

Photo: Samuel Spurr



With a range of Cuban, Nicaraguan, and Honduran cigars, The Cabinet in Kuala Lumpur has a myriad of cigar and Negroni pairing experiences to discover. Con una selección de puros cubanos, nicaragüenses y hondureños, The Cabinet, en Kuala Lumpur, ofrece infinidad de formas de maridar cigarros y Negronis.

CIGARS NEGRONIS



The Negroni has captured the attention of many cigar lovers around the world. Unlike rum, whisky, and cognac cigar pairings which exude a traditional aesthetic of the cigar experience, a Negroni and cigar pairing brings a taste of Italy to cigar culture. Indeed, the Negroni personifies *la dolce vita*; cruising Lake Como, weaving through the canals of Venice, appreciating Turin's Palazzo Madama; these are activities that warrant a Negroni with cigar in hand.

The Negroni represents simplicity; the classic Negroni is a trinity of equal pours of Campari, red vermouth, and gin. The latter two libations allow for the choice of various types, however there is no Negroni without Campari. For the amateur bartender there are no tricky measurements to remember, no obscure components required, and there is no cutting, separating, or juicing of ingredients except for an orange peel garnish. The drink's simplicity is what brings me back to it regularly. Like a master blender choosing a lower or higher leaf priming to develop a cigar blend, Negroni enthusiasts can experiment with different gins and red vermouths to create their preferred taste profile.

Having worked in some of the most inspiring bars around the globe, like the American Bar at the Savoy in London, Reinhard Pohorec regularly made and served Negronis. Pohorec notes that the Negroni covers a wide spectrum of gustatory nuances: sweetness with an oily mouthfeel, bitterness, and a touch of freshness. "I prefer to serve Negronis neat so that the aromatic depth can reveal itself layer upon layer and gradually over time; an overly icy beverage can numb the senses and take away from the cigar perception," says Pohorec. In his opinion, pairing a Negroni with a cigar is not an easy one-size-fits-all approach. "Certain cigars will be beautifully enhanced by the Negroni, others overpowered. The biggest plus points of the Negroni are its sugar and the alcohol, both working as flavor-enhancing elements." Pohorec suggests that successful cigar pairings

TEXT /// TEXTO: SAMUEL SPURR

El Negroni ha captado la atención de muchos aficionados al tabaco en todo el mundo. A diferencia de los maridajes con ron, whisky y coñac, que transmiten una estética más tradicional de la experiencia del puro, la combinación de un Negroni con un cigarro aporta un toque de Italia a la cultura de los tabacos. El Negroni encarna realmente "La Dolce Vita": un paseo en barco por el lago de Como, un crucero por los canales de Venecia, una visita al Palazzo Madama de Turín... todas estas actividades justifican disfrutar de un Negroni con un tabaco.

El Negroni se basa en la simplicidad; la versión clásica tiene partes iguales de Campari, vermut rojo y ginebra. Los dos últimos ingredientes pueden variar, pero no hay Negroni sin Campari. El barman aficionado no tiene que recordar medidas complicadas, no se necesitan componentes oscuros y, aparte de adornar con una cáscara de naranja, no hay que cortar, separar o exprimir ningún ingrediente. La sencillez de la bebida es lo que me hace volver a ella con regularidad. Al igual que un maestro mezclador elige un piso foliar inferior o superior de la planta de tabaco para crear una liga, los aficionados al Negroni pueden experimentar con diferentes ginebras y vermuts rojos para crear su perfil de sabor preferido.

