



SANTIAGO DLC

Boccate sublimi e sorsi squisiti

*Boccate sublimi*

*e sorsi squisiti*

# Presentazione sigari a marchio proprio - Santiago DLC

## Corona Lunghezza 127 mm/Diametro 17 mm

Uno standard - immancabile.  
Durata: 30-35 minuti ca.  
L'alternativa al dessert.



## Churchill Lunghezza 172 mm/Diametro 19 mm

Uno standard - immancabile.  
Durata: 60-70 minuti ca.  
Il classico per eccellenza!



## Petit Corona Lunghezza 114 mm/Diametro 17 mm

Un classico per ogni assortimento.  
Durata: 25-30 minuti ca.  
Ideale quando il tempo stringe.



## Figurado Lunghezza 121 mm/Diametro 19 mm

Un formato trendy, consigliabile anche per le signore. Durata: 40-45 minuti ca.  
Ideale anche dopo il pranzo.



## Robusto Lunghezza 124 mm/Diametro 20 mm

Uno dei formati più venduti.  
Durata: 45-50 minuti ca.  
Dopo un buon pasto.



## Lonsdale Lunghezza 159 mm/Diametro 40-45 mm

L'equivalente del Davidoff Nr. 2.  
Durata: 50-60 minuti ca.  
Slanciato ed elegante.



# Cosa sorseggio con il mio sigaro...? *il mio sigaro...?*

## Whisky/Brandy

Sicuramente gli indiscussi numeri 1 tra le bevande da abbinare a un sigaro. Su Bourbon e Kentucky, in questo caso, ha la meglio lo Scotch. In prima linea ritroviamo anche whisky affumicati dell'isola di Islay come il Lagavulin e il Laphroaig oppure un buon Talisker dell'isola di Skye.

## Rum

Rum e sigaro: una grande affinità, un grande piacere. Con il rum bisogna procedere in modo diametralmente opposto rispetto al vino, ossia si deve cercare la variante più delicata. Particolarmente indicati sono i rum scuri ben maturi. La scelta, dunque, non può che ricadere su un buon rum «d'annata».

## Cognac/Armagnac

Esistono ottimi cognac affumicati che si accompagnano egregiamente a sigari leggeri dall'aroma tendente al dolcastro. Armagnac e sigaro sono uniti da un'insospettata internazionalità: quella aygue ardente («acqua ardente») che ha infiammato il palato e la gola di molti. Sono soprattutto l'untuosa aromaticità, la vicinanza a sapori ben noti e l'immenso potere arcaico a fare dell'Armagnac un compagno dalle mille sfaccettature ideale per un altro prodotto del fuoco, della terra e della perfetta arte artigiana: «IL SIGARO DEI CARAIBI».

## Acquavite di frutta/Grappa

Dopo un pranzo raffinato sarebbe un peccato rinunciare a una buona grappa con un buon sigaro: uno dei piaceri della vita! Entrambi prodotti traggono il proprio appeal, a livello di gusto, dalla combinazione fra aromi eleganti e spezie vigorose. La «frutta liquida» è tornata in gran voga: le buone e vecchie grappe di qualità eccelsa andrebbero dunque riscoperte per allargare i propri orizzonti del gusto sulla base delle esperienze conosciute.

## Vodka/Gin/Tequila

Questi prodotti di tendenza caratterizzati da massima purezza, delicatezza e digeribilità non solo sono fonte d'ispirazione per le nuove creazioni dei barman, ma in compagnia di un buon sigaro sanno generare un'eccellente armonia anche «nature»...



# Cosa sorseggio con il mio sigaro...?

## Champagne

Abbinare un sigaro delicato o medio-forte, come quelli che si trovano nella Repubblica Dominicana, a un Blanc de Blancs della Champagne non è azzardato. Gli opposti, infatti, si attraggono quasi per magia: il fresco acido carbonico lava il palato a regola d'arte, l'acredine delicata del tabacco sparisce come per incanto e rimangono soltanto i raffinati aromi del tabacco che si integrano al meglio con quelli di brioche e frutta dello Champagne. Lo stesso risultato si può ottenere anche con uno spumante all'altezza.

