

HAVANNA NEWS

Desde 1987 DER NEWSLETTER FÜR LIEBHABER CUBANISCHER CIGARREN IN DEUTSCHLAND

AUSGABE No. 93

HERBST 2021



»7. HABANOS DAY« 2021

ÜBER 200 AFICIONADOS FEIERTEN AUF SCHLOSS BÜCKEBURG

■ **Am 4. September 2021** konnte endlich der lange erwartete »7. Habanos Day« in Deutschland stattfinden. 220 Gäste trafen sich dazu auf Schloss Bückeburg in Niedersachsen und verbrachten gemeinsam anregende und genussvolle Stunden.

Ursprünglich war dieses Event schon für Oktober 2020 geplant, musste dann aber wegen der Corona-Pandemie zwei Mal verschoben werden.

Bereits am Freitagabend startete der »7. Habanos Day« mit einem »Vorabend Smoke-In« im prachtvollen Festsaal des Bückeburger Schlosses. Dieses mehr

als 700 Jahre alte Renaissanceschloss, Stammsitz des Fürstenhauses Schaumburg-Lippe, verfügt über eine große Anzahl prunkvoller Säle und weiterer Räumlichkeiten. Der Festsaal ist der schönste davon. Wohl kaum ein Gast, dem beim Betreten angesichts der Pracht aus Marmor und Gold, Seidentapeten und Fresken nicht wenigstens für einen Moment der Atem stockte. Ebenfalls im Festsaal fand am Samstag die offizielle Eröffnung des »Habanos Day« statt. Auch in den Pausen zwischen den Seminaren bot er die perfekte Kulisse für stimmungsvolle Erholung.

Bei einem »Habanos Day« geht es immer auch darum, das Wissen rund um die Habanos zu erweitern und mit anderen Themen sinn- und genussvoll zu verbinden. Das war nach Ansicht der Teilnehmer auch in diesem Jahr wieder exzellent gelungen. Es wurde deutlich, dass, ebenso wie bei Cigarren, die Herkunft und damit der Boden, das Klima und Erfahrung für die Qualität vieler Produkte entscheidend sind. Sei es Portwein, Rum, Whisky oder Kaffee.

Fortsetzung: Seite 4 ->

AKTUELL

3

»Habanos-Experte« und »Habanos-Champion«

PAIRING

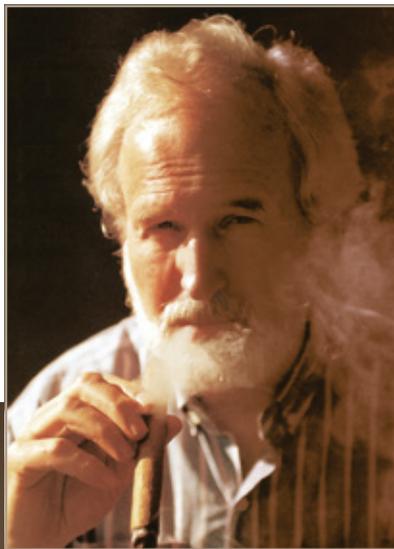
6-7

Genuss in Kombination:
Teil 2: Port Charlotte 10 - Cuba meets Islay

HABANOS-INSIDE

8

Hochwertige Cohiba Accessoires



»Nach einer langen Phase des »Social Distancing«
waren die Gemeinschaft und die persönliche
Begegnung der eigentliche Höhepunkt.«

HEINRICH VILLIGER

Sehr geehrte Damen und Herren,

■ **rund 220 Aficionadas** und Aficionados aus Deutschland haben sich zum »7. Habanos Day« im prachtvollen Schloss Bückeberg zusammengefunden. Leider konnte ich selbst diesmal nicht dabei sein, aber wie mir von vielen Seiten berichtet wurde, haben die Gäste diesen Tag in vollen Zügen genossen. Geschätzt wurden nicht nur die feinen Habanos, das beeindruckende Schloss mit seinen herrlichen Sälen oder die interessanten und anregenden Seminare. Nach einer langen Phase des »Social Distancing« waren die Gemeinschaft und die persönliche Begegnung der eigentliche Höhepunkt. Ich bin deshalb sicher, dass dieser »Habanos Day« den Teilnehmern ganz besonders in Erinnerung bleiben wird.

