5THAVENUE PRODUCTS

EXCLUSIVE IMPORTER OF HABANOS IN GERMANY, AUSTRIA AND POLAND

DER NEWSLETTER FÜR LIEBHABER CUBANISCHER CIGARREN IN ÖSTERREICH

FRÜHLING / SOMMER 2020



55 JAHRE COHIBA

HABANOS-SPITZENMARKE BEGEHT JUBILÄUM

■ Die Marke »Cohiba« feiert in diesem Jahr ihren 55. Geburtstag! Was wäre das für ein Ereignis gewesen, das man beim »Festival del Habano« in diesem Jahr würdig hätte feiern können. Doch leider musste das Festival in diesem Jahr aus bekannten Gründen abgesagt werden. Einen Grund zum Feiern gibt es trotzdem und so steht das Jahr 2021 ganz im Zeichen dieser berühmten Marke.

Cohiba gehört zweifellos weltweit zu den bekanntesten und beliebtesten Cigarrenmarken. Im Jahr 1966 wurde die Marke offiziell eingeführt. Zum 55. Geburtstag hat Habanos S.A. deshalb eine Überraschung angekündigt. Man darf also gespannt sein!

Die Cigarren der Marke »Cohiba« sind etwas ganz Besonderes und das zeigt schon die Geschichte

ihrer Entstehung. Denn Cohiba ist eine Habanos-Marke, die es, im Gegensatz zu den meisten anderen, vor der Revolution in Cuba im Jahr 1959 noch nicht gab. Es ist eine Marke, die einem Mann zu verdanken ist, der seine persönlichen Lieblingscigarren zu einer Weltmarke machte.

Bienvenido Pérez, besser bekannt unter dem Namen »Chicho«, war nach der Revolution Fidel Castros Chefbodyguard und rauchte selbst oft und gern Cigarren. Diese fertigte sein Freund Eduardo Rivera für ihn. Solche Cigarren, die ein Torcedor nach eigenen Vorstellungen rollt, nennt man »fuma«. Chicho jedenfalls bot Fidel Castro eine dieser fumas an. Fidel, so heißt es, schmeckte diese Cigarre gleich beim ersten Mal so gut, dass er Eduardo Rivera

fragen ließ, ob der ihm noch mehr davon besorgen könne. Bereits 1964 wurde in einem ehemaligen Country-Club eine kleine Fabrik eingerichtet, um diese Cigarren herzustellen. Seit 1967 fertigt man die Cigarren in der weltberühmten Manufaktur »El Laguito« und Eduardo Rivera wurde der erste Direktor dieser Fabrik.

Fidels ganz spezielle Cigarre machte bald Furore und wurde zu einer Art persönlichem Markenzeichen. Auf zahlreichen historischen Fotos kann man die langen, schlanken Cigarren in Fidels Hand gut erkennen. In aller Munde, nicht nur sprichwörtlich, sondern tatsächlich, kam die Cigarre aber erst 1982 bei ihrer offiziellen Vorstellung und 1989 durch die weltweite Markteinführung. Fortsetzung: Seite 3 →

PAIRING

4-5

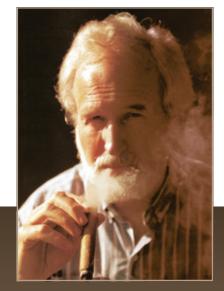
HABANOS

6-7

Teil 2: Ernte und Trocknung der Blätter

ANKÜNDIGUNG

Habanos-Day am 4. September 2021



»Der Mensch kann zwar allein überleben, aber jeder braucht den Kontakt zu anderen Menschen, das Beisammensein, den Austausch mit anderen und damit die Erweiterung des eigenen Horizontes.«

HEINRICH VILLIGER

Sehr geehrte Damen und Herren,

in diesem Jahr 2021 hat es erstmals seit 1999 leider kein »Festival del Habano« gegeben. Ich habe es vermisst, auch wenn ich nicht in jedem Jahr dabei sein konnte. 2021 feiert die Marke Cohiba ihr 55jähriges Jubiläum und wir erwarten interessante Neueinführungen in dieser Marke, die normalerweise immer auf dem Festival präsentiert wurden.

