

HAVANNA NEWS

Desde DER NEWSLETTER FÜR LIEBHABER CUBANISCHER CIGARREN IN ÖSTERREICH

FRÜHJAHR / SOMMER 2022



“HABANOS WORLD CHALLENGE”

EIN TREFFEN FÜR AFICIONADOS MIT GROSSEN ANSPRÜCHEN

■ **Cigarrenveranstaltungen** bringen Menschen zusammen. Am Samstag, den 13. November 2021, trafen sich Aficionados zur ersten „Habanos World Challenge Germany“. Die Teilnehmer des Wettbewerbs, einige Gäste und Zuschauer und die Organisatoren kamen im „Schlosshotel Wendorf“ in Mecklenburg-Vorpommern zusammen.

Seit einigen Jahren wird in Havanna im Rahmen des „Festival del Habano“ die internationale „Habanos World Challenge“ veranstaltet. Bei diesem Wettbewerb geht es darum, umfangreiches Können und Wissen über Habanos zu präsentieren. In einem ersten Schritt müssen Fragen rund um die vollständig von Hand gerollten Cigarren aus Cuba beantwortet werden. Als nächstes steht ein Blind Tasting auf dem Programm, bei dem eine Habano erkannt werden muss. Die dritte Disziplin überprüft exzellenten Cigarrenservice und in einem vierten Teil muss eine passende Kombination einer selbst ausgewählten Zigarre mit einem Getränk serviert und präsentiert werden. Die einzelnen Disziplinen werden mit Punkten bewertet. In den letzten Jahren haben die Teilnehmer in Havanna gerade beim letzten Teil

des Wettbewerbs ihrer Fantasie freien Lauf gelassen und teilweise bühnenreife Stücke aufgeführt.

In mehreren Ländern finden Vorentscheide der „Habanos World Challenge“ statt. Das jeweilige Gewinnerteam, es treten immer zwei Personen gemeinsam an, ist dann für den internationalen Wettbewerb in Havanna qualifiziert. Erstmals wurde nun auch in Deutschland ein nationaler Vorentscheid durchgeführt. Sechs Teams traten beim ersten deutschen Qualifikationswettbewerb an.

Fortsetzung: Seite 3 →

Fortsetzung: Seite 3 →

AKTUELL

3

Fortsetzung: „Habanos World Challenge“

PAIRING

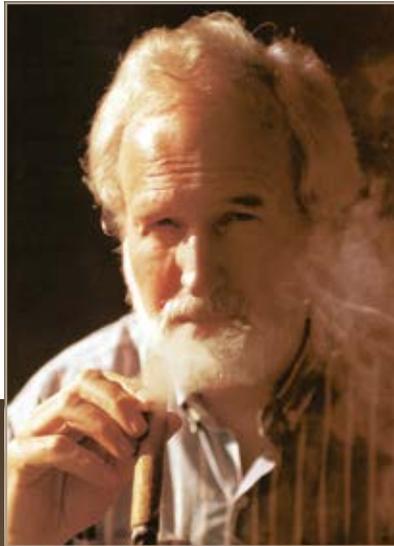
4-5

Rémy Martin 1738 Accord Royal

HABANOS-INSIDE

6-8

Die Welt der Habanos Teil 4



»Die Beschäftigung mit der Cigarre bringt Menschen zusammen. Das sollte in Zukunft wieder häufiger geschehen.«

HEINRICH VILLIGER

Sehr geehrte Damen und Herren,

■ **der Frühling ist da** und ermöglicht uns endlich ein Aufatmen nach dem langen Pandemie-Winter. Wir blicken aber noch einmal zurück ins vergangene Jahr, wo ein internationaler Wettbewerb rund um die Habanos seine Premiere im deutschsprachigen Raum erlebte. Die Beschäftigung mit der Cigarre bringt Menschen zusammen. Das sollte in Zukunft wieder häufiger geschehen.

Leider wurde auch in diesem Jahr das „Festival del Habano“ in Havanna abgesagt, schon zum zweiten Mal in Folge. Viele Aficionados in aller Welt werden dies sehr bedauert haben. Wir ebenfalls. Doch wir hoffen auf ein Festival im kommenden Jahr und überbrücken die Zeit bis dahin mit den zweiten „Habanos World Days“, die wieder virtuell stattfinden werden.

