

# HAVANNA NEWS

Desde 1987 DER NEWSLETTER FÜR LIEBHABER CUBANISCHER CIGARREN IN ÖSTERREICH

HERBST / WINTER 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, darunter auch Teilnehmer aus Österreich, trafen sich dazu auf Schloss Bückeburg in Niedersachsen und verbrachten gemeinsam anregende und genussvolle Stunden.

Bereits am Freitagabend startete der »7. Habanos Day« mit einem »Vorabend Smoke In« im prachtvollen Festsaal des Bückeburger Schlosses. Das 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. 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. *Fortsetzung: Seite 3 →*

FORTSETZUNG

3

7. Habanos Day

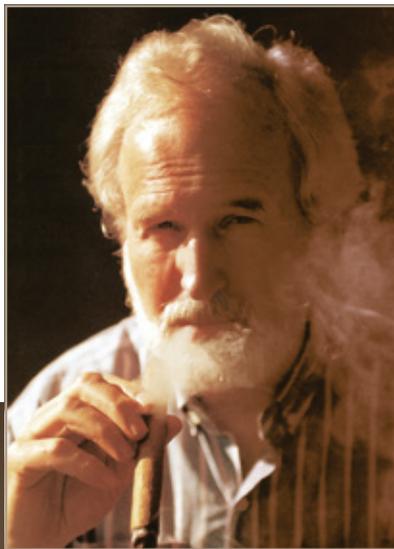
PAIRING

4-5

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

DIE WELT DER HABANOS 6-8

Teil 3: Fermentation und Reifelagerung  
der Tabakblätter



---

»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 Aficionados** 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.

Das Thema »Pairing« verfolgen wir weiter. Ich denke, auch diesmal können wir Ihnen wieder eine spannende Kombination aus Cigarren und Whisky empfehlen. Unsere Reise durch die »Welt der Habanos« setzen wir ebenfalls fort. Denn es ist faszinierend, im Detail zu sehen, welcher Aufwand, wie viel Arbeit und auch Leidenschaft notwendig sind, bis aus grünen Tabakblättern eine braunglänzende, wohlgeformte Cigarre entstanden ist.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Lesen der neuen Ausgabe der »Havanna News« und beim Genuss der Habanos!

Ihr

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

HEINRICH VILLIGER

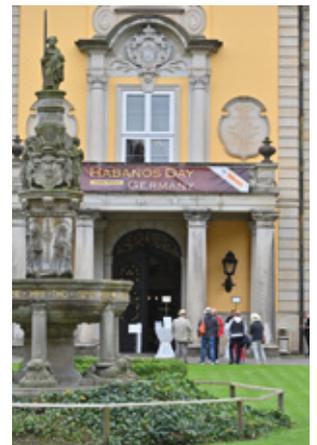
## IMPRESSUM

Redaktion und Copyright:  
5<sup>TH</sup> 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: 5.000

HÄNDLERSTEMPEL





→ Fortsetzung von Seite 1

Christine Dördelmann von der »Bremer Weinkolleg GmbH« erklärte anschaulich den Unterschied zwischen Tawny- und Ruby-Portwein. Die Portweine schmeckten hervorragend und bestätigten ihren guten Ruf als verlässliche Cigarrenbegleiter.

Jürgen Deibel, Spirituosenexperte, 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, sondern auch die Perfektion bei der Herstellung und Gestaltung der Produkte bis ins letzte Detail.

Lars Laube, Röstmeister und Kaffeesommelier, überzeugte mit profundem Wissen rund um 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.

Völlig neue Geschmackserfahrungen konnten die Gäste im Seminar von Solveig Gerz-Stamencovic, Geschäftsführerin von »FancyFood & Lifestyle E.K.«, sammeln. Sie präsentierte Rum aus verschiedenen Destillieren der Karibikinsel Mauritius.

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. Auf alle Fragen rund um das stilvolle Anzünden konnte Jörg Werker eine Antwort geben.

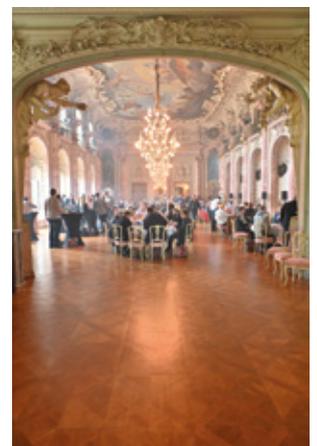
Ein anderer »Klassiker« unter den »Habanos Day«-Referenten ist Marc André und sein Seminar zur richtigen Lagerung von Cigarren. Denn diese kann man nicht einfach so hinlegen, sie brauchen ideale Bedingungen. Wie man diese schafft und welche Auswirkungen sonst zu erwarten sind, erläuterte Marc André anschaulich.

Luis Mustelier Pérez, der die Torcedores aus Cuba seit Jahren auf ihren Touren durch Deutschland begleitet, erläuterte den Fertigungsprozess einer Cigarre und einige der Gäste rollten selbst eine Cigarre vor den interessierten und kritischen Augen der anderen Teilnehmer.

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 Cigarre 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 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.

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.



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

# 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!





# DIE WELT DER HABANOS

## TEIL 3: FERMENTATION UND REIFELAGERUNG DER TABAKBLÄTTER

■ **Eine Cigarre** zu rauchen ist für Aficionadas und Aficionados ein großer Genuss. Doch wie wird eigentlich eine Cigarre gefertigt? Unglaubliche 539 Arbeitsschritte sind für die Herstellung jeder Cigarre notwendig!

Wir stellen Ihnen hier die Wichtigsten vor. Begleiten Sie uns auf eine Reise in die Welt der Habanos und erleben Sie, wie aus wenigen Tabaksamenkörnern eine hervorragende Cigarre entsteht!

