

Otras noticias importantes

Alianza Habanos* (D.O.P.)

Cervezas de Bélgica y Cuba

En este XVI Festival del Habano se producirá de nuevo una alianza entre Habanos y una bebida de referencia. En este caso la alianza se producirá con **cervezas procedentes de Bélgica y de Cuba**.

Las cervezas constituyen un mundo de una riqueza inabarcable en el que existen múltiples tipos con ingredientes y procesos de elaboración que muchos de los asistentes a esta alianza descubrirán gracias al sommelier belga, experto en cervezas, **Ben Vinken**.

Ben Vinken, es editor de dos publicaciones: Beer passion (Pasión por la cerveza) y El Gusto, especializada en puros. Ambas publicaciones se distribuyen en Países Bajos, Bélgica y Luxemburgo. **Ben Vinken** comenzó como experto en cervezas y se convirtió también en un experto en Habanos. Estas son sus dos pasiones, la cerveza y los Habanos, que nos transmitirá en esta alianza.

En este Seminario del **Festival del Habano** se maridarán por primera vez Habanos y cerveza, específicamente 3 Habanos con 5 cervezas, 4 belgas y 1 cubana. **Entre estas cervezas se encuentran algunas de las más prestigiosas y singulares del mundo**.

Las cervezas, en una secuencia de menor a mayor intensidad de sabor son:



Bucanero (Cuba)

Famosa cerveza cubana tipo lager para comenzar, con 5,4% de alcohol y sabor a malta muy pronunciado.

Duvel (Bélgica)

Cerveza rubia de gran fortaleza. Una de las cervezas icónicas de Bélgica. 8,5% de alcohol, elaborada con maltas de Pilsen y fermentada por segunda vez dentro de la botella.

Leffe Brown Abbey Beer (Bélgica)

Cerveza negra con 6,5% de alcohol que ha ganado en 2012 la medalla de oro en la World Beer Cup (Copa Mundial de Cervezas).

Malheur Brut Reserve (Bélgica)

Primera cerveza Brut del mundo. Elaborada según el método tradicional (con que se elaboran los vinos espumosos), tiene 11% de alcohol. Muy seca y de color pálido.

Chimay Grande Reserve (Bélgica)

Cerveza negra de los monjes Trapistas. 9% de alcohol. Ahumada y afrutada, recuerda en su sabor al chocolate negro.

Los Habanos propuestos para el maridaje son:

H. Upmann Half Corona
Hoyo de Monterrey Epicure No. 2
Partagás Serie D No. 4

Cada una de las cervezas será maridada con los Habanos según la propuesta de **Ben Vinken** para ser evaluada por los asistentes. Los maridajes seleccionados entre los **Habanos y estas prestigiosas cervezas**, serán sometidos a la consideración de los participantes en el Festival que darán su opinión sobre los diferentes maridajes propuestos. La alianza **Habanos - Cerveza** se celebrará el miércoles 26 de febrero a las 4 de la tarde.