaco Premium”, nos referimos a un cigarro de la mejor calidad, el cual debe siempre estar hecho a mano, con tripa larga y con hojas de tabaco negro, es decir, son enrollados a mano con hojas de tabaco negro enteras, que lo distinguen de aquellos hechos a máquina con tripa corta, o por decirlo de otra manera, con trozos de hojas de tabaco en su interior.

La expresión “elaborado totalmente a mano” nos indica sin lugar a dudas que se trata de un habano, puro o tabaco de tripa larga, y aparece en el sello de todas las cajas de puros a ser comercializados.

La industria de los cigarros premium es relativamente pequeña en comparación con la de cigarrillos, desde hace varias décadas los mayores productores de tabacos premium han sido Cuba, República Dominicana, Honduras y Nicaragua; sin embargo, no existe una organización internacional que acumule datos públicos de producción y comercio de cigarros premium de forma global y consolidada, a pesar de que la demanda de los mismos se ha acrecentado en los últimos años.

El negocio tabacalero en Centro América (República Dominicana, Honduras y Nicaragua) está integrado en su mayoría por exiliados cubanos, quienes poseen el conocimiento sobre la cosecha y procesos posteriores de las hojas de tabaco negro (curado, fermentación y añejamiento). Estos productores invirtieron durante varios años en desarrollos tecnológicos con técnicas de cultivo y de cosecha que

les ha permitido obtener en la actualidad una hoja con un sabor, aroma y complejidad muy similar a la producida en Cuba, considerada la mejor del mundo por las condiciones climáticas de la Región de Pinar del Río.

En conclusión, los tabacos premium son un mundo interesantísimo y complejo. Dominarlo exige estar familiarizado con su terminología y conocer los nombres que se da a las distintas categorías y procesos que intervienen e influyen en las características organolépticas de un buen cigarro, por lo que el estudio y preparación constante de todo lo relativo a los buenos humos es la clave para entender y disfrutar de este producto sibarita.



LA PRODUCCIÓN DE RON EN LATINOAMERICA, una tradición gastronómica

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



Durante el año 2022 pude escribir a profundidad sobre dos temas importantísimos vinculados a nuestra tradición como importantes productores de ron, uno fue su historia donde conocimos como Cristóbal Colón en su segundo viaje (1493) introduce en América esta gramínea asiática conocida como caña de azúcar, y luego como esta se propagó por todo el Caribe, también escribí como un sub producto de la industria azucarera caribeña conocido como melaza se convirtió en la materia prima fundamental para la obtención del Rumbillion o Eau de Cane (Aguardiente de caña) y luego del RUM, RON y RHUM en 1661; y el segundo tema tratado fueron las armonías o Foodpairing entre el ron y algunos productos de nuestra gastronomía latinoamericana entre ellos el chocolate, los cigarros (Tabaco) y platos tradicionales de nuestros pueblos. Hoy para iniciar el año 2023, les ofrezco un ciclo de artículos relacionados con la producción de rones en nuestras tierras latinoamericanas y en las zonas vecinas del Caribe de habla inglesa y francesa. En esta temporada conoceremos las diferentes etapas de este maravilloso proceso de producción y sus particularidades en cada región.



Punto fundamental es conocer que la materia prima para la elaboración del destilado mas importante de América son los derivados de la caña de azúcar, y de allí partimos. Es necesario realizar una buena recolección de esta planta durante la zafra (periodo optimo de cosecha de esta planta) que ocurre generalmente en nuestras latitudes entre los meses de noviembre y abril de cada año; la clave es cortar la planta al ras del suelo y llevarlo durante las primeras 12 a 24 horas al ingenio o central azucarero para su procesamiento. Luego de su procesamiento se obtiene azúcar en sus diferentes presentaciones (cruda, morena y refinada) y melaza.

La melaza es diluida y tratada para luego fermentarla y generar un primer producto conocido como jugo fermentado, mosto fermentado o low wine. En esta etapa nacen los aromas y sabores del ron. Luego este mosto fermentado es introducido en plantas de destilación, ya sean alambiques de una etapa o en alambiques de columna con un proceso continuo de destilación, obteniéndose alcoholes o

aguardientes de caña con gradaciones alcohólicas que pueden variar entre 80 y 96 GL o % Alc/Vol o ABV. Estos alcoholes son añejados o envejecidos dependiendo de las legislaciones de cada país en recipientes de madera (Barricas principalmente) por períodos mínimos de 6 meses a un año en la generalidad de los casos. Estos alcoholes envejecidos son filtrados, acondicionados, estabilizados, mezclados y finalmente embotellados. Así se producen nuestros rones latinoamericanos, verdaderos elixires muy cotizados y galardonados en los mercados internacionales.