Nun stehen Frühling und Sommer vor der Tür und wir hoffen auf ein baldiges Ende der Corona-Pandemie. Dann kommt auch wieder die Zeit für gemeinsamen Cigarrengenuss, zum Beispiel beim »Habanos Day«, der hoffentlich wie geplant im September stattfinden kann.

Der Cigarrengenuss ist ein besonderer in Kombination mit einem passenden Getränk. Dem Thema »Pairing« wollen wir uns deshalb in Zukunft verstärkt zuwenden. Eines ist uns allen in den Monaten des Lockdowns sicher bewusst geworden: Der Mensch kann zwar allein überleben, aber jeder braucht den Kontakt zu anderen Menschen, das Beisammensein, den Austausch mit anderen und damit die Erweiterung des eigenen Horizontes. Und das am besten beim Genuss einer feinen Habano!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen nun viel Vergnügen beim Lesen der neuen Ausgabe der »Havanna News«,

Uricial Villia.

IMPRESSUM

Redaktion und Copyright: 5THAVENUE PRODUCTS TRADING-GmbH Postfach 20 11 66 D-79751 Waldshut-Tienge www.5thavenue.de

Texte: Claudia Puszkar-Vetter Grafiken und Layout: Maiers Bürd Auflage: 5.000 HÄNDLERSTEMPEL





→ Seit 1967 werden die Cigarren der Marke »Cohiba« in der heute weltberühmten Manufaktur »El Laguito« gefertigt. Sie ist die wohl schönste Manufaktur Havannas. Der durch Zucker vermögend gewordene Brite Alberto Casimiro Fowler Jimenez ließ sich diese wunderschöne und hochherrschaftliche Villa in den 1920er Jahren bauen. In den ersten Jahren wurde der Herstellungsort der Cigarren dieser Marke sogar noch streng geheim gehalten. Eine Besichtigung der Manufaktur war bisher meist den Gästen des »Festival del Habano« vorbehal-

Einen Namen hatte die Marke 1966 bekommen. Während eines Gesprächs mit Fidel Castro »taufte« Celia Sanchez Manduley, Revolutionsheldin und Kampfgefährtin Fidel Castros, die Cigarren auf den Namen »Cohiba«. Die Bezeichnung »Cohiba« ist ein Wort der Taino-Indianer für die Wickel von Tabakblättern, die von den Ureinwohnern Cubas geraucht wurden. Columbus' Bericht bezeugt diese Wickel als erste bekannte Form der Cigarre.

Celia kümmerte sich viele Jahre persönlich um diese Fabrik, in der fast nur Frauen arbeiteten. Sie wollte dafür sorgen, dass Frauen sich gleichzeitig in Beruf und Familie verwirklichen können.

Eduardo Rivera, der »Schöpfer« dieser Cigarren, war bis 1970 der Direktor der Fabrik. Auf ihn folgte Avelino Lara, der 25 Jahre seines Lebens der Marke »Cohiba« widmete. Auch die spätere Direktorin Emilia Tamayo trug den hohen Anspruch der Marke weiter.

Zu Beginn kamen ausschließlich Staatsoberhäupter und Diplomaten in den Genuss einer Cohiba.

Erst 1969 entwarf man ein eigenes Design für die Marke, das 1989, 1994 und auch in den vergangenen Jahren immer wieder leicht modifiziert wurde.

Schon 1967 kamen zur Ursprungs-Cigarre, der Laguito No.1, zwei weitere Formate hinzu, genannt Laguito No.2 und Laguito No.3. Im Jahr 1969 erhielten die drei Cigarrenformate die offiziellen Verkaufsnamen Lanceros, Coronas Especiales und Panetelas. Alle drei Formate existieren bis heute.

Erst 1982, auf einer Einführungsveranstaltung im »Hotel Ritz« in Madrid, stellte man die Cigarren der Marke »Cohiba« offiziell vor. Ab 1989, mit der Einführung der Línea Siglo, begann die weltweite Vermarktung. Neben der Línea Clásica, der Línea 1492 und der Línea Maduro 5 ist Cohiba Behike seit 2010 die vierte und luxuriöseste Serie innerhalb der Spitzenmarke »Cohiba«.