Reinhard Pohorec ha trabajado en algunos de los bares más inspiradores del mundo, como el American Bar del Savoy de Londres, preparando y sirviendo Negronis con asiduidad. Dice que el Negroni cubre un amplio abanico de matices de sabor: dulzura con una sensación en boca aceitosa, amargor y un toque de frescura. "Prefiero servir los Negronis solos para que la profundidad aromática pueda desplegarse gradualmente capa por capa; una bebida demasiado helada puede adormecer los sentidos y menoscabar la percepción del cigarro", dice Pohorec. En su opinión, no hay un concepto universal simple cuando se trata de maridar cigarros con Negroni: "Algunos cigarros son bellamente

PAIRINGS

REINHARD POHOREC'S CLASSIC NEGRONI EL NEGRONI CLÁSICO DE REINHARD POHOREC

Campari

Gin: Tanqueray

Red vermouth / Vermut rojo: Mancino

Cigar / Cigarro: Plasencia Reserva Original,
La Aurora 107 Nicaragua

REINHARD POHOREC'S FULL-BODIED NEGRONI EL NEGRONI CON CUERPO DE REINHARD POHOREC

Campari

Gin: Sipsmith V.J.O.P.

Red vermouth / Vermut rojo: Pontica

Cigar / Cigarro: A.J. Fernández Bellas Artes Maduro
Lancero, Perdomo Estate Selección Vintage Sun Grown
Imperio

DOMINIC BERGAMIN'S NEGRONI EL NEGRONI DE DOMINIC BERGAMIN

Campari

Gin: Monkey 47 or/o Hendrick's

Red vermouth / Vermut rojo: Antica Formula, Cinzano
1757, or/o Cocchi Vermouth di Torino

Cigar / Cigarro: Partagás, Trinidad

NICK HAMMOND'S NEGRONI EL NEGRONI DE NICK HAMMOND

Campari

Gin: Oriental Cigar Gin

Red vermouth / Vermut rojo: Martini Rosso

Cigar / Cigarro: Hoyo de Monterrey Epicure No.2,
Joya de Nicaragua Red

THE CABINET KL'S CLASSIC NEGRONI EL CLÁSICO NEGRONI THE CABINET KL

Campari (25ml)

Gin: The Botanist (30ml)

Red vermouth / Vermut rojo: Yzaguirre (25ml)

Cigar / Cigarro: Sobremesa by Dunbarton Tobacco & Trust

THE BIGGEST PLUS POINTS
OF THE NEGRONI ARE ITS SUGAR AND THE
ALCOHOL, BOTH WORKING AS FLAVOR-
ENHANCING ELEMENTS. REINHARD POHOREC
LAS MAYORES VENTAJAS DEL NEGRONI
SON EL AZÚCAR Y EL ALCOHOL, QUE
ACTÚAN COMO ELEMENTOS
POTENCIADORES DEL SABOR.

are based on how the cocktail is prepared. "More stirring means more dilution and a lighter drink, which would fit a lighter cigar. Furthermore, serving the Negroni at a lower temperature would also be a more pleasurable experience with a lighter cigar." Pohorec notes that the choice of red vermouth effects a Negroni's depth and body, while a gin's botanical composition comes into play when pairing with cigars. "I would first evaluate the aromatic profile of the cigar and see which parameters I could highlight with my choice of gin: floral, fruity, nutty, herbaceous, woody," Pohorec explains.

Expanding on the recent beverage and cigar pairing concepts of cigar makers, Darren Cioffi's Principle Cigars will be releasing a cocktail series in late 2021. Developed with input from Reinhard Pohorec, the series features five cigars specifically blended to match with Negroni, Sazerac, Mai Tai, Gibson, and Espresso Martini cocktails. "Not only did we want to use iconic cocktails,

but by choosing different periods of time to represent, we could create branding for the different cigars specific in style to the time periods of the cocktails." For the Negroni, Cioffi wanted something classic and decided to create a Lonsdale-size cigar named The Count, which uses a darker Cubra Brazilian wrapper, a Dominican binder, and Dominican and Nicaraguan fillers. "I have to say that going back and smoking the samples as they have aged, The Count is probably my favorite of the bunch," says Cioffi.

