

la cata de puros

La cata de puros

por Gastón Ayerbe,
sommelier y elaborador de vino artesanal.



VINOS de
AYERBE

índice

5	La cata de puros
6	Los componentes del puro
7	El corte
8	Encendido
9	Aprendiendo a saborear un puro
11	El color
14	El aroma
15	El sabor
16	El tiro y la combustibilidad
17	Maridajes con puros
18	Los formatos de puros
22	Tratamiento del tabaco para puros
	La plantación
	La recolección
	La curación y el secado
	La fermentación
	El añejamiento
	El arte del torcedor

la cata de puros

Fumar un puro es un acto de placer al cual uno se entrega con ánimo distendido y tiempo suficiente para disfrutar de sus sabores y aromas.

Para descubrir sus particularidades, es recomendable degustarlo más de una vez. Dos puros de una misma marca e igual formato, son similares pero nunca idénticos. Su sabor puede variar de un año al siguiente dependiendo de las hojas de tabaco que lo componen, la fábrica que los elabora, la habilidad del torcedor, etc.

El gusto del puro también depende de otros factores como la ocasión, el entorno, la comida y las bebidas que precedan o acompañen el acto de fumar.

La primera impresión de un puro viene dada por el aspecto de su capa, la hoja que lo envuelve. Desde el punto de vista estético se observa su color y finura. Mediante el tacto se aprecia su textura, dureza o suavidad, así como el acabado del puro (desigual, apretado o flojo).

La tonalidad debe ser uniforme en toda la superficie. Si tiene algún tipo de mancha debe ser blanca o verde, que son las manchas que pueden aparecer en el proceso natural de su crecimiento o curación, y que no afectan a la calidad del puro.

Es importante comprobar que el puro que vamos a encender está en óptimas condiciones. Para ello, se presiona ligeramente entre los dedos índice y pulgar, para verificar su elasticidad. Si cede y recupera su forma, significa que conserva la humedad correcta.

La mejor manera de conservar puros es un ambiente con temperatura constante, entre los 18 y 20°C, y una humedad de 65% a 75%. Para ello, se puede disponer de un humidificador, una caja climatizada de madera noble o de acrílico.

Al igual que los vinos, los puros pueden añejarse. Almacenándolos correctamente, pueden conservarse por lo menos durante 15 años y, en ocasiones, por más tiempo. Algunos sostienen que el mejor puro es el que tiene ocho años. Los diferentes tipos de hojas combinan sabores, aromas y aceites que con el añejamiento se asientan y evolucionan.