

1. ¿Cómo llegó al mundo de los sommeliers? ¿Qué experiencia ha acumulado a lo largo de su vida?

Puede sonar raro pero comencé en el negocio de Internet. Tiempo atrás, durante la europea 'burbuja de Internet'. Me llevó 10 años darme cuenta de que prefería trabajar con materiales 'vivos' en lugar de con ordenadores. Al mismo tiempo, vi que probaba muchos vinos durante el año. Visitaba a muchísimos productores de vinos. Hacía listas sobre los vinos más valorados que todos 'debemos probar una vez en la vida'. Las publiqué en Internet y recibieron visitas masivas de lectores y amantes del vino. En ese momento, vendí mi negocio de informática y me dediqué al periodismo enológico. Hice numerosos estudios sobre el vino y la enología desde Sudáfrica hasta Australia y Francia.

Comencé a escribir mis propias guías de vinos y terminé haciendo la más importante (100.000 copias) de los Países Bajos. Actualmente, soy uno de los críticos de vino más importantes en Benelux (Bélgica, Países Bajos y Luxemburgo). Pruebo alrededor de 7.500 vinos cada año. Viajo a todos los lugares del mundo donde hay uvas. Escribo artículos para varias revistas (gastronómicas, vinos y consumidores) y tengo una columna semanal en el periódico financiero más importante de Holanda (Het Financieele Dagblad).

Además de esto, soy miembro del jurado de un programa de televisión holandés así como del *International Wine Challenge* de Londres y Tokio. Enseño a estudiantes de hostelería y sommeliers. Y asesoro a grandes cadenas hoteleras, aerolíneas, restaurantes y bares.

2. Los Habanos son actualmente los principales elementos de disfrute después de las comidas. Como Sommelier, ¿qué marcas de Habanos y vitolas prefiere? ¿Qué tiene en cuenta a la hora de recomendar un maridaje?

El aspecto más importante a la hora de maridar los Habanos y el vino es la textura. La sensación en la boca de ambos productos. Por un lado, los vinos blancos pueden tener una textura suave, sedosa y cremosa, con una sabrosa acidez al mismo tiempo. Por otro, los vinos tintos pueden ofrecer una sensación astringente, sabores aromáticos mezclados con amargos y taninos, que inundan el paladar. Y estas sensaciones son las mismas que podemos experimentar con los Habanos. Suave y sedoso por una parte. Amargo y aromático, un poco de acidez y taninos, por otra. Con el maridaje, la pregunta es ¿qué es lo que queremos conseguir? ¿Equilibrio? En ese caso, vamos a buscar un acuerdo entre los dos. Suave y cremoso. O lo contrario, intenso y aromático. Dos ejemplos de maridaje equilibrado: vinos blancos suaves y digestivos son el acompañante perfecto para un Montecristo Open o un Hoyo de Monterrey. Tintos intensos y aromáticos funcionan con, por ejemplo, un Cohiba, Partagás, Bolívar o Ramón Allones.

3. Vinos y Habanos tienen una relación muy peculiar. ¿Qué es necesario tener en cuenta a la hora de recomendar un maridaje entre vinos y Habanos?

La historia de que los Habanos necesitan mucho alcohol para competir con ellos, es un cuento de hadas.

4. ¿Qué sugeriría para maridar con una marca de Habanos como Trinidad, con cierto carácter propio?

Trinidad tiene un sabor de medio a intenso, es aromática y posee algunos tintes de café y chocolate. Un vino tinto de Burdeos, equilibrado y de buena calidad funcionaría. Éste contiene uvas Cabernet Sauvignon y Merlot (aproximadamente 50/50) y tal vez algo de Petit Verdot Franco / Cabernet, sin dosis extra de roble. Un vino que dará a los Habanos Trinidad energía, algunos aspectos afrutados, aromáticos y de setas/café. ¡Un maridaje delicioso!