PAIRING: GENUSS IN KOMBINATION



TEIL 1: THE GLENLIVET — EINE IKONE DER SPEYSIDE

Eine erstklassige Cigarre und eine hochwertige Spirituose miteinander zu kombinieren, kann ein großartiger Genuss sein. Doch passt natürlich, wie immer im Leben, nicht alles auch gut zusammen. Das ist aber noch lange kein Grund, es unnötig kompliziert und aus dem »Pairing« eine Wissenschaft zu machen. Wir möchten Ihnen gern einige Kombinationen vorstellen, die die Cigarre mit einem bestimmten

Getränk zu einem bemerkenswerten Geschmackserlebnis machen.

Whisky und Cigarre? Ist das eine gute Kombination? Dies ist eine Frage, die von vielen Aficionados immer wieder gern diskutiert wird. Die Antworten fallen aufgrund der unerschöpflichen Vielfalt an Kombinationsmöglichkeiten selbstverständlich sehr unterschiedlich aus.

Wir versuchen es heute mit dem »The Glenlivet 15 French Oak Reserve«. »The Glenlivet« ist eine alte Marke. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden nicht nur in Havanna die Grund-

steine heute weltweit berühmter Manufakturen gelegt, sondern auch in Schottland. In Havanna für Cigarren, in Schottland für die Herstellung von Whisky. Im Jahr 1824 beschloss der Whisky-Brenner George Smith, fortan sein Handwerk auf legalen Wegen zu betreiben. Er kehrte der schottischen Schwarzbrennertradition den Rücken und erwarb als erster eine Lizenz und damit offiziell das Recht zum Destillieren. Er nannte seinen Whisky »Glenlivet«.

Den Cigarren aus Havanna vergleichbar, entwickelte sich »Glenlivet« im Laufe der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu einem Exportschlager und fand schnell Liebhaber in aller Welt.

Im Jahr 1884 wurde auf Bestreben von John Gordon Smith, dem Sohn des Gründers George Smith, aus der Marke »Glenlivet« dann »The Glenlivet – das Original aus der Speyside«, um diese Marke vor Neidern und Nachahmern zu schützen.

> Speyside ist die Bezeichnung einer Region entlang des Flusses Spey in Schottland, der in den schottischen Highlands entspringt, Richtung Norden fließt und dort in die Nordsee mündet. Der Begriff Speyside wird von einigen in dieser Gegend ansässigen Destillerien verwendet, um sich von anderen Whiskybrennereien abzusetzen. Denn nicht nur bei Cigarren, auch bei Whisky, bedingt das Terroir (Boden, Gelände, Klima und Mensch) die Aromatik und den Geschmack.

Mit Begeisterung und Wagemut pflegte man bei »The Glinlivet« über Jahrzehnte hinweg die Whiskyherstellung. Weder wirtschaftliche noch politische Krisen konnten den Markenwhiskyproduzenten der ersten Stunde davon abhalten, »The Glenlivet« seinen ganz besonderen Stempel aufzudrücken.

Seit dem Jahr 2009 führt Master Distiller Alan Winchester die Geschicke dieser ehrwürdigen Destillerie und kreiert im Sinne dieser Tradition großartige Genussmomente.

»PAIRING: **GENUSS MUSS KEINE** WISSENSCHAFTLICHE **ARBEIT SEIN«**





Romeo y Julieta

Hoyo de Monterrey

Epicure Especial

Petit Royales

H.Upmann

Magnum 54

»The Glenlivet 15 French Oak Reserve« reift sowohl in ehemaligen Bourbonfässern, wie auch in französischen Eichenfässern und entwickelt dadurch sowohl eine cremige Süße wie auch eine lebendige Würze. Reife Früchte und

The Glenlivet 15

French Oak Reserve

geröstete Nüsse, die lange am Gaumen verweilen, runden das Geschmacksbild ab und machen diesen Whisky zu einem sehr eleganten Cigarrenbegleiter.

Hervorragend passt dieser reife und komplexe Whisky beispielsweise zu den cremigen Romeo y Julieta Petit Royales. Diese nur 95 mm langen Cigarren haben ein für kurze Formate

beachtliches Ringmaß von 47 und sind mittelkräftig im Geschmack. Zu empfehlen ist auch die vielschichtige Hoyo de Monterrey Epicure Especial. Diese ist mit 141 mm deutlich länger und hat ein Ringmaß von 50.