## Vino rosso/bianco

I vini rossi sono più delicati dei sigari in termini di gusto. Per questo si dovrebbero scegliere soltanto vini robusti e consistenti. Qualsiasi vino rosso, però, oltre al risvolto aromatico presenta anche altre due caratteristiche da non sottovalutare: l'acidità e i tannini che sono importanti non solo per il sapore, ma anche (e soprattutto) per la conservabilità del vino. Proprio queste sostanze, però, si ritrovano anche in parecchi sigari. Dunque esiste il rischio concreto di finire con un «doppione» che renderebbe impossibile, o quanto meno più difficoltoso, l'abbinamento dei due prodotti. Insieme, però, il Bordeaux giusto e il sigaro giusto danno vita a un'acoppiata davvero irresistibile. Ottimi vini da sigaro si trovano anche tra i rossi spagnoli e californiani.

## Porto/Vini dolci

Che Porto e sigaro siano un ottimo abbinamento è risaputo ormai da tempo. Un bel gioco di sapori e contrasti: affumicato contro dolce gradevole. Ma anche i vini dolci non vanno sottovalutati! I sigari, infatti, veicolano la varietà del proprio aroma soprattutto attraverso il fumo. La nicotina, che ne è l'agente principale, lascia sulla lingua una nota dal gusto amaro. Che i vini ricchi di corpo e alcol riescono a compensare perfettamente, dando vita a quel dolce compromesso così apprezzato da molti palati.



Boccate sublimi e sorsi squisiti



### Macallan Fine Oak 12 years 40% Vol.

Il Macallan 12 anni, oltre a essere un classico, può considerarsi la Rolls-Royce fra i single malt whisky. Convince per il gusto di sherry abboccato, leggermente aromatico. Un retrogusto speziato, unito a sentori di frutta secca, completa con grande armonia questo «Speyside».

### Montecristo No. 1

Sigaro Avana di prima qualità. Foglia esterna molto pulita di colore marrone scuro intenso. Buona combustione, ottimo tiro e gusto deciso: ecco il quadro, decisamente positivo, che emerge al primo impatto. Sin da principio si percepisce un'acredine sublime, secca, robusta con aromi di terra. Un corpo pieno e un piacere reale.

#### Abbinamenti consigliati:

Glenfiddich  
Solera Reserva  
15 Years 40% Vol.



Bock & Cie  
Double Corona

Auchentoshan  
Three Wood  
43% Vol.



Bolivar Royal  
Coronas

### Glendronach 12 years 40% Vol.

Quando si parla di Glendronach si pensa subito a un whisky invecchiato di 12 anni, maturato in botti di sherry e in seguito «affinato» in botti di quercia americana. Questo procedimento fa sì che lo sherry si combini con gli aromi cremosi della vaniglia, caratteristici delle botti americane.

### Romeo y Julieta Belicosos

Note che spaziano dal miele al legno sino alla terra. Leggermente erboso con sfumature di noce e caffè. Per tuffarsi nel mondo da sogno dei sigari cubani. Combustione e tiro fra i migliori in assoluto.



### Abbinamenti consigliati:

Woodford Reserve  
45,2% Vol.



Punch  
Churchill

Aberfeldy  
12 years 40% Vol.



Hoyo de Monterrey  
Petit Robusto



Highland Park  
18 years 43% Vol.



Santa Damiana  
Robusto



Boccate sublimi e sorsi squisiti



### Rum El Dorado 15 years 43% Vol.

Profuma di frutti maturi, banane e noci, ma anche di bergamotto. L'intenditore rimane stregato dalle sue meravigliose tonalità del legno e dagli aromi di cacao, cioccolato e vaniglia abbinati a una nota speziata di pepe.