Abschied nehmen müssen wir von Emilia Tamayo, die als erste Frau eine Cigarrenfabrik in Cuba leitete. Nicht irgendeine Fabrik, sondern die berühmte Manufaktur „El Laguito“, besser bekannt als Cohiba-Manufaktur. Wir verlieren mit ihr eine beeindruckende Persönlichkeit, die ich die Ehre hatte, zu kennen. Als Direktorin leistete sie einen wichtigen Beitrag zur Erfolgsgeschichte dieser Marke und dieser Fabrik und ich kann mich noch sehr gut daran erinnern, wie sehr sie von ihren Mitarbeitern auch Jahre nach ihrem Ausscheiden aus der Fabrik bewundert wurde. Wir werden sie vermissen!

Und nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre der „Havanna News“ und beim Genuss der Habanos!

Ihr

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: 5.000

HÄNDLERSTEMPEL



→ Fortsetzung von Seite 1

Ab einer gewissen Punktzahl sollte der Titel „Habanos Champion“ vergeben werden. Die Organisation der Veranstaltung lag wieder in den bewährten Händen von Gerhard Heimsath von „Art of Smoke“. Wettbewerbe wie der „Habanos-Experte“ oder die „Deutsche Meisterschaft im Langsamrauchen“ werden von ihm seit Jahren erfolgreich organisiert. Sponsor auch dieser Veranstaltung war die 5THAvenue Products Trading-GmbH, Allein-importeur von Habanos in Deutschland, Österreich und Polen.

Im Schlosshotel Wendorf in Mecklenburg-Vorpommern kamen rund 30 Personen zusammen. Das gesamte Erdgeschoss mit mehreren Räumlichkeiten, höchst geschmackvoll ausgestattet, mit bequemen Ledersesseln und bestückt mit ausgesuchten Antiquitäten, gab den exklusiven Rahmen für diese Veranstaltung. Und das Beste war: im gesamten Haus durfte geraucht werden.

Die Jury bestand aus Barbara Leyva, Uwe Naumann und Christoph Puszkar. Barbara Leyva ist Commercial Manager von 5TH Avenue und gleichermaßen die Repräsentantin von Habanos S.A. Uwe Naumann ist ehemaliger Habanos-Sommelier-Gewinner und Gastronom. Christoph Puszkar, Marketingleiter von 5TH Avenue, hat diesen Wettbewerb bereits in Havanna mitverfolgt und kennt die Anforderungen, die an die Teilnehmer gestellt werden. Es zeigte sich, dass dieser Wettbewerb auch für gestandene Aficionados eine echte Herausforderung darstellt, da hier nicht nur umfangreiches Wissen, sondern auch praktische, kommunikative und sensorische Fähigkeiten gefragt sind.



Am Ende überzeugte das Team der Gebrüder Marcel und Daniel Lindemann. Beide freuen sich nun auf die Teilnahme an der internationalen „Habanos World Challenge“ in Havanna. Allerdings müssen sie sich wegen der Absage des diesjährigen Festivals bis zum Jahr 2023 gedulden. Somit bleibt mehr Zeit für die Vorbereitung. Denn eines erklärte Christoph Puszkar bei der Siegerehrung deutlich: die Anforderungen in Havanna sind hoch. Nicht zuletzt deshalb, weil die gesamte Kommunikation und Präsentation beim internationalen Wettbewerb auf Spanisch oder Englisch stattfindet.

Die Juroren und der Veranstalter Gerhard Heimsath zeigten sich mit der Premiere des Wettbewerbs zufrieden: „Es war schön, im Rahmen eines solchen Wettbewerbes mit Aficionados zusammenzutreffen, gemeinsame Zeit zu verbringen und vor allem überall rauchen zu dürfen. Es ist heute leider nicht mehr so einfach, solche Häuser wie das Schlosshotel Wendorf zu finden, in denen Aficionados und Aficionados nicht nur geduldet, sondern erwünscht sind.“

Der Abend klang aus im nahe gelegenen Gourmet-Restaurant, beim Genuss von gutem Essen und perfekten Begleitern in Form von Cigarren und passenden Getränken. Die angeregten Unterhaltungen dauerten bis tief in die Nacht.



Das Schlosshotel Wendorf – immer eine Reise wert, vor allem für Cigarrenliebhaber.





PAIRING: GENUSS IN KOMBINATION

TEIL 3:

MAISON RÉMY MARTIN – »1738 ACCORD ROYAL«

von Thomas Hammer



■ **In unseren Gefilden** erfreuen sich mehrheitlich Destillate aus Früchten und Getreide besonderer Beliebtheit. Dabei sollte man nicht vergessen, dass wir die große Sternstunde der Destillationskunst den findigen Brennmeistern aus der Region Cognac im Westen Frankreichs zu verdanken haben.

Ihnen gelang es, erstmalig im 17. Jahrhundert durch die Entwicklung des sogenannten Doppelbrandverfahrens, Destillate auf bis dahin unbekanntem Qualitätsniveau herzustellen. Aufgrund der herausragenden Ergebnisse verbreitete sich das Prinzip der zweifachen Destillation in aller Welt.