Wer es gerne ein wenig aromatischer und erdiger mag, kann auch zu einer H.Upmann Magnum 54 greifen. Diese Cigarre mit 54er Ringmaß ist mit 120 mm etwas kürzer, dennoch hat sie eine erstaunliche lange Rauchdauer von rund

einer Stunde.

Wie bei allen Getränken, ist auch bei den pur zu genießenden Destillaten die Trinktemperatur entscheidend. Diese sollte weder zu kalt noch zu warm sein und idealerweise bei einer Raumtemperatur von 15-18 Grad Celsius liegen. Bei großer Sommerhitze dominiert der Alkohol sehr stark. Man kann die Flasche daher ein-

fach vor dem Genuss für 15 Minuten leicht im Kühlschrank einkühlen.

Und nun viel Spaß beim Nachverkosten dieser genussvollen Kombinationen!

DIE WELT DER HABANOS

TEIL 2: ERNTE UND TROCKNUNG DER TABAKBLÄTTER





Eine Cigarre zu rauchen ist ein großer Genuss. Doch wie wird eine Cigarre gefertigt? Unglaubliche 539 Arbeitsschritte sind für die Herstellung jeder Habano notwendig!

Wir stellen Ihnen hier die wichtigsten vor. Kommen Sie mit auf eine Reise in die Welt der Habanos und erleben Sie, wie aus wenigen Tabaksamenkörnern eine vollständig von Hand gefertigte Cigarre entsteht!

Nach dem Anbau der Pflanzen und der erfolgreichen Aufzucht folgt die Ernte. Die Pflanzen sind zu diesem Zeitpunkt knapp zwei Meter hoch. Man beginnt mit der Ernte im Dezember. Geerntet werden die Pflanzen von unten nach oben, hierbei wird jedes Blatt einzeln von Hand abgetrennt.

Die Pflanze wird nicht auf einmal abgeerntet, sondern jeder Pflanze werden jeweils nur zwei oder drei Blätter abgenommen. Zwischen den Ernteschritten liegen einige Tage. So können die restlichen Blätter die noch vorhandene Kraft der

Pflanze optimal nutzen. Die Ernte einer Pflanze dauert im Schnitt etwa 30 Tage. Zwischen der ersten und zweiten Ernte lässt man sieben Tage vergehen, dann jeweils drei Tage zwischen den Ernteschritten. (Siehe Übersicht rechts)

Die Pflanzen mit den Einlagetabaken (Tabaco del Sol) sind kleiner und haben demzufolge weniger Blätter als die Pflanzen mit den Deckblättern (Tabaco tapado). Bei den Blättern ganz unten an der Pflanze handelt es sich um sogenannte Mañanitas, sie sind klein und für die Cigarren nicht geeignet. Sie werden für die Herstellung von Cigarillos, den »Cuban Mini Cigars«, verwendet.

Die geernteten Blätter verbringt man in die Trockenschuppen. Dort werden sie an der Luft bei natürlichen Klimabedingungen getrocknet. Dabei muss die Luftfeuchtigkeit und die Temperatur ständig kontrolliert und durch Regulierung der Luftzirkulation konstant gehalten werden. Die traditionelle Lufttrocknung dauert 50 Tage und muss langsam und möglichst





