

Vino húngaro y habanos de Cuba protagonizan maridaje de reyes (+Fotos)

Image not found or type unknown

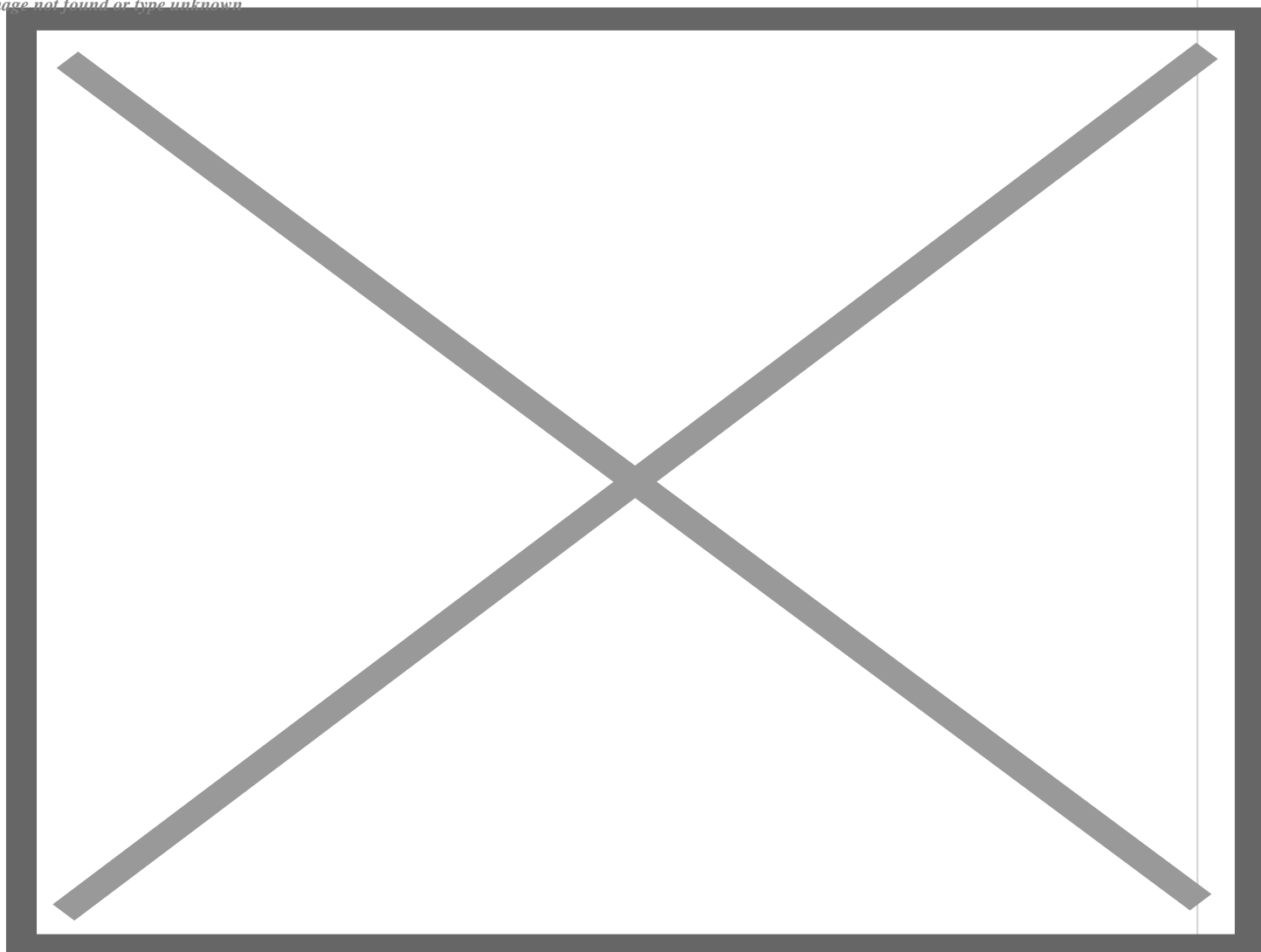
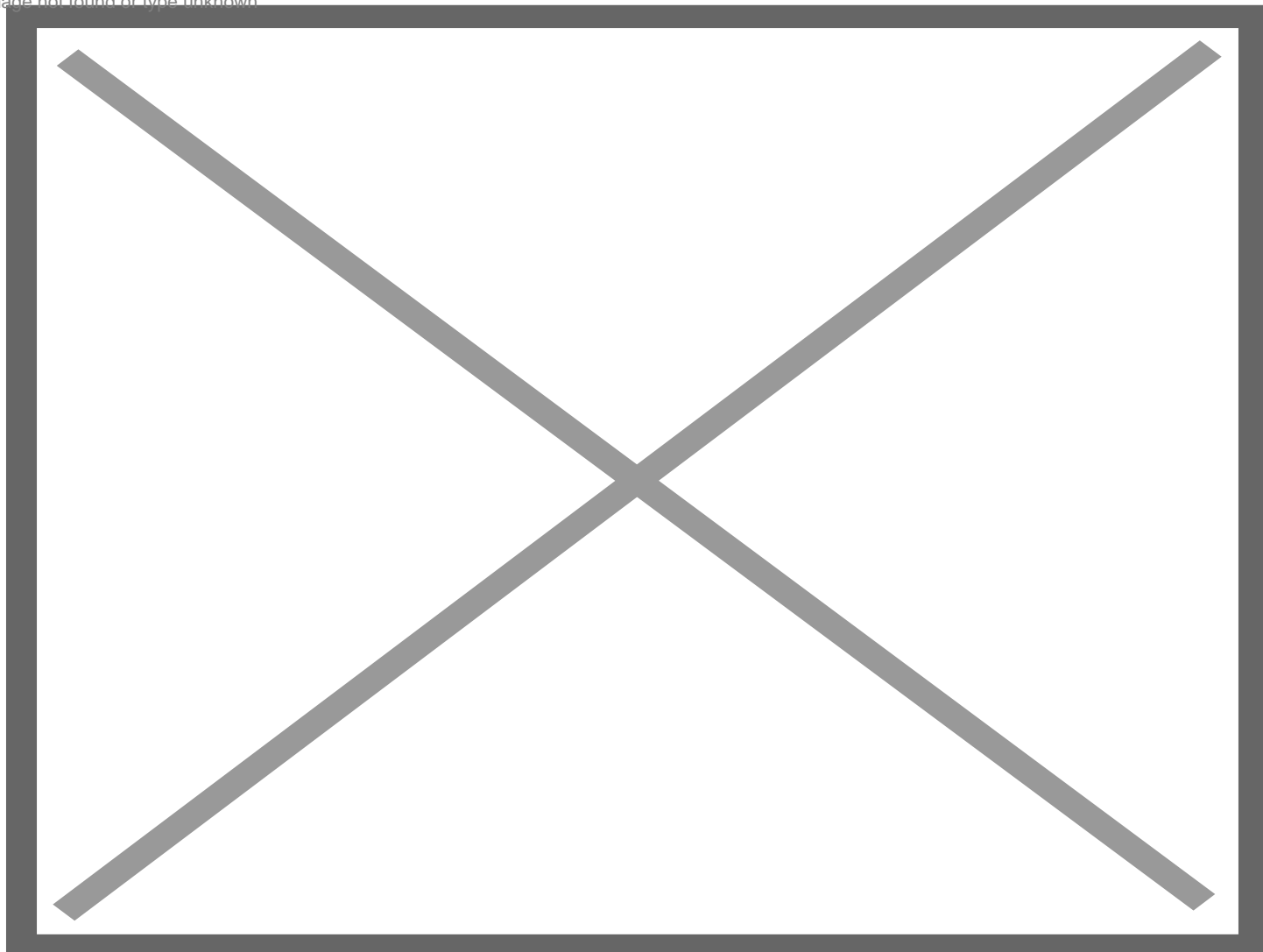