Nach der Ernte und der Trocknung folgt die Fermentation der Blätter. Dieser Gärungsprozess ist entscheidend für die Qualität und den Geschmack der Cigarre. Er dient vor allem dazu, den Säure-, Teer- und Nikotingehalt der Blätter zu verringern. Der Geschmack verändert und verbessert sich dadurch enorm.

Hier ist es wichtig, zwischen den Blättern für die Einlage-tabake (Tabaco del Sol) und den Blättern für die Deckblätter

(Tabaco tapado) zu unterscheiden. Je empfindlicher ein Blatt ist, desto kürzer wird es fermentiert.

Die Deckblätter, die unter den Stoffplanen gewachsenen Tabake (Tabaco tapado), werden zunächst für nur 20 Tage in Bündeln fermentiert. Dies muss sehr vorsichtig geschehen, da Deckblätter feiner und weniger robust als die Einlage-tabake sind. Danach werden die Deckblätter vorsichtig befeuchtet (dadurch werden sie geschmeidiger) und gelüftet.

An dieser Stelle erfolgen dann eine erste Auslese und die Sortierung der Blätter. Größe, Farbe und Beschaffenheit der Blätter sind überaus wichtig, entscheiden sie doch am Ende über das Äußere der Habano. Anschließend werden die ausgewählten Deckblätter gebündelt und in sogenannte Tercios verpackt. Diese Ballen werden mit der Rinde der Königspalme (Yagua) umhüllt. In diesen Tercios lagern die Deckblätter mindestens sechs Monate.

### Befeuchtung



Tercios



Die Fermentation der Einlagetabake (Tabaco del Sol) verläuft etwas anders als die der Deckblätter, sie ist intensiver und wesentlich aufwändiger. Nach 50 Tagen der Trocknung erfolgt die erste Fermentation, welche 30 Tage dauert. Die Blätter werden gebündelt und mit Tüchern bedeckt. Vergleichbar ist die Fermentation mit den Vorgängen in einem Komposthaufen. Feuchtigkeit und Druck lassen Wärme entstehen und es kommt zu einer biochemischen Umwandlung durch Bakterien und Enzyme.



Danach folgt die zweite Fermentation für die Liger-, Medio tiempo- und Seco-Blätter. Sie dauert 15 Tage. Die Volado-Blätter (die leichteren Blätter vom Fuß der Pflanze) werden in dieser Zeit nur belüftet.

#### Sortierung der Einlage- und Umblätter

Anschließend werden die Blätter entrippt. Denn jedes Blatt enthält in der Mitte eine sehr feste Hauptrippe, die hinderlich bei der Fertigung einer Cigarre wäre. Diese muss also entfernt werden. Die Despalilladoras, meist sind dies Frauen, sind wahre Meisterinnen im Entfernen der Rippe. Denn auch dieser Schritt erfolgt von Hand und es bedarf viel Übung, um nicht das Blatt dabei zu zerstören. Anschließend werden die Blätter geglättet und zu Stapeln aufgeschichtet.



Nach dieser Fermentation erfolgt die erste Sortierung. Da es bei den Einlagetabaken nicht auf Optik ankommt, wird hier vor allem nach Stärke und Geschmack sortiert. Man unterscheidet vier verschiedene Einlagetabake: Medio tiempo, Liger, Seco und Volado.

Als Volado bezeichnet man die unteren Blätter der Pflanze. Sie sind am wenigsten kräftig. Die besten Blätter verwendet man als Umblätter.

Die Seco genannten Blätter stammen aus der Mitte der Pflanze. Sie sind reich an Aromen und mittelkräftig im Geschmack.

Vom obersten Teil der Pflanze stammen die Liger und die Medio tiempo (meist nur die drei bis vier obersten Blätter der Pflanze) genannten Blätter. Sie sind am stärksten.



#### Sortierung der Deckblätter



Entfernen der Blattrippe

**Burros**

Nun folgt eine weitere Fermentation. Auch hier richtet sich die Dauer nach der Stärke und Empfindlichkeit der Blätter. Volado-Blätter werden nur 15 bis 25 Tage fermentiert. Seco-Blätter, aus der Mitte der Pflanze, mit 45 bis 60 Tagen schon länger. Am längsten dauert die Fermentation für die kräftigsten Blätter, die Medio tiempo und Ligerero. Sie benötigt bis zu 90 Tage.

Alle Blätter werden, sortiert, zu Stapeln aufgeschichtet, den so genannten Burros. Diese Stapel werden mit Tüchern bedeckt. Der Fermentationsprozess wird ausgelöst durch das Wasser, mit dem die Blätter leicht befeuchtet wurden.

Die Fermentation muss permanent überwacht werden. Die Temperatur darf nicht zu niedrig (die Fermentation würde unterbrochen) oder zu hoch sein (die Blätter würden zerstört und könnten sich sogar entzünden). An jeder Stelle des Stapels muss dieselbe Temperatur herrschen. Deshalb werden die Stapel je nach Temperaturentwicklung mehrmals neu geordnet und zusammengesetzt. Dieser Vorgang erfordert Geduld, sehr viel Aufmerksamkeit und viel Erfahrung.

**Streng kontrollierte Fermentation**

Nach dieser Prozedur werden die Blätter in Sackleinenballen verpackt und genau beschriftet. Diese Ballen bringt man zur anschließenden Reifelagerung in Lagerhäuser. Die kräftigsten Blätter (Medio tiempo und Ligerero) lagern beispielsweise mindestens zwei Jahre, die anderen kürzer. Aber es gilt in dieser Phase, ähnlich wie bei Wein: je länger gereift, desto besser.

In der nächsten Ausgabe wenden wir uns der Frage zu, was als nächstes mit den Tabakblättern geschieht.

