



EL CIGARRO PURO EN LA ALTA RESTAURACIÓN

por Juan Carlos Varela

Campeón de Cigarros Puros de Altadis

Los restaurantes ante el descenso del consumo del vino han de buscar otras alternativas que ocupen un hueco dentro de su oferta. Por que no optar por el consumo de los cigarros que cada vez tiene más adeptos a pesar de factores externos.

Hace años al entrar en un restaurante y pedir un vino, nos lo servían y ahí terminaba la historia. Hoy esto es prácticamente imposible porque cualquier restaurante que se precie, tiene un sumiller o un responsable de la bodega que propone novedades, sugiere caldos especiales y es capaz de desarrollar el atractivo ritual de descorchar y servir el vino de forma correcta.

Todos los restaurantes han asumido esta acción como un elemento más de la calidad del servicio hacia sus clientes, quienes por cierto poseen cada vez mayores conocimientos sobre el mundo del vino. Los empresarios de restaurantes se preocupan cada día más por formar a sus empleados por ese motivo contratan a profesionales especializados (sumilleres) para desempeñar estas funciones que sirven además para poner al día al resto de la brigada de sala con el objetivo de que desarrollen convenientemente este servicio. Es más, el cliente ya asume este servicio preguntando a los sumilleres sus sugerencias e incluso el poder probar los caldos que se le aconseja.

El servicio de los vinos no es más que una muestra del rumbo que esta tomando en los últimos años la “Alta Restauración”, al ofrecer cada vez más un servicio de mayor calidad y variedad.

El abanico de servicios que ofrece un buen restaurante se ha de ampliar continuamente, cada día surgen más temas gastronómicos o relacionados con el mundo gastronómico que tienen importancia para el consumidor final y que nosotros los profesionales tenemos el deber de estar al día de todo lo que surge a nuestro alrededor para poderlo transmitir y dar a conocer a los clientes.

Este es el caso de los cigarros, cafés, infusiones y espirituosos que son importantes en un almuerzo o cena, al suponer el prólogo de una buena sobremesa.

El boom de los cigarros a nivel mundial lleva ya años en marcha, y países como los Estados Unidos, Noruega, Suecia y Rusia que no tienen tradición en cuanto al consumo de cigarros están descubriendo este maravilloso mundo.

Esta moda también ha llegado a España, donde a pesar de tener una larga tradición tabaquera y una buena selección de vitolas y marcas el

desconocimiento en general sobre el tema es verdaderamente lamentable, es duro decirlo pero es la verdad.

El cliente o consumidor fuma muchas veces por tradición o porque el resto de comensales lo hacen. También fuman porque han escuchado mencionar que una marca determinada o vitola es un producto excelente, pero realmente su conocimiento sobre el producto es escaso.

Por suerte, cada vez hay más interés en los cigarros y tanto la gente que esta empezando a adentrarse en el mundo del cigarro como los fumadores más expertos se están convirtiendo en clientes que desean probar una vitola de nueva creación. Investigan lo que acaba de llegar a nuestro mercado, desean aprender cosas nuevas sobre las vitolas, las marcas, su procedencia, encendido, corte, la forma de cortar y el maridaje del cigarro con una bebida. Esta armonía es una cuestión personal del gusto de cada uno, ya que el mejor maridaje es al que cada uno le gusta.

El cigarro requiere unas temperaturas de conservación y una humedad determinada. Precisa un trato exquisito, al tratarse de unas hojas de la planta del tabaco que son frágiles y delicadas incluso al tacto con las manos. Para la conservación de los cigarros se ha de tener presente:

- *La temperatura ambiental:* ha de oscilar entre 18° y 24° C. Nunca ha de sobrepasar los 24° C, ya que si se sobrepasa se corre el riesgo de que proliferen hongos.
- *El grado de humedad:* la media ideal es de 65% a 75% grados. Pues si varía el cigarro por su propia hidroscofia adquirirá demasiada humedad y a la hora de fumar no tirará correctamente.

Tras analizar estos condicionantes se llega a la conclusión, de que sin una buena cava de puros, sin humidificador no se puede dar al tabaco el trato que se merece.

Por eso los restaurantes están invirtiendo en los instrumentos necesarios para la mejor conservación de los cigarros, y puedan los clientes disfrutar de un servicio más del restaurante. De nada nos serviría que los estanqueros conserven perfectamente los cigarros y en los restaurantes se estropeen o al revés. De ahí que nos tengamos que fijar en los estancos donde se adquieren, si los conservan en cavas y a qué temperatura y humedad se encuentran.