

revista

# EXCLUSIVE

REVISTAEXCLUSIVE.COM.BR

MAIO 2016 -#38



Flávia Oliveira

★ 18/11/1976

† 05/04/2016

# VAIDADE QUE MATA

## ANABOLIZANTES: BOMBA SILENCIOSA

# XVIII FESTIVAL DEL HABANO – 2016



Os olhos do mundo do charuto estiveram voltados para Havana dos dias 29 de fevereiro a 4 de março. Como ocorre todos os anos, o Festival del Habano reuniu profissionais do produto, aficionados e imprensa para celebrar uma grande festa homenageando o melhor charuto do planeta. Em 2016, a grande homenageada do evento foi a marca Cohiba, por ocasião dos seus 50 anos. De alguma forma, todas as atividades do festival prestavam alguma homenagem a esta que é a marca de charutos mais prestigiada do mundo.

## NOCHE DE BIENVENIDA

A noite de abertura do evento foi realizada no Antiguo Almacén del Tabaco y la Madera, na zona portuária de Havana, a exemplo do ano passado. Desta vez, porém, a marca homenageada foi a Hoyo de Monterrey. Nessa noite, os aficionados puderam conhecer o principal lançamento da marca:



o Hoyo de Monterrey Epicure No.2 Reserva Cosecha 2012.

Outra grande surpresa foi o Hoyo de Monterrey Elegantes, um *perfecto* de cepo 47 por 158mm de comprimento, exclusivo para as La Casa del Habano e que não havia

sido noticiado até então. Esse charuto, que será vendido em caixas de 10 unidades nas LCDH ao redor do mundo, também foi distribuído aos participantes.

Outra surpresa foi a seleção de músicas para o evento. Havia dois palcos. Em um



deles, uma banda com músicas tradicionais de Cuba se apresentava; no outro, outra banda tocava canções mais modernas. Duas DJs também agitaram os participantes que estavam na parte exterior da entrada do Almacén.

### VISITA A PINAR DEL RIO

A terça-feira foi reservada à visita de uma plantação de tabaco em Pinar del Rio, zona do melhor terroir para plantio de tabaco para charuto do planeta. Durante a visita, aficionados e jornalistas puderam conhecer os processos de plantio, colheita e secagem do tabaco.

O almoço foi servido em um belo restaurante situado no Mural de la Prehistoria. Esse restaurante fica cercado por belas montanhas, e em uma delas há uma pintura que simula uma pintura pré-histórica. Muita música, charutos e a tradicional cozinha cubana embalaram uma tarde agradávelíssima com um visual estonteante.

### PALESTRAS E DEGUSTAÇÕES

O Palácio de Convenciones foi o palco para palestras e harmonizações entre charutos e bebidas durante a manhã e a tarde da quarta e quinta-feira. Destaque para a aula de como enrolar um charuto doble figurado (considerado o mais difícil de ser enrolado, por seu formato que se afina em ambas as pontas) e o concurso da maior cinza, que foi um grande sucesso no ano passado.

### NOCHE DE HOMENAJE AL TORCEDOR

Na noite de quarta-feira, o charmoso Salón de Protocolo de El Laguito recebeu os convidados para uma noite de homenagem aos torcedores (enroladores) de tabaco, um elo importantíssimo na cadeia de produção do charuto. A decoração do salão imitava uma fábrica de charutos, e imagens de torcedores ornavam as paredes externas e internas.

Um belo jantar foi servido, e nessa noite foram apresentados o Cuaba 20 Aniversario (cepo 56 por 170mm de comprimento), o H. Upmann Magnum 54 (cepo 54 por 120mm de comprimento) e o Trinidad Topes (cepo 56 por 125mm de comprimento) – este último, uma das Edições Limitadas para o ano de 2016. Um umidor do Cuaba 20 Aniversario com 20 unidades foi rifado



na noite. Esse umidor será vendido exclusivamente nas La Casa del Habano ao redor do mundo, porém deverá chegar ao mercado somente em 2017.

### VISITA A EL LAGUITO

Talvez um dos dias mais esperados do festival foi a visita à icônica fábrica dos Cohibas. Os Cohibas, atualmente, são enrolados também em outras fábricas, mas El Laguito ficou conhecida por ser a casa dessa cobiçada marca. Lá os Cohibas foram criados e, durante anos, eram feitos os charutos para o líder da Revolução Cubana, Fidel Castro. Por esses motivos, a fábrica era quase um segredo de Estado e, ainda hoje, não é aberta para visitação do público – o que fez com que essa oportunidade fosse ainda mais celebrada para os participantes do evento.

### HABANOSSOMMELIER – MAESTRO DE MAESTROS

Uma das atividades mais disputadas do festival, o Habanossommelier teve sua primeira edição realizada na segunda e na terça; e sua grande final, na sexta-feira. Este ano, o concurso foi ainda mais interessante, pois elegia o Maestro de Maestros, ou seja, o melhor de todos os tempos.

Esse nome foi dado porque, ao contrário de anos anteriores, em 2016, a competição foi entre os campeões de todas as edições do evento. O brasileiro Walter Saes, campeão do Habanossommelier no ano passado, conseguiu um honroso quarto lugar. O grande campeão foi o cubano José Luis Matin.

### CENA DE GALA

A noite mais esperada do festival fechou com chave de ouro mais uma edição do evento. Os 1.500 participantes (que pagaram aproximadamente US\$ 700 para participar dessa noite) estavam ávidos para conhecer de perto os principais lançamentos da Cohiba, a grande homenageada da noite.

Os convidados foram recebidos com o Champagne Moët Chandon enquanto esperavam que as portas do salão principal fossem abertas. Na entrada, o Cohiba Media Corona (cepo 52 por 102mm de comprimento), uma das novidades da marca, foi entregue aos participantes como primeiro charuto da noite. Todos foram presenteados também com um estojo que continha duas unidades do Cohiba Majestuosos 1966 (cepo 58 por 150mm de comprimento).

O grande maestro Chucho Valdéz, com sua habilidade ao piano, embalou o jantar dessa noite tão especial. O encerramento ocorreu com o tradicional leilão de umidores, no qual o dinheiro arrecadado é doado ao Sistema de Saúde Pública de Cuba.

O destaque foi para o leilão do umidor da marca Cohiba, o primeiro umidor dos 50 produzidos para a celebração do aniversário da marca, com 50 charutos numerados do Cohiba 50 Aniversario (cepo 60 por 178mm de comprimento). A peça foi leiloada por € 320 mil e foi o umidor mais caro da noite.

Este festival certamente entrou para a história e, mais uma vez, celebrou o grande prazer de se fumar um charuto cubano. Que venha 2017!