### La Meridiana Torpedo

La Meridiana è un'antica marca cubana. Gli aromi di legno e noce forniscono un'inconfutabile testimonianza dei tabacchi aromatici utilizzati per la produzione di questi sigari di ottima qualità. Composizioni perfette e armoniche promettono una nuova dimensione del fumo. Carattere da medio a robusto.

#### Abbinamenti consigliati:

Havana Club Añejo  
7 años 40% Vol.



Romeo y Julieta  
Exhibition No. 4



Bacardi  
Rum  
8 años 40% Vol.



Montecristo N° 3

### Appleton Rum Estate V/X 40% Vol.

Aroma pulito e molto equilibrato con, nel gusto, una lieve nota di sciroppo d'acero, vaniglia, toffee, cacao e marmellata di mandarino, ma anche un tocco di albicocca e banana un po' matura. Morbido al palato con sapore di noce moscata e un pizzico di noce di pecan.

### Bock y CA. Panetela

I sigari arrotolati a mano colpiscono per la lavorazione precisa e accurata. Il loro gusto è caratterizzato da una magnifica dolcezza. Molto delicato, quasi leggero. Un'ambiziosa creazione di una marca leggendaria.



### Abbinamenti consigliati:

Ron Bermudez  
Aniversario  
40% Vol.



Paragas 898 Selection  
Cabinet

Captain Morgan  
Spiced Gold  
35% Vol.



Cohiba Lanceros

Angostura Rum 1919  
8 years 40% Vol.



Montecristo  
Especiales

*Baccate sublimi e sorsi squisiti*



### Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut

Bouquet limpido e molto fresco. Ampia gamma di fragranze tipiche delle piccole bacche rosse: fragole, ribes, lamponi e ciliegie nere. Al primo impatto domina la sua straordinaria freschezza. Champagne morbido e tondo.

### Santa Damiana Robusto

Un longfiller delicato, perfetto e caratterizzato da un gusto piuttosto leggero ma molto pieno ed estremamente equilibrato. Pregiati tabacchi locali e una bella foglia esterna Connecti-cut-Shade danno vita a grandi momenti di piacere. Tiro da buono a ottimo.

#### Abbinamenti consigliati:

Dom Pérignon  
Brut Millésimé



Griffins  
No. 300  
Cello

Taittinger  
Comtes de Champagne  
Blanc de Blancs



La Flor Yncian  
Corona

### Porto Rozès Gold 10 years

Servono almeno 10 anni al vino contenuto in questa piccola botte per invecchiare e sviluppare così le caratteristiche di un grande Tawny Porto. Armonica combinazione fra note di fico e noce, ma anche di uva essiccata. Retrogusto morbido e gradevole.

### Punch Royal Selection N° 11

Quando il piacere del fumo si fa ricco e complesso. Per descrivere l'esperienza straordinaria che regala questo sigaro in formato Gran Corona, la mente corre inevitabilmente all'immagine di un prato estivo nel suo massimo splendore. Dolcezza melata e aromi profumati di grandissima intensità caratterizzano il gusto inconfondibile del Royal Selection N. 11.



### **Abbinamenti consigliati:**



Porto Dow's  
Late Bottled Vintage

Trinitad  
Fundadores

*Boccate sublimi e sorsi squisiti*



### Brandy Conde de Osborne 40,5% Vol.

Un nobile Brandy de Jerez di colore oro scuro proveniente da antichissime tenute della cantina privata di OSBORNE. La classe regina tra i brandy! Straordinariamente delicato, molto corposo con note di sherry, susine e uva passa, completato da un elegante aroma di legno pregiato. Maturazione in botti di legno per almeno 10 anni secondo il metodo «Solera».

### Hoyo de Monterrey Petit Robustos

Trasparente, delicatamente amaro e variegato, questo sigaro dall'anima morbida e compatta è caratterizzato da un sapore di terra con lievi note di cacao. Lunghezza ideale per pause o brevi momenti di relax.

