



Pimienta & El Sibarita

GASTRONOMÍA

LICORES



Edición noviembre 2022

EL RASPÓN O ESCOBAJO
del racimo de uvas

La primera **DESTILERÍA**
LEGAL de Irlanda

MARIDAR un asado

Armonías entre TÉS y TABACOS

Por Magdelis Marcano

Habano Senior, Cigar Sommelier IACS, Chocolatera y Ronmelier UCV •  @magdelismarcano



Las personas suelen asociar el tabaco a bebidas alcohólicas, generalmente con ron, whiskies o coñacs, pero raramente con los tés. Entre el té y el tabaco a fin de cuentas existen varias semejanzas en su cosecha y sus procesos posteriores, lo cual logra la magia de que combinen de manera maravillosa, y es que ambos productos son hojas cuyos procesos de cosecha, marchitamiento, secado o curado son similares.



Dependiendo del grado de oxidación de las hojas de té, obtendremos distintas variedades, verde, blanco, negro, rojo, etc., lo cual afecta el aroma del té y típicamente suaviza su sabor, reduciendo la astringencia y el amargor mientras mejora la sensación en boca y el retrogusto. En este contexto, podemos decir que los tés en combinación con los tabacos en cada sorbo y bocanada de humo nos proporcionan momentos de profunda conexión con nuestro estado natural, es fundamentalmente, una experiencia sensorial fantástica que nos aporta un equilibrio de aromas y sabores inigualables, independiente de la fortaleza del tabaco.

Las ARMONÍAS del RON y los CIGARROS

• Parte 2 •

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



En la entrega pasada escribimos sobre foodpairing entre el Ron y los Cigarros, productos de nuestra gastronomía americana ambos originarios de América: El Tabaco (*Nicotiana tabacum*) es originario de la zona del amazonas ubicada entre Bolivia, Perú y Brasil, que viaja por la cuenca del Orinoco hasta la isla de Tobago gracia a los Indios Arawacos y de allí los Tainos (Caribes) lo llevaron por todo el Caribe hasta Pinar del Rio en Cuba donde consigue la mejor expresión de calidad; y por otro lado el Ron que tuvo su génesis en el siglo XVII en la Cuenca de El Caribe, cuando los colonos americanos comenzaron a destilar los derivados de la Caña de Azúcar (Rumbuillion) y luego este aguardiente comenzó a guardarse en barricas de madera, nacimiento al RUM, Ron, Rhum.

Hablar del foodpairing o maridaje entre cigarros y ron como comentábamos es muy complejo, existiendo tres (3) conceptos a considerar y dependiendo de cual elija aplicar el comensal, este debe escoger y planificar la combinación de cigarro y ron a consumir. Recordemos y veamos ejemplos concretos:

El maridaje sucede cuando combino el humo del cigarro y el ron o destilado, y de su unión en

boca aparecen sabores, aromas y sensaciones nuevas que no estaban presentes por separado. Esto es muy complejo de determinar y solo podemos lograrlo con mucha práctica y vivencias. Un ejemplo recientemente vivido ocurrió al tomar un espumante Brut Cuvée Lounge Astoria y un Montecristo Edmundo; durante la primera parte de la fumada se generaron sabores y aromas en boca tales como durazno, albaricoque y hasta mango verde, todos totalmente ausentes en el -espumoso y el habano. Esto es maridaje.

Cuando quiero armonizar debo escoger un cigarro y un ron o destilado que juntos se acompañen, que ninguno supere en sabores y sensaciones al otro y que su combinación armónica nos aporte sensaciones placenteras y agradables, podría suceder que evolucionen los sabores del cigarro durante la fumada y tengamos que cambiar el tipo, la categoría o estilo de ron o destilado en el segundo o tercer tercio. Un ejemplo: Padilla Reserva Corojo 99 (Vitola Toro, Tripa y Capote Nicaragüense, Capa Hondureña) con Whisky Blend Old Parr 12, ya que las notas picosas, a cereal malteado y el sabor seco del escoces combinan por similitud con el primer tercio picoso de la fumada muy mineral típico del terroir nicaraguense; al ir evolucionando la fumada el segundo tercio se vuelve abocado (dulce) con notas a frutos negros, vainilla y café moka y se combina con un Ron Carúpano Reserva 12 Exclusiva, aplicando armonía por contraste por las notas secas y salinas de este ron venezolano; para el tercer tercio de este cigarro centroamericano escogemos un Ron Carúpano Reserva 18 Limitada y un Chocolate 70% Franceschi Sur del Lago para refrescar y aliviar la fumada que se ha tornado más picosa, agresiva, con notas a café quemado, madera ahumada y nicotina punzante. En cada tercio se han mantenido presentes y equilibradas los sabores y aromas de las bebidas destiladas y los humos del cigarro y ninguno ha opacado al otro. Eso es armonía en una fumada cuyos tercios evolucionaron. Otra armonía interesante es el Montecristo Edmundo en su tercer tercio con Talisker 10 años Single Malt Scotch Whisky.

Si elijo el acompañamiento primero tengo que escoger cual de los dos productos quiero disfrutar o realzar (Cigarro y Ron/Destilados), cual debe predominar en los sabores y sensaciones para poder elegir adecuadamente el acompañamiento, inclusive incorporar café y chocolates en la experiencia. En esta opción hay posibilidades infinitas y los invitamos a descubrirlas.

Para finalizar los invitamos a construir de ahora en adelante una bitácora con sus experiencias y vivencias para su registro personal. ¡Salud y buenos humos!