Der »Habanos-Experten-Wettbewerb« des Internetportals »Art of Smoke« ist nach 18 Jahren beendet. Ich möchte allen Habanos-Experten zu ihrem Erfolg an dieser Stelle noch einmal ganz herzlich gratulieren!

Doch nun ist es Zeit für etwas Neues. Und da freut es mich, dass Gerhard Heimsath es sich zur Aufgabe gemacht hat, den deutschen »Habanos Champion« zu küren und damit Teilnehmer für die internationale »Habanos World Challenge« zu gewinnen. Die Anforderungen dieses Wettbewerbs für Aficionadas und Aficionados sind sehr hoch, doch ich bin sicher, dass sich auch dafür erstklassige und motivierte Teilnehmer finden werden.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Lesen der neuen Ausgabe der »Havana News« und beim Genuss der Habanos!

Ihr

A handwritten signature in white ink that reads "Heinrich Villiger". The signature is fluid and cursive.

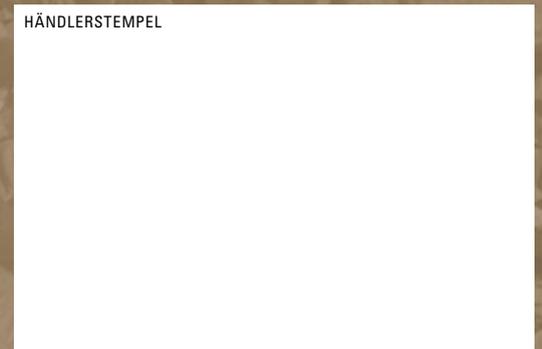
HEINRICH VILLIGER

IMPRESSUM

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

Texte: Claudia Puszkar-Vetter
Grafiken und Layout: Maiers Büro
Auflage: 20.000

HÄNDLERSTEMPEL





»HABANOS-EXPERTE« UND »HABANOS-CHAMPION« WETTBEWERBE RUND UM DIE CIGARRE

■ **Am 3. September** lud Gerhard Heimsath, der Mann hinter dem Internetportal »Art of Smoke« und Veranstalter des »Habanos-Experten-Wettbewerbs«, rund 50 verdiente „Habanos-Experten“ am Vorabend des »Habanos Day« zu einem Dinner auf Schloss Bückeberg.

Mit diesem Event endete der im Jahr 2003 initiierte »Habanos-Experten-Wettbewerb« offiziell. Er erfreute sich 18 Jahre lang sehr großer Beliebtheit. Veränderungen im Habanos-Sortiment und der Wegfall gleicher Vitolas in verschiedenen Marken über die Jahre haben eine Fortsetzung immer schwieriger gemacht.

Etwa 1.500 Personen haben an diesem Wettbewerb insgesamt mindestens einmal teilgenommen. Etwa 700 von ihnen wurden durch das richtige Erkennen der Cigarren an ihrem Geschmack zu »Habanos-Experten«, einige von ihnen mehrfach. Zwei Teilnehmer können stolz auf insgesamt 15 Titel sein. Jedes Jahr bekam jeder Experte zum Zeichen der Anerkennung und Wertschätzung eine Anstecknadel.

»Habanos-Experte« wurde, wer eine Habano ohne Cigarrenring erkannte. Es galt, allein durch Messen und Schmecken die richtige Vitola de Salida (Handelsname einer Cigarre) herauszufinden. Gerhard Heimsath lobte die Experten deshalb auch für ihre Fähigkeiten, die, wie er sagte, einer »olfaktorischen Erleuchtung« nahe kämen und dankte allen für die zahlreiche Teilnahme.

