



## **MARIDAJE (CAFÉ, COPA, PURO), EL LLAMADO COMPLETO**

por Juan Carlos Varela

El maridaje entre comida, bebida, cigarros es un terreno muy subjetivo y complejo, ante todo lo primordial es el gusto de cada persona. No por ello, el maridaje de café, copa y puro deja múltiples sensaciones y armonías.

El Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española define Maridaje como: “la unión analógica o conformidad con que más cosas se enlazan o corresponden entre sí”. También lo conceptúa como “Unir enlazar cosas”.

El maridaje entre comida, bebida, cigarros es un terreno muy subjetivo y complejo.

La regla de oro del fumador indica que su gusto es personal y soberano.

Pero expertos tabaqueros, sumilleres, cocineros y enólogos coinciden en señalar que determinadas vitolas armonizan y ligan mejor que otras con almuerzos y cenas, o que determinados cigarros realzan la degustación de ciertos destilados y sobretodo coinciden en que siempre hay un puro para cada persona o gusto, para cada almuerzo o cena, para cada bebida, momento u ocasión del día.

A finales del siglo XIX y principios del siglo XX nuestros antepasados pusieron de moda en sus usos gastronómicos el café, la copa y el puro para finalizar una comida de negocios, una reunión de amigos, una celebración, un banquete o simplemente una sabrosa comida en la intimidad hogareña. A esta degustación al unísono del café, la copa y el puro se le llamó “Completo”. Convirtiéndose en el rito del postre de las mejores mesas, pues daba distinción, posición social, al no poder permitirse todo el mundo estos lujos, siendo un tanto exclusivista y elitista entre las personas que podían tener el acceso y el placer de poder degustarlo.

Aproximadamente, un siglo después los profesionales de la gastronomía afinan las combinaciones entre los sabores de los productos que se utilizan en cocina. El proceso se llama “Maridaje” y afecta a todos los elementos de la gastronomía.

Hoy en día hay muchos libros escritos sobre el tema de los maridajes o unión entre productos del mar y de la tierra, con todo tipo de bebidas.

Existen ciertas convenciones, donde se debate, que en general, los vinos blancos van mejor con pescados y mariscos y los tintos con las carnes, pero esto no guarda una relación que sea realmente cierta.

Cada día los sumilleres que trabajan en Hostelería tratan de difundir la cultura del cigarro puro y de las bebidas espirituosas con el fin de transmitir al comensal sus conclusiones y experiencias después de haber probado varias bebidas con determinadas vitolas, para sacar sus propias y personales conclusiones, que vuelvo a repetir no tienen que ser las que más gusten a los demás.

Para elegir el cigarro más o menos idóneo hay que responder a otra cuestión básica ¿al tipo de comida que se ha realizado?

Si el almuerzo o cena ha sido moderno, sofisticado y compuesto por pequeñas raciones y platos muy elaborados, ira bien armonizarlo con un cigarro de formato moderno, estilizado, sutil, elegante, con leve amargor y equilibrado en su riqueza aromática y de sabores.

Si por el contrario se opta por un cigarro de mayor fortaleza, al final se obtendrá una sensación poco armónica con el espíritu de la comida. Pero si hemos tenido una comida copiosa, tradicional, de sabores fuertes y contundentes debemos de continuar en esa línea, con cigarros de humo denso, buen tiro, picante, terroso, amanerado y de gran fortaleza. Resumiendo hemos de seleccionar habanos que estén a la altura de las fuertes sensaciones sápidas, que han dejado los platos que hemos degustado.

Queda por último, el apartado de las bebidas y su armonía con los cigarros. Una vez más deseo aclarar en que los gustos de cada persona son soberanos y muy personales.

No obstante expertos en el sector coinciden en que los cigarros no armonizan y se llevan mal con determinadas bebidas, con la cerveza, los refrescos gasificados, los combinados (debido a la presencia del carbónico en su mezcla) y los vinos espumosos, porque toda bebida que deba de servirse muy fría y tenga gas carbónico diluye y deja vacío e insípido el cigarro puro, aunque éste sea de gran fortaleza.

Entre el maridaje de las copas y los puros hay una línea, la que conviene seguir y procurar no olvidarnos de ella.

Cuando un destilado es potente, sabroso y de gran cuerpo, requiere cigarros de gran fortaleza y complejidad con el fin de que la bebida no se apodere del cigarro y este por encima. Han de armonizar sus sabores.

Los cigarros suaves de fortaleza baja o medio baja acompañan la fumada mejor con licores de menor graduación y destilados naturales y dulces.

Bajo mi modesta opinión los espirituosos que mejor se comportan y armonizan con los cigarros son: los rones añejos que han tenido crianza en madera, brandys soleras gran reserva, coñac, armagnac, oportos, pedro ximenez, entre otros.

Asimismo los whiskys suelen ir bien con los cigarros, los whiskys de malta, con ese toque tan distinguido de turba se comportan bastante bien con cigarros de gran fortaleza y marcado carácter. *(Es recomendable servir en un vaso con un poco de agua o una piedra de hielo para rebajar un poco la graduación alcohólica y minimizar los aromas de la turba).*

Los destilados blancos, ginebras, vodkas u orujos normalmente no suelen encajar con los cigarros.

También puede ocurrir que nos encontremos con personas, que les guste fumar un buen puro, pero que no son consumidores de alcohol. Esto nos llevaría a buscar otras alternativas, pero lo dejamos, en las preferencias de cada uno.

Un buen café, rico en aromas o una infusión de té podrían ser alguna de las alternativas no olvidemos que los grandes catadores de cigarros que hay en las fabricas de tabaco, suelen enjuagarse las bocas con té, siempre sin endulzar y a temperatura ambiente con el fin de alejar los paladares limpios de nicotinas y aceites esenciales que deja la fumada.

Tenemos que tener mucho tacto como profesionales que somos, a la hora de recomendar un cigarro y una copa. Yo particularmente, procuro que sea el propio comensal, el que tome la iniciativa en ese terreno, porque nadie mejor que él, sabe lo que realmente le gusta y el tiempo que dispone.

Tampoco debemos olvidar que hay muchos clientes que saben más que nosotros, con tan sólo haber sido consumidores durante muchos años en Hostelería.

Deseo recordar que hay personas que se atreven a recomendar a un cliente o comensal una determinada vitola de cigarro con una bebida espirituosa, cuando esas personas no han tenido la experiencia de haber formado o catado un cigarro porque no son fumadores. Entonces, cómo pueden hablar y decir que un maridaje es perfecto, cuando nunca han sentido las sensaciones organolépticas que dejan en boca esa gran pareja que hacen el matrimonio ideal.