



LA IMPORTANCIA DEL HUMIDOR PARA LA CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE CIGARROS PUROS

por Juan Carlos Varela*

**Campeón Nacional del Concurso Habano Somelier de Cata, Corte, Encendido y Maridaje, año 2002, y representante español en el V certamen del Habano, Campeonato del Mundo, Concurso Habano Sumiller disputado en 2003 en La Habana.*

Actualmente los restaurantes de calidad, por la competencia existente, tienen que dotarse de tecnología punta en todos los aspectos incluida la conservación de cigarros puros, para ello es importante disponer de un humidificador. El humidificador es una caja estanca de cedro que garantiza la conservación ideal de los cigarros puros, así como las características organolépticas de los cigarros, es decir sabor, aromas, fortaleza, temperatura y humedad.

En primer lugar es aconsejable que a la hora de adquirir un humidificador sea de cedro. La madera del cedro, muy similar a la de la caoba por su textura y color rojizo o marrón rojizo, destaca por sus virtudes; entre estas figura su facilidad de repeler a los insectos, por su resina aromática que actúa como repelente natural. Otra de sus ventajas es la resistencia al agua por su excelente flotabilidad y resistencia a la pudrición.

El cedro se utilizaba antiguamente en países del Trópico, lugar de origen, para realizar armarios y arcones, al repeler el olor característico de su madera a insectos y polillas. Para mí, la principal característica del cedro es su aroma, al ser la única madera que combina a la perfección con los cigarros, no desvirtuando su sabor, ni aroma ni fortaleza. De ahí que los creadores de los humidificadores pensaran que era la madera ideal para la conservación de las cajas de puros e incluso era bueno para que las hojas de los cigarros ganaran complejidad.

Una vez adquirido el humidificador, el siguiente paso es su instalación en nuestros establecimientos, para ello es aconsejable poner un recipiente con agua hirviendo al lado del humidificador, con el objetivo de que todo el vapor que desprende se adhiera a la madera del humidificador y ésta se humedezca bien y que la madera no reste humedad a los cigarros.

El humidificador consta de una bandeja o compartimiento, donde se ubica el agua para que proporcione la humedad interna necesaria, de higómetros y termómetros, que indican el grado de humedad y temperatura existente en su interior.

Actualmente, también existen humidificadores con sistemas duales más sofisticados y digitales, que garantizan una mayor precisión a la hora de mostrar los datos

del aparato. Además, su consumo es bajo y se parecen a los “armario-cava” existentes para la conservación de los vinos.

Un detalle importante a tener en cuenta, es que la persona o personas responsables del mantenimiento del humidador y la conservación de los cigarrillos en los restaurantes han de estar cualificados para tratar al humidador y a los cigarrillos con la máxima delicadeza. Ha de controlar diariamente y a primera hora del día los niveles de temperatura y humedad.

En ocasiones, al permanecer cerrado el humidador de diez o doce horas, puede sufrir una subida de humedad. Si esto ocurre debemos abrir la puerta y retirar el agua o incluso desenchufarlo para que la humedad no estropee los cigarrillos, por exceso de agua.

Para la conservación correcta, la humedad relativa debe oscilar entre 65% y 75%, y la temperatura entre 16° y 18°C.

Si existe un exceso de humedad los cigarrillos acabarían perdiendo las cualidades, aromas, sabor, fortaleza y pueden adquirir tanta agua por su poder higroscópico hasta llegar a reventar o explotar la capa del cigarrillo. También podemos encontrar mohos o colonias de hongos que en menos de 8 o 10 horas estropean los cigarrillos y contaminan el humidador.

Hay que tener cuidado con uno de los peores enemigos de los cigarrillos, la llamada “*Lasioderma serricorne*” (Escarabajo del tabaco) insecto que devora las hojas del tabaco, agujereando los cigarrillos, como si fueran termitas o carcoma de la madera. Para poder evitarla se puede optar por mantener siempre la temperatura por debajo de los 19° C, al aletargarse el insecto y deja de actuar sobre el tabaco; y en el caso de que el insecto haya puesto huevos estas no puedan eclosionar al tenerlo que hacer a una temperatura superior a los 21° C.

Hoy en día, es difícil que esto suceda, pues todo el tabaco que llega a España de cualquier parte del mundo antes de salir al mercado nacional para su comercialización ha de analizarse y someterse a unos tratamientos con el fin de comprobar si contienen alguna plaga de hongos o mohos, como la *Lasioderma*, con el fin de que mueran y no contaminen el humidador. Estos tratamientos consisten en congelar las cajas de puro de forma paulatina en cámaras especialmente preparadas para evitar que las hojas sufran y se rompan. Se alcanza una temperatura de – 23°C, que se mantendrá un mínimo de cinco días.

La congelación y descongelación son totalmente inocuas para el cigarrillo, pero tiene un efecto fulminante sobre la “*Lasioderma*” al matar a los adultos y hace estallar las huevas, si las hubiera.

Tras este proceso, se ponen a las cajas de tabaco un sello de garantía de color azul y redondo, que garantiza la calidad y el estado perfecto de los cigarrillos.

Para terminar, es aconsejable que todos los profesionales que tengan que intervenir en la compra de cigarros, los adquieran siempre en cajas procedentes de estancos, evitando así correr el peligro de adquirir, (por ahorrarse algo de dinero) cigarros contaminadas de plagas de hongos o *Lasioderma*, y tengamos que tirar todos los cigarros del humidor.

Otro aspecto a tener en cuenta, es que si actualmente se venden falsificaciones de múltiples productos, incluso algunos de ellos muy sofisticados, también se venden de cigarros. Para evitar esto, es fundamental comprar en estancos de confianza.