Doch mit dem Ende des einen Wettbewerbs ist es nicht vorbei. Es wird einen neuen Wettbewerb, den »Habanos-Champion-Wettbewerb«, geben. Gerhard Heimsath hat sich in den letzten Monaten ausführlich Gedanken darüber gemacht, in welcher Form die Aficionados Deutschlands sich einerseits begeistern, aber auch herausfordern lassen würden. Und so kam die Idee für einen Wettbewerb auf, der sich an der internationalen »Habanos-World-Challenge« orientiert.

Hier in Deutschland wird der Titel »Habanos-Champion« vergeben. Dafür muss erstens eine Cigarre blind erkannt werden. Zweitens wird per Fragebogen Wissen über die Cigarre abgefragt. Dritter Bewertungsgegenstand ist der Cigarrenservice, als das Anschneiden und Anzünden einer Cigarre. Als vierte Disziplin sollen ein Getränk und eine dazu passende Cigarre kredenzt werden, wobei der Phantasie keine Grenzen gesetzt sind. Die Teilnehmer treten immer als Zweier-Team an.

Das Gewinnerteam wird dann am Wettbewerb beim »Festival del

Habano« in Havanna teilnehmen und Deutschland bei der internationalen Habanos World Challenge vertreten. Die erste »Habanos World Challenge Germany« findet am 13. November 2021 im 5 Sterne-Schlosshotel Wendorf in Mecklenburg statt. Weitere Informationen finden sich unter www.artofsmoke.de, eine Anmeldung ist per Mail an gh@artofsmoke.de möglich.



Gerhard Heimsath von »Art of Smoke«, Veranstalter der Wettbewerbe





Die Referenten des »Habanos Day«:
(von rechts) Jörg Werker,
Luis Mustelier Perez, Lars Laube,
Solveig Gerz-Stamencovic, Marc André,
Christine Dördelmann und Jürgen Deibel

7. HABANOS DAY



→ Fortsetzung von Seite 1

Christine Dördelmann von der »Bremer Weinkolleg GmbH« erklärte anschaulich den Unterschied zwischen Tawny- und Ruby-Portwein, der unter anderem in der Größe der Fässer und der Lagerzeit besteht. Sie beeindruckte durch detailliertes Wissen und blieb keine Antwort auf die verschiedensten Fragen schuldig. Die Portweine schmeckten hervorragend und bestätigten ihren guten Ruf als verlässliche Cigarrenbegleiter.

Jürgen Deibel, Spirituosenexperte, ein Allzeit-Favorit der »Habanos Day«-Gäste und deshalb bisher bei jedem »Habanos Day« dabei, widmete sich der Fasslagerung von Whisky. Beeindruckt haben die Gäste nicht nur der Geschmack der Whiskys mit dem jeweiligen Einfluss des Holzes, sondern beispielsweise auch die teilweise sehr aufwändige Gestaltung der Etiketten auf den Flaschen mit imprägnierten Jahresringen des Holzes, aus dem die Fässer gefertigt wurden. Auch hier gilt also: Perfektion bis ins letzte Detail.

Lars Laube, Röstmeister und Kaffeesommelier, überzeugte mit profundem Wissen rund um den Kaffee. Ähnlich wie bei der Cigarre, kommt es seiner Meinung nach auch beim Kaffee darauf an, zu welcher Tageszeit und unter welchen Bedingungen man ihn genießen will. Welche Sorten sich wofür eignen, dass der Mahlgrad des Kaffees entscheidend ist und auch die Zubereitung: All das vermochte er, noch dazu in einem unglaublichen Tempo, eindrucksvoll vorzutragen.

Rum und Cigarre sind in Kombination ein Klassiker und stehen seit Jahren hoch im Kurs. Neue Erfahrungen konnten die Gäste im Seminar von Solveig Gerz-Stamencovic,



Die Cigarre des Abends:
Die Edición Regional Alemania Ramón Allones Sr. Henry

Geschäftsführerin von »FancyFood & Lifestyle E.K.«, sammeln. Sie präsentierte Rum aus verschiedenen Destillieren der Karibikinsel Mauritius und ermöglichte den Teilnehmern damit neue Geschmackserlebnisse und Kombinationsmöglichkeiten.

