

7 de marzo de 2019

## XXI Festival del Habano

# HABANOS: TIEMPO DE PLACER

*La Habana, 7 de marzo de 2019.*

Dicen que la Habana huele a Habanos, y es que la ciudad que acoge el Festival de Habanos más importante del mundo, alberga algunas de las fábricas más ilustres de elaboración de este producto realizado *Totalmente a Mano con Tripa Larga*.

Para elegir un Habano (Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)) se requieren cuatro de los cinco sentidos, o los cinco, como afirman los más entendidos, ya que, si lo acercas al oído, el Habano emite un sonido al palparlo. Seguramente el olor es su característica más destacada ya que es placentero tanto antes de encenderlo, como durante el encendido y al fumarlo. La selección de un Habano, la forma en que se corte, se encienda y cómo se fume, son decisiones que dependen única y exclusivamente de la elección de cada persona para su disfrute.

Para Inocente Núñez, Co-presidente de Habanos, S.A., hay dos aspectos que son importantes a la hora de elegir un Habano: *"De qué tiempo dispongo y en qué horario del día lo voy a disfrutar"*. Y una vez sepamos el tiempo, que puede ir desde los veinte minutos hasta una hora y veinte minutos, es importante seleccionar la vitola. *"Ésta describe el formato del Habano, la longitud y lo que nosotros llamamos el cepo, que es el diámetro del tabaco"*, afirma Núñez.

Con estas premisas Inocente Núñez nos da su recomendación personal: *"Si dispongo de poco tiempo y es por la mañana yo preferiría un Hoyo de Monterrey, de la línea Le Hoyo de San Juan. Pero si, por ejemplo, es un fin de semana y tengo tiempo para degustarlo escogería un Cohiba Lancero, que tiene un territorio de sabor más fuerte"*.

Una vez elegido el Habano podemos hacer el ritual de encendido para un disfrute placentero que provoca una gran sensación de serenidad y que predispone al disfrute final del aroma del humo. *"Siempre hay que encenderlo de afuera hacia dentro, por el borde, con mucho cuidado para que no se ahúme el Habano"*, recomienda Alexis Menéndez, Habanosommelier Cohiba Atmosphere de La Habana. Además, los Co-presidentes de Habanos, S.A. Inocente Núñez y Luis Sánchez-Harguindey, prefieren que el encendido sea con cedro *"ya que le da un aroma y olor fantástico"*. Una vez encendido sólo queda disfrutarlo y apreciar todas sus características.

El Habano se puede maridar y disfrutar junto con otros productos como, por ejemplo, un buen espirituoso que aportan y enriquecen nuevas sensaciones para incrementar el placer, aunque cada vez son más los expertos que afirman que un Habano también se puede maridar con productos tan especiales como el té, el café, el chocolate, una cerveza o un buen vino.

Ahora sólo queda relajarse y saborear los sutiles sabores y aromas de la ligada del Habano escogido. *"Y cuando llegue el triste momento de separarse de su Habano, no lo apague, solo déjelo en el cenicero"* como dicen los amantes de este producto premium, *"permítale morir con dignidad"*.

**Material gráfico:** <https://fileshare-emea.bm.com/fi/UHo3XkdZSr>

### **Corporación Habanos, S.A.**

**Corporación Habanos, S.A.** es líder mundial en la comercialización de puros Premium tanto en Cuba como en el resto del mundo. Para ello cuenta con una red de distribución exclusiva presente en los cinco continentes y en más de 150 países. Para más información, consultar [www.habanos.com](http://www.habanos.com)

Habanos, S.A. comercializa 27 marcas *Premium* elaboradas *Totalmente a Mano* y amparadas por la **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)** entre las que destacan **Cohiba, Montecristo, Romeo y Julieta, Partagás, Hoyo de Monterrey y H. Upmann**, entre otras. Los Habanos se siguen elaborando *Totalmente a Mano* desde hace más de 200 años y desde entonces son referencia para todo el mundo.

# Nota de Prensa

7 de marzo de 2019



Para más información general: [www.habanos.com](http://www.habanos.com)

**Para más información:**

**Habanos, S.A.:** Daymi Difurniao [ddifurniao@habanos.cu](mailto:ddifurniao@habanos.cu) Tel. 5372040513 ext. 565

**Burson Cohn & Wolfe:** [press.habanos@yr.com](mailto:press.habanos@yr.com)

Izaskun Martínez  
Carla Lladó

Tel: +34 670 09 40 74  
Tel: +34 669 54 69 09