



Pimienta & El Sibarita

GASTRONOMÍA

LICORES



Edición septiembre 2022

VINOS, para regalar

**Medallas EXPOVINOS 2022
Colombia**

**Las armonías (Foodpairing)
del RON... el chocolate, su
compañero natural**

CIGARROS para el mes de amor y amistad

Por Magdelis C. Marcano G. • Cigar
Sommelier IACS, Chocolatier y
Ronmelier UCVÇ

📷 @magdelismarcano

Se acerca en Colombia el día del Amor y la Amistad, el cual a diferencia de otros países de Latinoamérica, se celebra todos los años el tercer sábado del mes de septiembre, y se festeja en este mes por dos razones; la primera fue por una jugada estratégica en el año 1969 de los comerciantes de la época, quienes convencieron al gobierno con la argumentación del alto gasto que implicaba para la población la temporada escolar de principio de año, ya que el gasto en útiles escolares y otros relacionados con este punto traería como consecuencia que solo una minoría podría dedicarle recursos para celebrar el amor y la amistad, y el segundo motivo fue que en dicho mes no existía una fecha especial para celebrar en el calendario.

En la actualidad, recibir un regalo significa que, a pesar de las leyes de la competencia comercial, de las distintas teorías que pregonan las escuelas de negocios, esta acción es un acto de amor, de demostrarnos que se nos aprecia y/o que somos dignos de la estimación de otros. Entonces, si un regalo es un acto especial para quienes



amamos y obviamente por ese motivo conocemos sus gustos, pues tenemos un plus al momento de decidir u elegir el mismo. En mi caso particular como amante de los buenos humos, si regalo cigarros lo hago al tener pleno conocimiento de que esa persona es fumadora de habanos o puros, y mi consejo es que si queremos quedar bien, en este caso hay que acudir a Ediciones Limitadas o Reservas como es el caso de la marca Bolívar que amplió su vitolario y presentaciones, en el 2018 y lanzo su edición limitada Bolívar Soberano (54 x 140 mm de largo), la que por primera vez presentó la vitola de galera Duke, totalmente inédita en el portafolio de la marca, vitola, super exclusiva con añejamiento especial y que un fumador apreciará y agradecerá siempre,

Adicionalmente, recomiendo a todos los románticos fumadores no pasen por alto la filosofía de este mundo sibarita que nos recuerda que jamás se puede fumar ya sea solo o en compañía un puro con prisa ni ansiedad, porque al encenderlo, este producto artesanal y único, cobra vida y establece un diálogo íntimo con quien lo fuma, sobre todo en los cigarros más personales, los que se fuman a solas cuando cae el día.

En fin, en esta fecha lo mejor es regalar desde el corazón aquellos presentes que gusten a tus amigos o a tu pareja. ¡Feliz Día del Amor y la Amistad, buenos humos y largas cenizas para todos!

Las armonías (Foodpairing) del RON... el chocolate, su compañero natural

Por Pedro J. Perales García • Sommelier AVS/ASI y Master Ronmelier

 @pedroperalesg

En la edición del mes anterior nos introducimos en el concepto de foodpairing o 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 gastronomía. Con 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.

El chocolate principal derivado del cacao, de origen americano como lo es el ron, fue durante la colonia uno de los principales productos agrícolas de América, junto al azúcar, la papa y el añil. Todos al igual que el ron fueron en algún momento utilizados como moneda de intercambio comercial y por supuesto participaron en el triángulo perverso de la esclavitud durante los siglos XVII, XVIII y XIX. Toda esta historia de esclavitud, popularidad, consumo desenfrenado en las cortes europeas y en las capitales americanas durante la colonial, une al ron y al chocolate de manera definitiva.

El ron y el chocolate son una armonía clásica de la gastronomía latinoamericana, sin embargo, no todo chocolate marida o armoniza correctamente con cualquier ron. Estudios recientes realizados en universidades venezolanas, específicamente estudiando el foodpairing o maridaje entre chocolates de diferentes contenidos de sólidos de cacao con rones también de diferente grado de añejamiento (Categorías) han demostrado tendencias específicas de maridaje. En 2021 en la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela en el Diplomado de Ciencia y Tecnología del Chocolate, un grupo de Ronmeliers encabezados por mí, realizamos varios estudios a este respecto, utilizando método científico, protocolos rigurosos y modernos de análisis sensorial, minería de datos y análisis digital, y concluimos que si se trabaja con un origen de cacao definido y constante: chocolates con alto contenido de sólidos de cacao (70% a 80%) maridan de manera excelente con rones jóvenes (añejados entre 2 y 3 años) y viceversa, chocolates de bajo contenido de sólidos de cacao (30% a 40%) e inclusive con leche, maridan extraordinariamente con rones de muy alto añejamiento (rones con mezclas de hasta 12 años).

Esta tendencia de maridaje/armonía se cumplió en la gran mayoría de nuestros cacaos venezolanos catalogados a nivel global como "Cacaos Finos de Aroma"; específicamente, cacaos de origen Cata, Cuyagua, y Carenero Superior. Asimismo, también se pudo comprobar que estos resultados obtenidos son extrapolables a



los cacaos cosechados en el estado Sucre - Venezuela y en el caso de chocolates elaborados con cacaos con alto índice de hibridación de criollo (Origen Porcelana, Origen Lobatera y Sur del Lago) que poseen otro perfil sensorial, mucho más dulce, delicado, afrutado, sumamente sutiles en boca hacen foodpairing o maridaje con rones de muy alto añejamiento (rones con mezclas de hasta 12 años, independientemente del contenido de sólidos de cacao).