Jörg Werker ist ein Fachmann für Feuerzeuge, besonders für die von S.T. Dupont. Auch dieses Thema fanden die Gäste sehr spannend, denn ein gut funktionierendes Feuerzeug ist für den Aficionado unverzichtbar. Wie man sein Feuerzeug richtig pflegt, wartet und es zum Beispiel richtig befüllt, trägt ebenfalls zum perfekten Genuss einer Habano bei. Auf alle Fragen rund um das stilvolle Anzünden konnte Jörg Werker eine Antwort geben.

Ein anderer »Klassiker« unter den »Habanos Day«-Referenten ist Marc André und sein Seminar zur richtigen Lagerung von Cigarren. Denn im Gegensatz zu Konsumgütern, die man einfach so hinlegen kann und nicht mehr beachten muss, brauchen Cigarren, genauso wie beispielsweise Wein, Hinwendung, Aufmerksamkeit und ideale Bedingungen. Wie man diese schafft und welche Auswirkungen sonst zu erwarten sind, erläuterte Marc André anschaulich. Wie immer konnten die Teilnehmer bei ihm drei unterschiedlich gelagerte Cigarren im Vergleich testen.

Dass es gar nicht so leicht ist, eine Cigarre zu rollen, können »Habanos Day«-Besucher normalerweise unter Anleitung eines Spitzentorcedors aus einer Habanos-Manufaktur herausfinden. Diesmal konnte das Seminar jedoch aufgrund der aktuellen Corona-Situation leider nicht wie geplant statt-

Künstlerin Tatjana Cannon und ihre Bilder





GERMANY 2021

finden, weil der Torcedor in Havanna festsaß. Luis Mustelier Pérez, der die Torcedores aus Cuba seit Jahren auf ihren Tournée durch Deutschland als Fahrer und Übersetzer begleitet, erläuterte den Herstellungsprozess einer Zigarre und einige der Gäste waren selbstsicher genug, sich der Herausforderung zu stellen, eine Zigarre vor den interessierten und kritischen Augen aller anderen zu rollen.

Mit dem Besuch der Seminare, die jeweils eine Stunde dauerten, verbrachten die Gäste einen anregenden Nachmittag. Vor dem großen Festsaal konnten die Besucher die Bilder der Künstlerin Tatjana Cannon bewundern und erwerben. Für sie ist die Zigarre ein wichtiges Element, das in ihren Bildern in Kombination mit dem Weiblichen immer wiederkehrt.

Am Abend trafen sich die Gäste zur Gala in der sogenannten »Remise«. Der große Raum eignet sich für Feierlichkeiten dieser Größenordnung bestens. So konnten die Gäste an festlich eingedeckten Tischen bequem Platz nehmen und den Abend genießen. Der cubanische Botschafter in Deutschland, Seine Exzellenz Ramón Ignacio Ripoll Díaz, begrüßte die Gäste sehr herzlich und freute sich über das gemeinsame Treffen der vielen Habanos-Liebhaber. Da seine Dienstzeit in Deutsch-



land demnächst endet, genoss er diesen Abend gemeinsam mit den Gästen ganz besonders.

Ein besonderer Höhepunkt des Abends war die Präsentation einer neuen Zigarre: der Ramón Allones Sr. Henry, eine exklusiv für 5thAvenue aufgelegte »Edición Regional Alemania«. Sie wurde anlässlich des 90. Geburtstages des Firmengründers und Geschäftsführers, Heinrich Villiger, aufgelegt. Die Abkürzung »Sr.« steht für »Señor« und »Henry« bezieht sich auf den Namen »Heinrich«. Die Zigarre ist 150 mm lang und hat ein Ringmaß von 54. 18.000 individuell nummerierte Kisten à 10 Stück sollen in Kürze in den Handel kommen. Die Gäste genossen die Zigarre und den Abend mit gutem Essen und Trinken und vor allem der typisch cubanischen klanggewaltigen Musik.