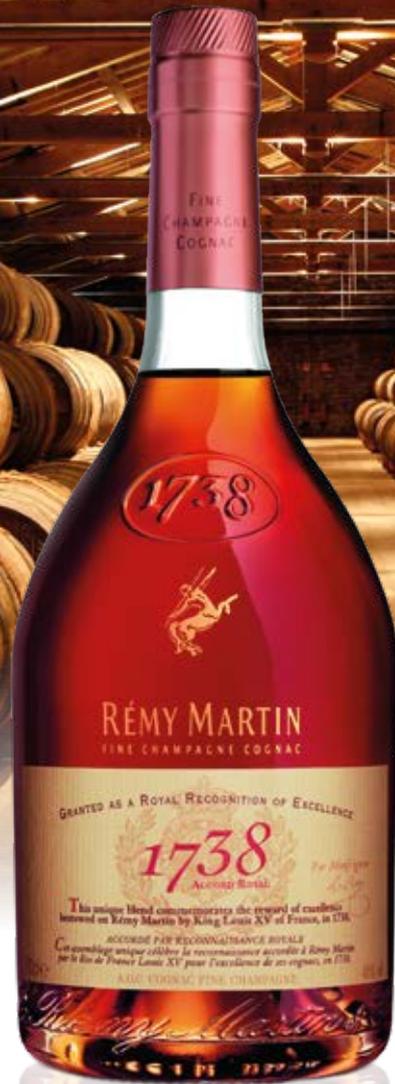
Beim Doppelbrandverfahren wird zuerst ein sogenannter Rohbrand hergestellt, der im weiteren Verlauf erneut zu einem Feinbrand destilliert wird. Während dieses zweiten Destillationsvorgangs besteht eine wichtige Aufgabe darin, den Vor- und Nachlauf sauber abzutrennen, um ausschließlich das lupenreine Herzstück dieser Destillation für die weitere Veredelung zu gewinnen.

Man kann also durchaus behaupten, dass der Cognac die ursprünglichste aller edlen Spirituosen darstellt. In unserer Genussmittelwelt nimmt er deshalb eine ganz besondere Rolle ein. Dieser Tatsache möchten auch wir gerecht werden und stellen Ihnen deshalb heute den Cognac „1738 Accord Royal“ aus dem Hause Rémy Martin vor.

Das Haus Rémy Martin beeindruckt nicht nur mit seinen 150 Hektar eigenen Rebflächen, sondern auch mit seiner bemerkenswerten Anzahl an Vertragswinzern, die alljährlich die Keller und Schatzkammern des Hauses mit einer schier unglaublichen Auswahl an Eaux de Vie (eau de vie: (franz.) Lebenswasser, hier in der Mehrzahl) füllen.

Rémy Martin überzeugt auch mit einer facettenreichen Firmengeschichte. Gegründet wurde das Haus im Jahre 1724 in der Stadt Cognac im französischen Department Charente vom Winzer Rémy Martin. Seit den 1920er Jahren unter Führung von André Renaud wurde das Haus zu dem, wofür es





auch heute noch steht. Man schöpft aus einer riesigen Menge an Erfahrung, wenn es darum geht, erstklassige Weinbrände herzustellen. Aus der immensen Vielfalt der einzelnen Fässer werden unvergleichliche Cuvées komponiert. Im „1738 Accord Royal“ werden all diese Aspekte auf besondere Art und Weise vereint.

Der Name „1738 Accord Royal“ verweist auf einen Beschluss seiner Majestät Louis XV. Beeindruckt von der hohen Qualität des Cognacs aus dem Hause Rémy Martin, gestattete der König 1738 per Beschluss die Anlage neuer Weingärten. Eine außergewöhnliche Auszeichnung, denn die Nutzung von Ackerland als Weinanbaufläche war zu dieser Zeit streng verboten.

Die Cuvée des „1738 Accord Royal“ basiert auf ausgewählten Eaux de Vie der berühmten Grand und Petit Champagne (im Westen Frankreichs gelegen, nicht zu verwechseln mit der Weinbauregion Champagne in der Region Grand Est im Osten des Landes). Diese werden traditionell auf der Hefe und in kleinen Brennblasen destilliert und in eigens getoasteten Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

In der Kombination mit Cigarren macht dieser elegante Cognac eine ganz besonders gute Figur. Seine geschmacklichen Eigenschaften, die sich als cremig schmelzende, fruchtbetont, aber auch würzig bis holzig beschreiben lassen, machen ihn zu einem wunderbaren Pairing-Partner für leichte bis mittelkräftige Cigarren. Hier können wir die Montecristo Open Master, eine Robusto mit 50er Ringmaß und einer Länge von 124 mm empfehlen. Oder die Romeo y Julieta Cedros de Luxe No.3, dem Format nach eine Mareva mit 42er Ringmaß und einer Länge von 129 mm. Oder die etwas größere Hoyo de Monterrey Le Hoyo de San Juan, eine Geniales mit 54er Ringmaß und einer Länge von 150 mm.

