

## ¿Cervezas y puros?

Ayudados por la diversidad de las cervezas artesanales Szot, se comprobó que tabaco y cebada logran buenas armonías.

Por **José Miguel Salvador**.

El auge actual de las cervezas gourmet o artesanales nos llevó a experimentar un maridaje que parecía estar fuera de lo estipulado: cerveza y puro. La existencia de sofisticadas y complejas cervezas ameritaba el experimento, sobre todo cuando se trata de algunas que se elaboran en barricas que fueron usadas para madurar whiskey, bourbon y otros destilados. Estas cervezas entregan notas tostadas y acarameladas que las hacen perfectamente combinables con un puro amaderado y cremoso, mientras que las que muestran notas florales y cítricas -como las lambic-, combinan muy bien con puros especiados y dulces. Por otro lado, los tabacos que presentan notas a avellanas y nueces, podrían combinar con una frutosa ale belga. También las stouts, que nos recuerdan al café y el chocolate, son ideales compañeras de los puros con notas a espresso, casis y vainilla. Y así son muchos los ejemplos que podríamos mostrar, pero vamos a la práctica.

Últimamente en Chile hemos visto una interesante oferta de cervezas gourmet llenas de complejidad en los sabores, de gran cuerpo y elegante amargor, combinado este último con finas notas dulces que nos recuerdan frutas tropicales, chancaca y a veces una compota de damascos cocidos. Sin mencionar las espesas y potentes stouts, cervezas negras que, como dijimos, nos llenan el paladar con notas a tostado. Junto al maestro cervecero Kevin Szot nos decidimos a encontrar la cerveza ideal para un puro. Trabajo interesante, ya que no cualquier puro marida bien con cualquier cerveza. Existen muchas gamas de sabor y cuerpo dependiendo del origen del tabaco y de su mezcla (algo parecido a lo que pasa con las cervezas). Por eso la prueba fue muy exigente. Primero, degustamos una a una las distintas cervezas Szot, y anotamos las cualidades, sabores, aromas y notas que íbamos encontrando. Luego, tratamos de buscar un puro que cumpliera con cada uno de esos requisitos. Así definimos que para una cerveza lager muy fresca y liviana como la pilsner o la pale ale, los puros suaves y con poco cuerpo, en general de calibre pequeño, fueron buenos compañeros. Estas características las encontramos generalmente en los dominicanos y hondureños. Algunos habanos como Rafael González, Quintero, José L. Piedra y Fonseca, también clasificaron en el maridaje de una lager.

A medida que aumentamos el amargor, dulzor y cuerpo en una cerveza (amber ale con más notas dulces o la lager Rubia al Vapor con su toque amargo) tuvimos que buscar mayor intensidad



Este experimento demostró que la combinación cerveza y puro, aunque vanguardista, es potente y entretenida, sobre todo durante el día.

y complejidad, pero no demasiada porque esto desarmaría la armonía con la cerveza. Entonces buscamos habanos de cuerpo medio, como las clásicas Coronitas en Cedro de Romeo y Julieta, o el refinado sabor del recientemente lanzado "petit robusto", de Hoyo de Monterrey. Estos habanos combinaron increíblemente bien con la amber ale de Szot donde predomina un equilibrado dulzor. Al pasar a la strong ale de Szot -llena de exquisitas notas frutales y potente amargor que está muy bien balanceado con el dulzor del alcohol- probamos un habano de la marca Vegas Robaina (Robusto). Este presenta gran carácter y un complejo sabor medio a fuerte. Además muestra un elegante picor inicial que se desvanece en el segundo tercio. Sus cremosas notas minerales maridaron a la perfección con esta variedad de Szot.

Finalmente llegó el turno de la stout (negra), donde teníamos que buscar algo más complejo, pero no tan intenso, que acompañara las notas a café con leche y pan tostado que nos muestra esta exquisita cerveza. Debíamos buscar un habano de fortaleza media como la línea Siglo de Cohiba o un Short Churchill de Romeo y Julieta. Fue en este último que logramos un matrimonio ideal, por su equilibrado picor y refinado sabor a barrica de destilado. 🍷