**Tequila y chocolate para enaltecer al amor y a la amistad**

Encontrar la combinación perfecta para obsequiar en estos días, termina siendo una tarea ardua. Sin embargo, existen ideas clásicas que se pueden reinventar. Mao Montiel, fundador y director creativo de la reconocida chocolatería **Dolcenero**, nos da algunos consejos para maridar dos ingredientes hechos de México: el chocolate y Tequila Herradura.

**Dolcenero**, es un proyecto catártico que nació con la intención de ser una válvula de escape para su creador. Su concepto es considerado único porque está basado en el arte y el diseño. Cada pieza es una historia llena de melancolía. Sus chocolates reflejan un estado mental y buscan representar los sentimientos de su autor. Cada *Colección*, como suele llamar a su serie de bombonería, es una manifestación visual y sensorial inspirada en alguna experiencia personal de Montiel.

Algunos de los tips que compartió con Tequila Herradura son:

**Tip 1. Elegir los mejores ingredientes**

Los chocolates de calidad superior, de acuerdo a Montiel, deben ser crocantes al momento de degustarlos y con sapidez homogénea. Éstos deben ser uniformes, sin manchas blanquecinas visibles, ya que si las poseen, indican que durante el proceso de fundición estuvo expuesto a temperaturas incorrectas.

En el caso del tequila, es preferible seleccionar una bebida *ultra premium* como Tequila Herradura, que tenga métodos de producción artesanal y tradicional, con fermentación natural así como un tiempo de maduración mayor a la norma oficial, que le proporcione lentamente tonalidades distintas que son producidas por la fermentación, el tipo de barricas y el tiempo que el destilado pasa en ellas.

**Tip 2. Buscar la mezcla perfecta**

“Los chocolates ideales para degustar con tequila varían de acuerdo a las tonalidades de la bebida. Sin embargo, los semi amargos cuentan con un equilibrio balanceado que lo hace mucho más amigable al gusto”, destaca Montiel.

“Es indispensable probar cada elemento por separado, analizar los matices, aromas y notas que se detecten. Entre más elementos en común existan entre ellos, más nos acercaremos a un maridaje”, aconseja el chocolatero. “No es necesario encontrar el mismo sabor, se trata de confiar en el instinto. Por ejemplo, si en la ficha técnica y notas de cata del tequila encontramos vainilla y en nuestro chocolate notas de carmelo, será una buena combinación”.

**Tip 3. Decidir la manera de degustarlo**

Una vez elegidos ambos ingredientes mexicanos, existen tres formas de maridar chocolate con tequila. Para esto, Mao nos aconseja:

1. Dar un pequeño sorbo a la bebida y volatilizar en la boca para detectar cada nota y aroma. Después, pasarlo para realizar el mismo proceso con el chocolate. De esta forma el retrogusto del tequila se encargará de realizar el maridaje con las nuevas sensaciones que persisten en la boca.
2. Dar una mordida al chocolate o bombon, mantenerlo en la boca hasta que comience el proceso de fundición y, posteriormente, deglutir. A continuación, dar un pequeño trago al tequila, uno grande puede eliminar los demás sabores. A diferencia del método anterior, el retrogusto del chocolate será el encargado de realizar el maridaje.
3. Dar una mordida al chocolate o bombon, trabajarlo un poco en la boca hasta que comience su proceso de fundición, cuando aún se tenga chocolate en el paladar, daremos un sorbo pequeño al tequila. Esto hará que el gusto realice el maridaje y se reafirmará con el retrogusto que deja la combinación de tener ambos ingredientes en la boca.

**Tip 4. Hay una expresión para todos**

Herradura ofrece 9 diferentes tequilas con notas de cata distintas para cada tipo de chocolate. El experto chocolatero de **Dolcenero** nos recomienda lo siguiente:

**Herradura Ultra** ofrece tonos avainillados, con notas a caramelo y nueces tostadas que abraza con delicadeza los dejos potentes de los chocolates del 56% al 75% de cacao, que de acuerdo con Mao, “sin duda alguna, hacen una mezcla ideal”.

**Tequila** **Herradura Directo de Alambique**, que posee un alto grado de alcohol, potencializa los sabores. Los chocolates de 75% de cacao se entrelazan con los de la bombonería de **Dolcenero**, lo que provoca una forma interesante de volatilidad en la boca, produciendo una sensación caliente, gracias a la acidez y amargor del cacao que estabiliza la carga de alcohol.

**Tequila Selección Suprema** y sus notas de vainilla, caramelo, especias cálidas y frutos se armonizan y se potencializan tanto en el tequila como en los bombones de **Dolcenero**, pues se destacan por esos mismos tonos, convirtiéndose en el maridaje perfecto”, destaca el experto. Chocolates que comienzan a tener mayores contenidos lácteos y de azúcar, como los de los chocolates al 38% hasta un 45%, con notas acarameladas serán extraordinarios. Otra opción para combinar esta expresión podría ser una Gianduja (mezcla de praliné de avellana con chocolate de leche).

Como lo indica Montiel, “este destilado Hecho de México y el chocolate, vienen de la tierra y ambos requieren años de cuidados antes de poder ser procesados para obtener un producto de alta calidad ¿que podría salir mal de juntarlos?”

EVITA EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

**Acerca de Herradura**

Tequila Herradura es un tequila *ultra premium*, 100% de agave azul, elaborado con métodos de producción tradicionales y fermentado naturalmente con levadura silvestre. Es producido por Casa Herradura, uno de los productores de tequila más históricos y reconocidos de México, en las instalaciones de una hacienda del siglo XIX en Amatitán, Jalisco.

La familia Herradura comprende: Herradura Añejo, Herradura Reposado, Herradura Plata, Herradura Blanco, Herradura Directo de Alambique, Herradura Selección Suprema y Herradura Ultra.

Herradura es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation.

Para saber más visita: <https://www.herradura.com/>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/HerraduraTequila>

Twitter: <https://twitter.com/HerraduraTeq>

Instagram: <https://www.instagram.com/tequilaherraduramx/?hl=en>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/herraduratequila>

**Acerca de Dolcenero**

Chocolatería de diseño inspirada por el trabajo, filosofía y obsesión que tenían dos artistas, Salvador Dalí y Joan Miró, en torno a la forma del huevo como base para el desarrollo de la línea de Dolcenero.
Oscuridad, sueños, temor, pesadillas, surrealismo y delirio, aunados a distintas ramas del diseño y el arte son parte fundamental para la concepción de creación y ambiente artístico, que deja al descubierto el temor a la oscuridad de Mao Montiel. Actualmente se encuentran en Av. Lomas Verdes #640, local 27, al interior de Shopping Plaza, lugar que funge como punto de venta, centro de producción de la marca y que además funciona como centro de capacitación para amateurs y profesionales del mundo dulce.

Para saber más visita: [www.dolcenero.mx](http://www.dolcenero.mx)

Facebook: <https://www.facebook.com/dolceneromontiel/>

Instagram: : @dolcenero\_chocolateria