Alex Byrd, manager of The Cabinet in Kuala Lumpur, like many in the bartending trade challenges the traditional equal-pour rule of the classic Negroni. "I prefer to use a ratio of 30 milliliters gin, 25 milliliters red vermouth, 25 milliliters Campari. What this does is highlight the gin, cuts the Campari's bitterness, and cuts the vermouth's sweetness," Byrd explains. "Cigars play into the Negroni's strong body through the combination of bitter-sweetness and the



Photo: Reinhard Pohorec

REINHARD POHOREC



Photo: Dominic Bergamin

DOMINIC BERGAMIN

subrayados por el Negroni, otros son dominados por él. Las mayores ventajas del Negroni son el azúcar y el alcohol, que actúan como elementos potenciadores del sabor". Según Pohorec, el éxito del maridaje de cigarros con Negroni depende de la preparación. "Cuanto más se remueva, más diluido está y eso significa una bebida más ligera para acompañar a un cigarro más ligero. Además, servir el Negroni a una temperatura más baja permite disfrutar más de la experiencia con un cigarro más suave." Comenta que la elección del vermut rojo afecta a la profundidad y el cuerpo de un Negroni, mientras que la composición botánica de una ginebra entra en juego cuando se combina con puros. "Primero evaluaría el perfil aromático del cigarro y vería qué parámetros podría resaltar con mi elección de ginebra: floral, afrutado, con frutos secos, herbáceo, amaderado".

Principle Cigars de Darren Cioffi lanzará una serie de cócteles a finales de 2021, que continúa con los recientes conceptos de maridaje de bebidas y cigarros de los fabricantes de puros. Desarrollada en colaboración con Reinhard Pohorec, la línea incluye cinco cigarros con ligas creadas

específicamente para maridar con Negroni, Sazerac, Mai Tai, Gibson y Espresso Martini. "Queríamos no solamente utilizar cócteles icónicos, sino también representar diferentes épocas de tiempo. De este modo, hemos podido crear una marca para los diferentes puros específicamente pensada para los períodos de tiempo de los cócteles". Para el Negroni, Cioffi quería algo clásico y optó por un cigarro de estilo Lonsdale llamado The Count, que tiene una capa cubra brasileña más oscura, un capote dominicano y tripa dominicana y nicaragüense. "Ahora que he fumado los ejemplares ya añejados, tengo que decir que The Count es probablemente mi favorito", cuenta Cioffi.

Alex Byrd, director de The Cabinet en Kuala Lumpur, al igual que muchos en el sector de la coctelería, pone en duda la tradicional regla del "vertido igual" del clásico Negroni. "Prefiero una proporción de 30 ml de ginebra, 25 ml de vermut rojo y 25 ml de campari. Esto acentúa la ginebra, elimina el amargor del Campari y el dulzor del vermut", explica. "Los cigarros complementan el fuerte cuerpo del Negroni a través de la combinación amargo-dulce y los botánicos de la ginebra. Los cócteles ligeros no me-

Photo: Principle Cigars



Above left: Reinhard Pohorec: "The choice of red vermouth effects a Negroni's depth and body, while a gin's botanical composition comes into play when pairing with cigars"

Above right: Dominic Bergamin: "The Negroni epitomizes *la dolce vita* and combines well with cigar appreciation"

Below: Darren Cioffi: "We named the Negroni companion The Count as a nod to its inventor, then made the count a woman in the artwork to be playful"

Arriba izquierda: Reinhard Pohorec: "La elección del vermut rojo influye en la profundidad y el cuerpo de un Negroni, mientras que la composición botánica de la ginebra entra en juego cuando se marida con cigarros"

Arriba derecha: Dominic Bergamin: "El Negroni es el epitome de 'La Dolce Vita' y combina bien con el disfrute de los cigarros"

Abajo: Darren Cioffi: "Llamamos al compañero del Negroni The Count como un guiño a su inventor y luego convertimos al conde en mujer a través de un diseño artístico"

Author Nick Hammond enjoys his Oriental Cigar Gin Negronis with lighter cigars such as the Hoyo de Monterrey Epicure No.2 or Joya de Nicaragua Red

Al escritor Nick Hammond le gusta disfrutar de sus Negronis hechos con Oriental Cigar Gin con cigarros más ligeros como Hoyo de Monterrey Epicure No.2 o Joya de Nicaragua Red

gin's botanicals. Light cocktails aren't going to add anything to a cigar experience, however the Negroni's body will definitely do so."