#### Abbinamenti consigliati:

Gran Duque d'Alba  
40% Vol.



Partagas Lusitanias

Lepanto PX Solera  
Gran Reserva  
36% Vol.



AVO XO Intermezzo  
Cello

Carlos Imperial  
40% Vol.



Santiago DLC  
Robusto Cello

### Hine Cigar Reserve Cognac 40% Vol.

Una veste di color marrone ambrato con sfumature chiare e luminose di caramello e caffè. Da cui si sprigionano aromi complessi di limone e frutta chiara simile a composta, ma anche note delicate di spezie come vaniglia, cannella e pepe. In un secondo tempo sviluppa un vigore enorme, sostenuto da aromi di frutta in conserva. Questo cognac, nonostante la percentuale di vecchi distillati, è sorprendentemente vivace. Aspetto che lo rende particolarmente interessante – anzi unico!

### Romeo y Julieta Cazadores

Il sigaro per le occasioni speciali! Il Gran Corona formato Cazadores von Romeo y Julieta è uno degli Avana più forti sul mercato. L'elevata percentuale di tabacco «ligero» conferisce al Cazadores un sapore robusto, quasi pungente alla fine. Il nome Cazadores significa «cacciatore». Un sigaro letteralmente sconvolgente per gli amanti del gusto forte.

### Abbinamenti consigliati:

Cognac Otard X.O.  
40% Vol.



La Libertad  
Robusto

Marrell Cordon Bleu  
40% Vol.



Parlagas Serie D  
No.4

Jean Cavé Armagnac  
Hors d'Age  
40% Vol.



Cohiba  
Siglo VI



Boccate sublimi e sorsi squisiti



## Grappa Berta Devina 1996

### Nebbiolo da Barolo 45% Vol.

Color ambra, carattere complesso e grande personalità. Una composizione affascinante di aromi diversi in cui risaltano note di frutta matura, ciliegie, tabacco, cacao e vaniglia. La conferma al palato delle seducenti sensazioni dell'olfatto.

## Juan Clemente Rothschilds

Questo abbinamento conferisce al Juan Clemente un sapore interessante e complesso. Ricco di aroma e piuttosto forte per gli standard dominicani. Una peculiarità di questo sigaro è rappresentata dalla posizione della fascetta, situata all'estremità di accensione, a fissare una cartina dorata.

### Abbinamenti consigliati:

Grappa di Brunello  
Invecchiata  
Principi Alabrandini  
43% Vol.



Davidoff  
Zino Platinum  
Chubby

Sibona  
Grappa di Barolo  
Invecchiata 1996  
44% Vol.



Le Hoye Monterrey  
Epicure No.2

Fassbind Bergkirch  
Sélection Prestige  
43% Vol.



Griffins  
Pyramides

### Tequila 1921 Reserva Especial 40% Vol.

La Reserva Especial 1921, tequila da presentare non senza un pizzico di orgoglio, invecchia in botti di quercia per 8-12 mesi a seconda della sensibilità del maestro distillatore e in base alle caratteristiche dell'annata. Una volta nel bicchiere, emana un singolare profumo di agave con una nota aromatica e toni leggermente dolciastri che, nel gusto, si legano armonicamente in una composizione perfetta di frutta e vaniglia. Davvero una grande tequila!

### Quintero Panetelas

Il sapore delicato con le raffinate sfumature del legno, il leggero sentore di terra e la media robustezza fanno del Quintero il sigaro ideale per chi ama cambiare anche nel fumo.



### Abbinamenti consigliati:

Hendrick's Gin  
41,4% Vol.



Santiago DLC  
Figurado

Vodka Belvedere  
40% Vol.



Zino Platinum  
Stout

Vodka Grey Goose  
40% Vol.



Bock y CA.  
Golden Edition  
Corona