

Es hecho en una histórica fábrica cubana

Un habano dedicado a Chile, Argentina y Uruguay

“Marida muy bien con destilados dorados, especialmente rones de larga crianza”, dice su comercializador.

JOAQUÍN RIVEROS

Los mundiales de diferentes disciplinas dan para todo. Así como hay de fútbol o rugby, hay uno muy curioso: el de habanos, que se realiza en La Habana, Cuba, a fines de febrero. Hace algunos días se juntaron en Chile dos jurados permanentes del evento, el sommelier cubano Fernando Fernández y el chileno José Miguel Salvador, para el lanzamiento mundial de la primera edición regional de un habano dedicado al

Cono Sur, donde se considera a Chile, Argentina y Uruguay. El nombre del producto es Patagón, elaborado por la tradicional marca cubana Ramón Allones, fundada en 1837. “El nombre simboliza la unión entre Chile y Argentina a través de los nativos que habitaban la Patagonia a ambos lados de la Cordillera”, explicó Salvador.

Las ediciones regionales son una suerte de tributo a los consumidores de diferentes lugares del mundo. Los habanos, es decir los puros hechos a mano en Cuba, poseen Denominación de Origen Protegida (DOP). Chile refrendó dicha denominación en 2014 a través del Instituto Nacional de Propiedad Intelectual.

El Patagón tiene formato cepo 52 y mide 110 mm de largo (Petit Edmundo), uno de los más demandados actualmente. Viene en una caja de madera con broche y trae 10 unidades. En Chile será



comercializado exclusivamente por La Casa del Habano, ubicada en el hotel W y en el duty free del aeropuerto de Santiago. “Para crearlo viajamos a la fábrica de torcido de tabaco de Santa Clara, Cuba, donde realizamos varias degustaciones y análisis de las hojas que conforman la ligada”, explica Salvador.

Como los platos de comida, los habanos se maridan, es decir, acompañan con algún tipo de alcohol para comple-

mentar sus sabores. “Marida muy bien con destilados dorados, especialmente rones de larga crianza, brandy o single malt whisky”, agrega Salvador.

En la presentación, el habano sommelier Joel Chacón hizo una sesión de corte y encendido, una de las pruebas que se realiza en el mundial del habano, además de la sugerencia de maridaje a público y pruebas de conocimiento sobre el producto.

El Patagón mide 110 mm de largo.

CEDIDA