"Apart from drinking them, I like to take my time to prepare them. It's a little relaxing ritual, mixing a Negroni at home," says Dominic Bergamin, cigar and Negroni lover who believes the Negroni is a great cocktail to pair with cigars. "I like the refreshing taste of it, the hint of orange, the bitterness, and strong taste – the alcohol level is quite high, with three different liquors mixed together. I wouldn't say it cleanses the palate perfectly, but it works for me." As a self-proclaimed Negroni addict, Bergamin says that if you like the taste of a Negroni, any cigar will be a great addition to it. "If I had to recommend a cigar, it would probably be a strong one, like a Partagás or a Trinidad. I prefer strong-bodied cigars with a Negroni."

In late 2020, *Around the World in 80 Cigars* author Nick Hammond released the Oriental Cigar Gin in partnership with Leggets – England. Describing the gin's mouthfeel as a soft lowland whisky, Hammond says, "It's designed to complement, perhaps even take a slight back seat, so as not to overwhelm but add its own intrigue with Eastern spices like vanilla, licorice, and cardamom." He notes that using the Oriental Cigar Gin in a Negroni makes it such a refreshing drink, it's dangerous. "At 42.3% ABV, the gin is strong without being too hefty, and the orange peel garnish works a treat with the spices. The bitters are somewhat ameliorated by a light, delicate honey sweetness and embellished by the hint of heat spice." Hammond prefers pairing Negronis with light- to medium-strength cigars, as his Negronis are usually back-straighteners. "Something fanciful like a Hoyo Epi No.2 or an easy Joya de Nicaragua Red? Lovely."



Photo Nick Hammond

joran la experiencia del cigarro, pero el cuerpo del Negroni definitivamente lo hace".

"No sólo disfruto tomándolos, sino que también me tomo el tiempo de prepararlos. Es un pequeño ritual relajante mezclar Negronis en casa", dice Dominic Bergamin, aficionado a los cigarros y al Negroni, que considera que este cóctel combina perfectamente con los cigarros. "Me gusta el sabor refrescante, el toque de naranja, el amargor y la graduación: con la mezcla de tres licores diferentes, el contenido de alcohol es bastante alto. No diría que limpia el paladar a la perfección, pero para mí funciona bien". Este autoproclamado adicto al Negroni dice que si te gusta el sabor de un Negroni, cualquier puro es un gran complemento. "Si tuviera que recomendar uno, probablemente sería un cigarro fuerte, como un Partagás o un Trinidad. Con un Negroni prefiero tabacos fuertes".

A finales de 2020, Nick Hammond, autor de *Around the World in 80 Cigars*,

lanzó la Oriental Cigar Gin con Leggets (Inglaterra). Describe la sensación en boca de la ginebra como la de un whisky suave de las Tierras Bajas: "Está pensada para complementar, quizás incluso para desvanecerse un poco en el fondo y no abrumar, pero para añadir su propia intriga con especias orientales como la vainilla, el regaliz y el cardamomo". Según Hammond, el uso de la Oriental Cigar Gin hace que el Negroni sea una bebida tan refrescante que se convierte en algo peligroso. "Con un 42,3% de ABV, la ginebra es fuerte sin ser demasiado impetuosa, y la guarnición de piel de naranja combina bien con las especias. Lo amargo se suaviza un poco con un ligero y delicado dulzor de miel y se realza con un toque de especias picantes". Prefiere acompañar los Negronis con cigarros de fortaleza suave o media, ya que sus Negronis suelen ser muy fuertes. "¿Algo extravagante como un Hoyo Epi No.2 o un ligero Joya de Nicaragua Red? ¡Maravilloso!".