DIE WELT DER HABANOS: TEIL 2 7

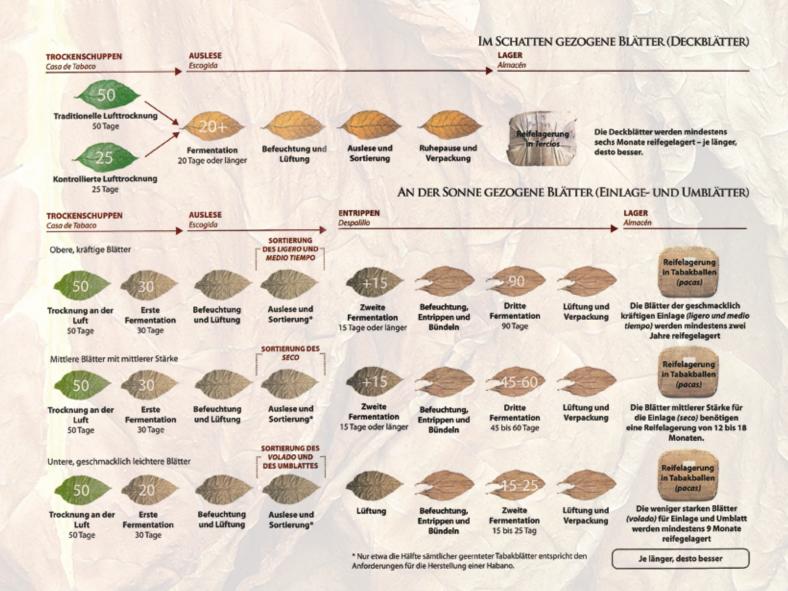


gleichmäßig erfolgen. Hierfür werden die Blätter paarweise aufgefädelt und die Blattpaare an Holzstäben aufgehängt. Die frischen Blätter werden ganz unten platziert und wandern mit den Holzstangen nach und nach weiter nach oben. Dieser Prozess ist sehr arbeitsaufwändig und erfordert die ganze Erfahrung eines Vegueros.

In den in Cuba parallel existierenden modernen Trockenscheunen werden die Deckblätter einer kontrollierten Trocknung mittels Temperaturregelung unterzogen. Da die Bedingungen hier besser steuerbar sind, dauert die Trocknung weniger lange, insgesamt nur 25 Tage.

An diesem Punkt ist die Aufgabe des Veguero, des Tabakbauern, erledigt. Die Blätter kommen in die Escogidas, die Sortierhäuser, womit wir uns in der nächsten Ausgabe befassen.







Schloss Bückeburg, Stammsitz des Hauses Schaumburg-Lippe, ist Veranstaltungsort des Habanos Day 2021

»HABANOS DAY« AM 4. SEPTEMBER 2021

AKTUELLES ZUM STAND DER PLANUNG





■ »Corona« hatte uns beim »Habanos Day 2020« einen Strich durch die Rechnung gemacht. Da das frühzeitig absehbar war, wurde schon bei der Ankündigung als Alternativtermin der 24. April 2021 bekanntgegeben. Doch auch dieser Termin war aufgrund der immer noch bestehenden Einschränkungen nicht realisierbar.

Deshalb wird der Habanos Day nun am 4. September 2021 stattfinden

Der Ort der Veranstaltung wird, wie geplant, Schloss Bückeburg im gleichnamigen Ort in Niedersachsen sein.

Das bewährte Konzept mit verschiedenen Seminaren und einer gemeinsamen Abendveranstaltung bleibt erhalten. Auch der beliebte Smoke-In am Freitagabend, den 3. September, soll wieder stattfinden.

Das Programm bietet eine Mischung aus Unterhaltung und Wissenswertem.

- Zu einer Kaffeeverkostung lädt Erik Brockholz ein, Röstmeister und Kaffeesommelier von der »Kaffeeheimat GmbH«.
- Jürgen Deibel, Spirituosenexperte und beliebter Referent der vergangenen »Habanos Days«, stellt diesmal die Frage:
 »Was wäre Whisky ohne Fassreifung?« Die Gäste können gewiss sein, darauf eine überaus unterhaltsame und vor allem umfassende Antwort zu bekommen.
- Jörg Werker von S.T. Dupont gibt eine Einführung in die Welt der Feuerzeuge. S.T. Dupont steht seit 145 Jahren für erlesenen Luxus und hohe Handwerkskunst.
- Drei über die Jahre unterschiedlich gelagerte Cigarren erhält jeder Teilnehmer beim Humidorexperten Marc André zur Verkostung. Wer möchte, kann versuchen, den Einfluss der Lagerungsbedingungen herauszuschmecken.
- Wenn ein Torcedor aus Cuba anreisen kann, wird dieser den Teilnehmern zeigen, wie sie selbst eine Cigarre herstellen können.
- Solveig Gerz-Stamenkovic, Geschäftsführerin der Fancy-Food & Lifestyle E.K., nimmt ihre Gäste mit auf eine virtuelle Reise in zwei hochkarätige Rumdestillerien auf Mauritius
- Bei Ronan Lamballais k\u00f6nnen die G\u00e4ste alles \u00fcber Portwein erfahren und ausgew\u00e4hlte Produkte nat\u00fcrlich auch probieren.

Nach dem abwechslungsreichen Seminarprogramm am Samstag erleben die Gäste eine stimmungsvolle »Cubanische Nacht« auf Schloss Bückeburg.

Weitere Informationen finden Sie auf: www.habanosday.de.