Imagen ilustrativa. (Fotos: Jose (Tito) Meriño)

La Habana, 3 mar (Prensa Latina) Una noche de reyes en Cuba fue el resultado del maridaje entre el vino húngaro Aszú Tokaji (del 2007) y un habano Hoyo de Monterrey Habana con 20 años de conservación, conjunción única hasta hoy nunca degustada.

En declaraciones a Prensa Latina el embajador de Hungría en Cuba, Balázs Heinckz (en la foto), comentó que la iniciativa de la unión de ambos productos surgió con la intención interrelacionar los potenciales existentes nunca antes explorados entre Cuba y su país.

Image not found or type unknown

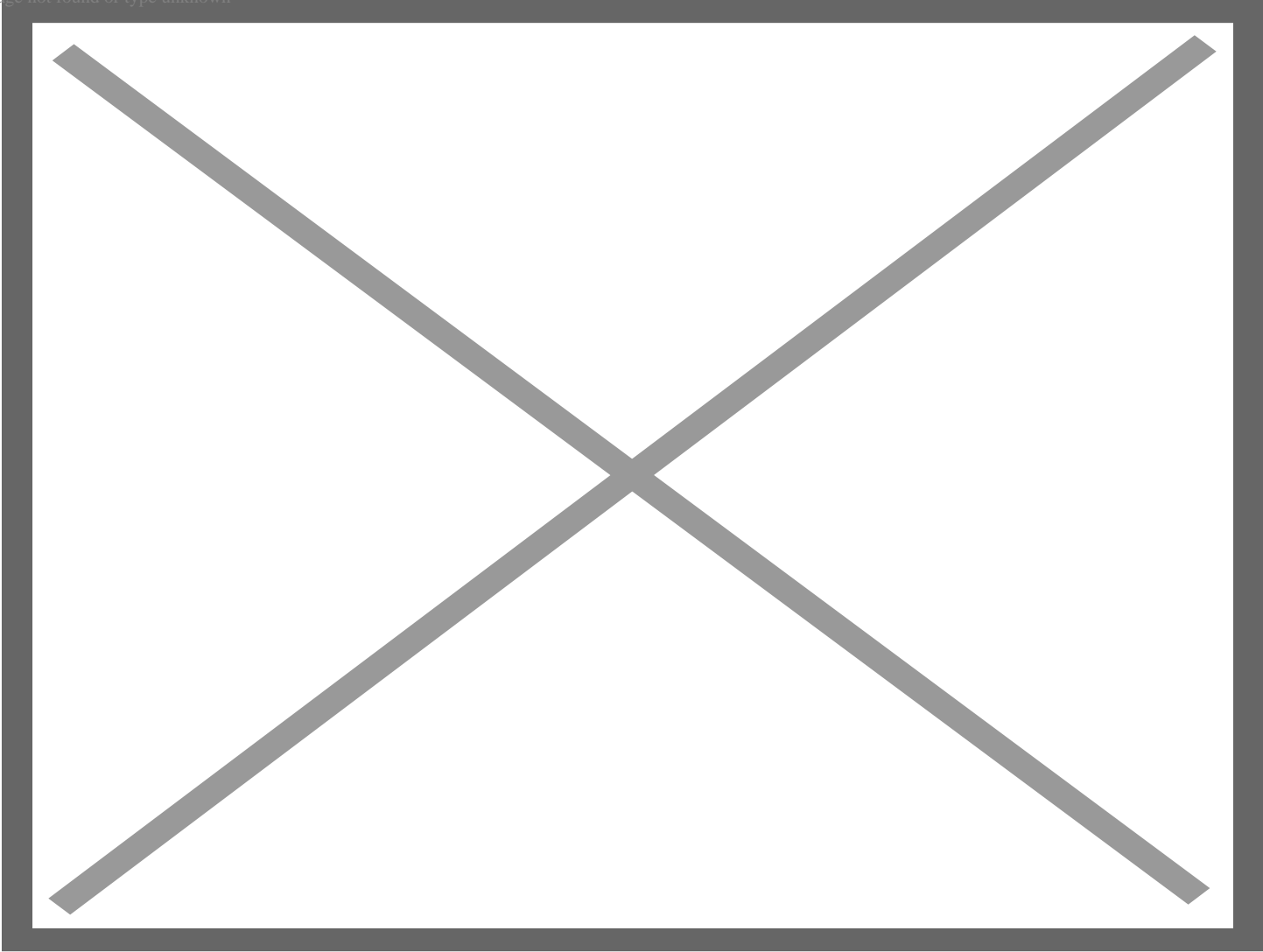


La propuesta era maridar dos símbolos de ambas naciones, un puro cubano y el vino Aszú Tokaji, denominado por los reyes franceses -desde los siglos XIV y XV- como “el vino de los reyes o el rey de los vinos” explicó Heinckz durante la degustación realizada en el hotel Meliá Habana.

Se trata de una reunión de los reyes, el habano de Cuba y el vino húngaro, subrayó.

Aunque queda un largo camino por recorrer, comentó, espera en el futuro próximo que Habanos S.A elaborare un puro nacido de este maridaje.

Por su parte, el presidente de la Asociación de Sommeliers de Cuba y maestro de maestros habano sommelier, Juan Jesús Machín (en la foto), explicó a esta agencia que el resultado fue una unión perfecta entre ambos productos.

