

## ¿Habanos y vodka? Vamos que se puede...



Para maridar su habano existen clásicos destilados como el cognac, whisky o ron, pero también resulta agradable la compañía de los destilados blancos, si aplicamos correctamente algunos consejos.

*Por José Miguel Salvador,  
Máster en Habanos.*

La mayoría de los destilados blancos como el pisco, gin o vodka, no pasan por una barrica de madera en su proceso de elaboración, y por tanto no entregan las notas tostadas y acarameladas que en general se buscan para acompañar un habano.

También se dice que estos destilados carecen de sabor y solo presentan una fuerte nota alcohólica que no aporta nada al maridaje. Pero en esto de los maridajes siempre el que manda es el paladar de cada uno. En este sentido, la clave general es balancear los sabores e intensidades de cada producto. Por ejemplo, si maridamos un habano de la marca Hoyo de Monterrey (suave) con un ahumado y potente whisky de malta, el sabor del puro se desvanecerá en el paladar al primer sorbo, produciendo un "Knock out" al primer round. ¿Cómo arreglamos este encuentro? Siempre hay claves, una de ellas es "suavizar" el whisky con un chorro de agua o simplemente un par de hielos hasta que el intenso sabor se atenúe e iguale al habano. Verá como su paladar se lo agradecerá y le permitirá disfrutar de ambos hasta el final. ¿Sacrilégio? Nada de eso... Los grandes expertos en whisky recomiendan abrir la bebida con un chorro de agua o hielo antes de beberlo. Al final lo que buscamos es placer de principio a fin.

¿Pero como hacemos en el caso de los destilados blancos? Para ellos también hay claves y consejos que pueden colaborar en la "amistad" con el habano. Para el gin, la recomendación es un toque de agua tónica y una rodaja de limón. Verá como el "gin-tonic" crea una perfecta armonía con el habano, especialmente si éste es de sabor medio a intenso, estilo Vegas Robaina, Diplomáticos o Juan López.

Para los que gustan del Vodka, también podemos recomendarles algunas claves para maridarlo con un buen habano. Si muerde una rodaja de limón con un poco de café granulado y azúcar (al estilo del limón y sal que acompaña a un tequila) y luego toma un sorbo de vodka, verá que no solo realza los sabores en el paladar, sino que da un toque de tostado fresco que pedirá a gritos una bocanada de humo para compensarlo. En este caso la armonía con el habano es sorprendente y aquí recomendamos un cigarro de sabor punzante y aromático como Montecristo, sobre todo si se trata de la vitola Petit Edmundo, gran exponente de la marca. Haga la prueba y verá que no se olvidará de este consejo. Ahora que se pronostican días de frío y lluvia en Santiago, comience a preparar los ingredientes y no olvide mantener su habano siempre fresco en el humidador para conocer estos nuevos y vanguardistas maridajes.

