

Destacado Sommelier Cubano realiza Taller de Habanos en Chile



Fernando Fernández y José Miguel Salvador, durante el Taller de Habanos realizado en La Casa del Habano de Santiago.

Cada año me toca compartir con grandes sommeliers y expertos, comenzando con mis colegas del jurado en el concurso internacional Habanosommelier que se realiza en Cuba. Es por esto que decidí invitar a uno de ellos a Chile a realizar una charla magistral sobre ron y habanos en La Casa del Habano de Santiago. Fernando Fernández, quien tiene una destacada trayectoria en la formación de sommeliers de vinos, destilados y habanos, es además asesor de Habanos S.A. y de Havana Club. Fue consultor para la creación del nuevo y exclusivo ron Havana Club Unión, elaborado especialmente para acompañar un habano. De profesión Ingeniero Químico y con estudios en Londres, quisimos explorar sus sentimientos y opiniones durante su primera visita a Chile

Por José Miguel Salvador,
Máster en Habanos.

¿Cuánto tiempo lleva entrenando y capacitando a los concursantes del campeonato Habanosommelier en Cuba?

Soy fundador de los concursos Habanosommelier y he participado en la formación y entrenamiento de todos los campeones cubanos, desde el primero al último. En el 2016 se conmemorará el XV aniversario del Concurso Internacional Habanosommelier y pensamos celebrarlo con un concurso diferente y muy ameno. Estoy seguro que será una gran sorpresa para todos. Desde hace 8 años organizo estos certámenes en todo el país con eliminatorias regionales hasta la gran final que resulta ser un verdadero choque de trenes por la rivalidad entre las regiones y la capital del país. El ganador, representa a Cuba en el Concurso Internacional, este año por ejemplo desde la base hasta el Campeonato Nacional participaron 69 sommelier de todo el país.

¿Qué aspectos hay que tomar en cuenta para llevar a cabo un buen maridaje entre ron, comidas y habanos?

Para efectuar un buen maridaje resulta necesario conocer el carácter del menú y los vinos que participan en cada uno de sus platos, lo que en consecuencia determina el territorio de sabor del habano más adecuado y por ende la vitola a elegir. También resulta indispensable conocer el tiempo que dispone el comensal, si es almuerzo o cena, el carácter del fumador, si es un conocedor, un fumador ocasional o se está iniciando en el mundo del habano. También se debe explorar sobre sus gustos y si desea conocer las novedades de habanos o sencillamente los habanos clásicos. De igual forma, para buscar la bebida adecuada se deben hacer las mismas preguntas.

Cuando el tema es relativo al ron, siempre se recomienda comenzar con un pequeño gigante acompañado de un cóctel. La diversidad de los rones es amplia

CH40

tanto en Cuba como en la cuenca del Caribe y es un tema que requiere de experiencia y del íntimo conocimiento entre el habano, el destilado a sugerir y también los tipos de café o chocolate que armonicen a la perfección con el ron y el habano que cierra la cena. El mundo del habanosommelier tiene una impresionante riqueza cognitiva y constituye un verdadero arte al momento de sugerir un ron, comida y habano.

¿Cuál es la particularidad de este nuevo ron de Havana y que lo hace diferente en comparación de los otros ron Havana?

Havana Club Unión es un ron único diseñado para ser disfrutado con un impresionante habano. No existe algo igual al unir los hilos conductores de la identidad, de la cubanía, es algo que disfruto mucho, en todo los lugares donde se ha presentado el producto. La reacción no da a esperar admiración, disfrute y sensaciones de placer. Esos son hechos que se agradecen tanto de los creadores como de los consumidores, ésa es la particularidad de este ron y de este encuentro, los demás rones participan de hecho en su maridaje pero concebirlo para una marca como Cohiba, La Leyenda, es algo único e irrepetible, algo que nos llena de orgullo como cubanos a las puertas del 50 Aniversario de esta prestigiosa marca de Habanos.

¿En qué aspectos se basó para crear Havana Club Unión, donde ud. tuvo una importante colaboración?

Havana Club Unión fue un interesante ejercicio de cata y de corresponder la riqueza aromático-gustativa del ron con los diferentes habanos y muestras catadas. Fue una labor interdisciplinaria de equipo entre el maestro ronero y el habanosommelier constituyendo un gran reto las diferentes catas y las aproximaciones que enfrentamos en los maridajes. El Siglo VI de Cohiba fue el habano que mejor correspondió con las muestras seleccionadas en un período

de prácticamente 2 años de trabajo paciente.

Siento un gran respeto y admiración, por la espartana labor del maestro ronero sumido en esa catedral de aromas y sabores que es una bodega de maduración o añejamiento del ron. Para mí ha sido algo que nunca olvidaré.

¿Qué le parece el maridaje de vino y habano?

Desde hace algunos años trabajo con fe en este proyecto, me parece que la relación vino-habanos es deliciosa, pero compleja a la vez de diversa. Creo que de las familias de vinos, los de postre se llevan la delantera, en especial el Oporto. El Tokaji y los Late Harvest son deliciosos con muchos de los territorios de sabores de habano. En el caso de los vinos naturales o tranquilos, los modelo Rioja y Chianti ya han pasado la prueba en las diferentes alianzas que habanos ha propuesto dentro de los festivales internacionales que se realizan en la Habana, todos los años durante la última semana de febrero.

Resulta muy interesante con los vinos de gran cuerpo y medio cuerpo, los buenos Cabernet Sauvignon, los grandes Tempranillos y los voluptuosos Sangiovese están pasando la prueba, tanto el corte bordeles, como el Priorato y el Rodano. La relación con los Champagnes es también disfrutable, sin duda el mundo del vino se complementa con el mundo del Habano.

¿Qué le pareció la labor de La Casa del Habano como centro educador de la cultura del habano en Chile?

Estoy sorprendido por la Casa de Habano de Santiago, es preciosa, muy bien ubicada, amplia y con cómodas áreas. Un bar muy bien dotado y un piquete de trabajadores con muchas ganas de trabajar y hacerlo bien. He visto un club de amantes del habano muy conocedor, gozador y deseoso del disfrute de la magia de este producto. La labor educativa que realizan

me parece que es la esencia del éxito de la Casa de Habano. Me impresionó lo deseosos de enseñar y profundizar las virtudes del habano, de verdad que realizan la labor de educación de manera sostenible y muy profesional.

¿Qué le pareció el nivel de conocimientos de los participantes en su taller de habanos realizado en La Casa del Habano de Santiago?

Los profesionales de Chile tienen un elevado conocimiento del vino y un gran interés por saber de habanos. Chile ha tenido de los mejores resultados de Latinoamérica (excluyendo a Cuba) en el concurso internacional de Habanosommelier, con un campeón mundial, Philip Ily y un sub campeón mundial. En los días del taller he podido constatar el gran interés de los asistentes por conocer, practicar y recomendar, desde el buen servicio hasta la atinada sugerencia de maridaje, eso es la base y el aspecto más importante en la formación de un sommelier.

¿Qué recuerdos se lleva de esta primera visita a Chile?

Me llevo excelentes recuerdos. Desde mi llegada he encontrado profesionales con un gran interés en el tema del habano. Quedé impresionado con la motivación y participación de los jóvenes sommeliers que participaron en el Taller de Habanos y también de los miembros del club de puros, todos expertos conocedores del ritual del habano. Los profesores de la Escuelas de Sommelier de Chile y en especial el soporte de José Miguel Salvador de La Casa del Habano y su staff, han hecho de este taller un éxito inolvidable. Quedo agradecido y comprometido en esta primera visita.

ENTREVISTA