Auch dank der Sponsoren, unter ihnen das Bremer Weinkolleg, Collonil, S.T. Dupont, Colibri, die Medienpartner Fine Tobacco und Smokersnews TV, war der »Habanos Day« für die Aficionados aus Deutschland und Österreich ein rundum gelungener Tag, der sicher in Erinnerung bleiben wird.

Hoher Besuch aus Cuba: Der cubanische Botschafter Seine Exzellenz Ramón Ignacio Ripoll Díaz (3.v.li.) genoss den Abend mit seiner Frau Milagros Franco Suárez (2.v.li.), Bárbara Leyva de la Torre (Habanos S.A., li.), der Handelsrätin der cubanischen Botschaft, Ida Paz-Lago de León (2.v.re.), ihrem Ehemann Miguel Milián Toledo (re.) und Christoph Puszkár (5thAvenue, 3.v.re.)



Eine Augenweide: der Festsaal des Schlosses Bückeburg.

PAIRING: GENUSS IN KOMBINATION

TEIL 2:

PORT CHARLOTTE 10 – CUBA MEETS ISLAY

von Thomas Hammer



■ **Wenn im Herbst** die Tage kürzer werden und im Kamin das erste Feuer knistert, ist wieder Zeit für wohliger wärmende Cigarrenbegleiter. Daher möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe mit dem Port Charlotte 10 einen besonders charaktervollen Vertreter seiner Art vorstellen.

Da prinzipiell jedem großartigen Genussmittel seine besonderen Eigenschaften in die Wiege gelegt werden, besuchen wir nun zuerst die Geburtsstätte dieses heavily peated (stark getorften) Islay Single Malt Scotch Whisky: die traditionsreiche »Destillerie Bruichladdich« auf der Insel Islay.

Im Jahr 1881 errichteten die Brüder Robert, William und John Gourlay Harvey auf der südlichsten Insel der Inneren Hebriden (einer Inselgruppe im Atlantischen Ozean an der Nordwestküste Schottlands) die zu ihrer Zeit modernste Whiskyproduktion in Schottland. In diesen Tagen konnte noch niemand erahnen, welche Turbulenzen die Zukunft für diese Destillerie am Loch Indaal bereithalten würde. Ihre Geschichte erinnert den aufmerksamen Leser sofort an viele Lebensläufe legendärer Cigarrenmanufakturen in Cuba, die ebenfalls in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gegründet wurden und die von zahlreichen Besitzerwechseln, wirtschaftlichen Höhenflügen

und beklagenswerten Niedergängen erfüllt sind. Im Laufe ihrer nun hundertvierzigjährigen Geschichte wurde die Produktion von »Bruichladdich« sogar zweimal über Jahre hinweg vollkommen eingestellt. Wie durch ein Wunder sind dennoch viele Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände aus der viktorianischen Gründungszeit bis heute in Gebrauch.

Die große Wiederbelebung der »Bruichladdich Destillerie« erfolgte ab dem Jahr 2000. Inzwischen werden dort mit viel Hingabe und Liebe zum Detail der ungetorfte »Bruichladdich«, der stark getorfte »Port Charlotte« sowie der äußerst stark getorfte »Octomore« Whisky hergestellt.

Grundlage für alle Whiskys aus dem Hause »Bruichladdich« bildet das Streben, das einzigartige Terroir der Insel Islay, die Summe aus Böden, Klima und Mensch, so umfangreich wie möglich abzubilden. So wird die verwendete Gerste schon heute in großen Teilen vor der Haustür auf der Insel Islay geerntet. Bei den weiteren Zukäufen kommt ausschließlich Gerste von höchster Qualität aus Schottland in Frage, auch wenn dies gesetzlich nicht zwingend notwendig wäre. Des Weiteren befindet sich eine Mälzerei im Aufbau, die auch diesen wichtigen Arbeitsgang auf die Insel bringen soll. Dass





das Destillieren, die Reifung, die Fass-Selektion und das Finalisieren sowie die Abfüllung vor Ort und unter dem eigenen Dach geschieht, ist für die »Progressive Hebridean Distillers« von »Bruichladdich« ebenfalls eine Selbstverständlichkeit. Denn in der heutigen Zeit kann man tatsächlich in vielen Fällen sagen, dass »Back to the roots«, wenn es um Qualität und Transparenz geht, einen echten Fortschritt darstellt.