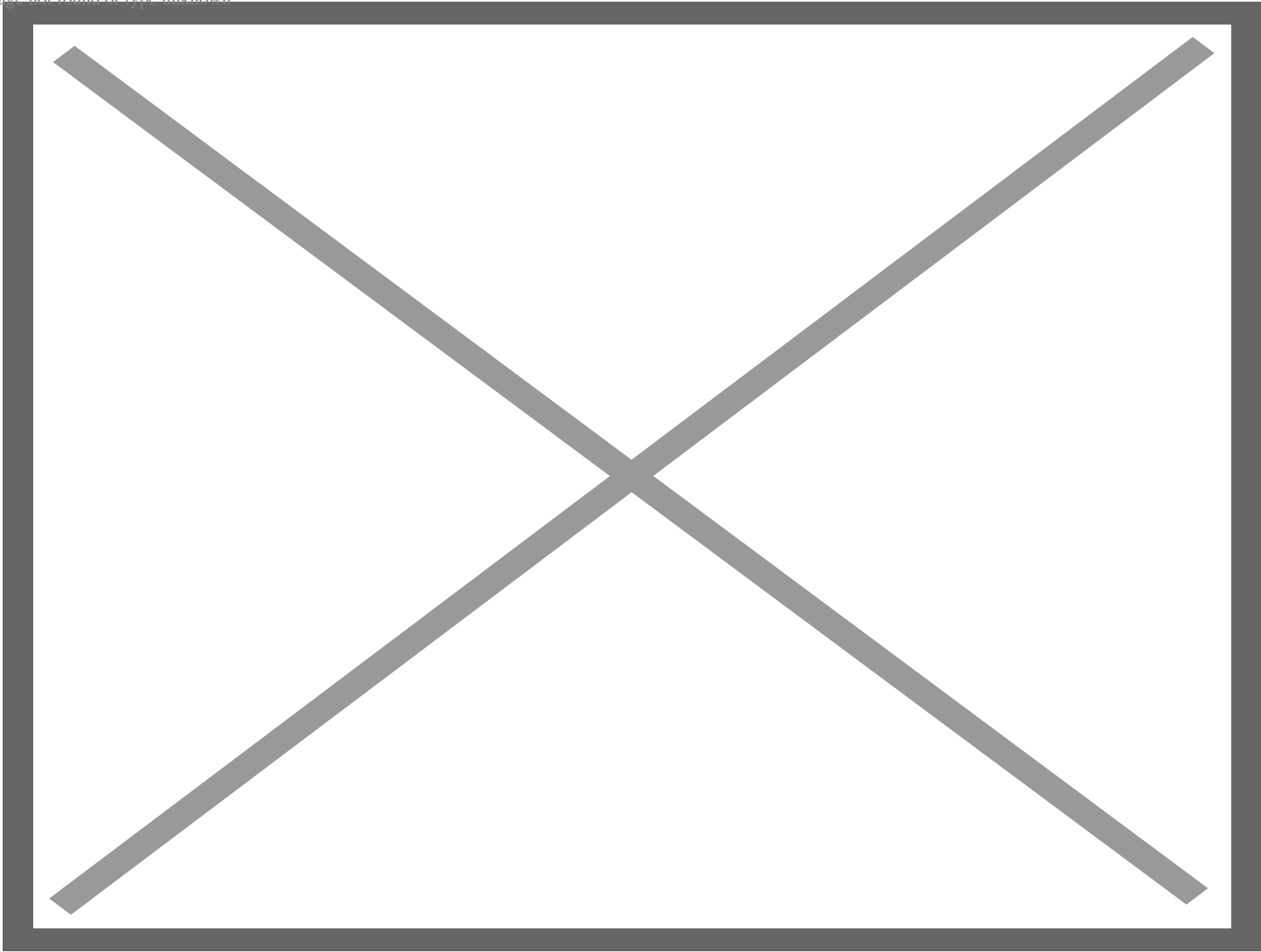


Las expresiones organoeléctricas del vino húngaro con aspectos de miel y frutos secos también se encuentra en los habanos aunque de una forma sutil, un maridaje que logra un balance en boca que expresa placer, una unión -desde el punto de vista profesional- muy adecuado, explicó el experto.

A esos grandes productos no solo los acerca su historia sino sus expresiones organoeléctricas, reiteró. Aszú Tokaji expresa sus notas de miel, de frutos secos y un toque de flores con nueve grados de alcohol que combinan con tonos de madera dulce y notas en ascenso del habano.

Se trata de dos culturas en conjunción centenarias en la preferencia de los usuarios, es una noche de reyes al ser los habanos los reyes de los puros en el mundo y el Tokaji como lo llamara Luis XIV es el vino de los reyes, reflexionó Machín en un especie de juego de palabras.

Image not found or type unknown



El habano seleccionado para la ocasión es muy especial, un vintage de 20 años cuyas características organoeléctricas no se encuentran en un puro fresco. Un tabaco que pocas veces en la vida se puede maridar.

Ello fue posible por la buena guarda y cuidado de los trabajadores de la Casa del Habano del Meliá Habana, guardado celosamente en las cavas de conservación con una temperatura entre 18 y 20 grados y en perfectas condiciones para degustar, elogió el maestro de maestros sommelier.

La degustación devino en la unión perfecta de las culturas ancestrales de los vinos de Hungría y la cultura tabacalera de Cuba, concluyó.

La jornada se inserta en la 23 edición del Festival del Habano que hoy concluye sus actividades con las premiaciones y la tradicional subasta de humidores. (Fuente: [PL](#))

<https://www.radiohc.cu/noticias/economia/315504-vino-hungaro-y-habanos-de-cuba-protagonizan-maridaje-de-reyes-fotos>



Radio Habana Cuba