Widmen wir uns aber nun dem »Port Charlotte 10«. Zu 100 % aus schottischer Gerste destilliert und in amerikanischen Whiskey- sowie französischen Weinfässern gereift, wird dieser heavily peated Islay Single Malt Scotch Whisky nach 10 langen Jahren mit Quellwasser, das selbstverständlich von der Insel Islay stammt, reduziert und abgefüllt.

Das beeindruckende Zusammenspiel aus opulentem Torfrauch (Phenolgehalt 40 PPM) und einer perfekt entwickelten Süße, sowie die satten 50 % vol. Alkoholgehalt machen

diesen Whisky zu einem sehr bemerkenswerten Cigarren-Begleiter.

Mit einem derart breitschultrigen und doch äußerst eleganten Whisky im Glas können wir auch im Humidor in die Vollen gehen. Daher empfehlen wir zu diesem aromatischen Kraftpaket eine Bolivar Belicoso Fino (RM 52 x 140mm) aus dem Cabinet oder eine Partagas Serie E No.2 (RM 54 x 140mm), die beide gerne schon eine deutliche Reife entwickelt haben dürfen, um herauszufinden, wie leicht sich die beiden Inseln Cuba und Islay, die unterschiedlicher nicht sein könnten, zu einem großartigen Genusserlebnis verbinden lassen.

Wie bei allen Getränken ist auch bei pur zu genießenden Destillaten die Trinktemperatur entscheidend. Diese sollte weder zu kalt noch zu warm sein und idealerweise bei einer Temperatur von ca. 18 Grad Celsius liegen. Stellen Sie den guten Tropfen also bitte nicht allzu nahe ans Kaminfeuer. Und nun viel Spaß beim Verkosten!





HOCHWERTIGE COHIBA ACCESSOIRES

■ Die Marke »Cohiba« vereint in ihrer Erscheinung schlichte Eleganz mit einem Hauch von Luxus. Ganz dieser Idee folgend, ist auch der hier vorgestellte Aschenbecher gestaltet.

Der Cohiba-Aschenbecher hat einen Durchmesser von 20,5 Zentimeter, ist reichliche drei Zentimeter hoch und mit drei Ablagen ausgestattet.

Dem hohen Anspruch der Qualität der Cigarren folgend, wurde dieser Aschenbecher in Limoges in Frankreich gefertigt. Der Ort »Limoges« ist eine Hochburg der Porzellanherstellung, da die Gegend reich an Kaolinvorkommen ist. Das auch als Limoges-Porzellan bekannte Material besticht durch zarte Transparenz, ist aber trotzdem kein Weichporzellan. Der hohe Anteil an Kaolin ermöglicht eine höhere Brenntemperatur, was zu mehr Widerstandsfähigkeit und zu einem höheren Härtegrad führt.



Ebenfalls im Design der Marke »Cohiba« gestaltet gibt es zwei Lederetuis, die sehr gut für den Transport der edlen Longfiller geeignet sind. Das kleinere dieser Etuis bietet Platz für eine Cigarre, das größere für zwei. In den Cohiba-Farben Schwarz und Gelb gehalten, zeichnet sich das feine Leder durch hervorragende Qualität und die Etuis durch beste, von Hand erfolgte Verarbeitung aus. In die Etuis passen Cigarren mit größeren Ringmaßen, sie haben einen Durchmesser von 24 mm.

Die Marke »Cohiba« feiert in diesem Jahr ihr 55-jähriges Jubiläum. 1966 war diese Marke, als erste nachrevolutionäre Marke auf Bestreben von Fidel Castro persönlich ins Leben gerufen worden. Lange Jahre dem allgemeinen Publikum vorenthalten, feierte die Marke erst in den 80er Jahren ihren Markteintritt und gehört seitdem zu den wohl bedeutendsten Marken auf der ganzen Welt.