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 15-18 Grad Celsius liegen.

Und nun viel Spaß beim Nachverkosten dieser genussvollen Kombinationen!

Rémy Martin
1738 Accord Royal

Montecristo Open
Master

Romeo y Julieta
Cedros de Luxe No.3

Hoyo de Monterrey
Le Hoyo de San Juan



DIE WELT DER HABANOS

TEIL 4: DIE VORBEREITUNG DER GEREIFTEN BLÄTTER

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

Wir erklären Ihnen hier die wichtigsten Schritte auf dem Weg zur fertigen, vollständig von Hand gerollten Cigarre. Kommen Sie mit auf eine Reise in die Welt der Habanos und erleben Sie, wie aus wenigen Tabaksamenkörnern eine erstklassige Cigarre entsteht!

Die Fermentation und auch die Reifelagerung der Blätter sind nun abgeschlossen. Die Deckblätter ruhen in den sogenannten „Tercios“, Tabakballen, umhüllt mit der Rinde der Königspalme. Die Ein- und Umlagetabake wurden nach der Fermentation aufgestapelt und in Sackleinen verpackt. Diese Ballen nennt man „Pacas“.

Die Tercios und Pacas werden nun in die Fabriken gebracht. Auf diese Art kann der Tabak sehr gut transportiert werden, sind doch die Blätter in diesen massiven Ballen am besten vor Beschädigung geschützt.

Da der Tabak nun bereit zur Verarbeitung ist, kann mit der eigentlichen Fertigung der Habanos begonnen werden.

Es gibt zwei unterschiedliche Herstellungsverfahren bei der Rollung von Longfillercigarren. In Cuba arbeitet man dabei bis heute ausschließlich mit der Methode „totalmente a mano“ - vollständig von Hand gefertigt. Diese Bezeichnung ist wichtig, denn sie unterscheidet sich deutlich von der Herstellung „hecho a mano“.

Fertigt man eine Cigarre „totalmente a mano“, werden in aufwendiger Handarbeit die Einlagewickel konstruiert. Die drei bis vier Einlagetabake werden dabei entsprechend positioniert, ausgerichtet und anschließend von Hand mit einem

Tercios



Befeuchtung





Sortierung der Einlage- und Umblätter



Kontrolle der Blätter

Umblatt umhüllt. Der so entstandene Wickel wird in eine Pressform gesteckt, anschließend auf den korrekten Zugwiderstand hin kontrolliert und später ebenfalls von Hand mit einem Deckblatt überrollt. Die komplette Fertigung einer solchen Cigarre obliegt demselben Roller oder der Rollerin.

Bei der Methode „hecho a mano“ wird der Wickel dagegen mithilfe einer Vorrichtung gefertigt, bei der auf einer



Gummimatte das Umblatt und die Einlagetabake aufgelegt werden. Der Wickel wird damit also nicht vollständig von Hand gefertigt. Anschließend überrollt eine andere Person den Wickel von Hand mit einem Deckblatt. So entsteht deutlich schneller und mit weniger Tabak ein Wickel unter Beteiligung von zwei verschiedenen Tabaqueros. Die „hecho a mano“-Methode kommt in Cuba nicht zum Einsatz. In Cuba fertigt man alle Longfillercigarren ausschließlich nach der traditionellen und handwerklichen Weise „totalmente a mano“.



Wenden wir uns nun wieder den Tercios und Pacas zu. Kommen die Ballen in den Fabriken an, ist es sehr wichtig, zu kontrollieren, ob die Beschriftung auf den Etiketten auch dem Inhalt der Ballen entspricht. Erfahrene Tabakspezialisten führen hier eine ausführliche Kontrolle der Blätter durch.

Auch in der weiteren Verarbeitung müssen wir wieder zwischen Deckblättern und Einlage- und Umlageblättern unterscheiden.

Die Deckblätter in den Tercios sind reifegelagert. Man muss sehr behutsam mit diesen Blättern umgehen, denn sie sind sehr empfindlich und besitzen eine sehr feine Struktur. Werden sie den Bündeln entnommen, wird jedes einzelne Blatt geprüft. Für die weitere Verarbeitung müssen die Blätter zunächst wieder befeuchtet werden. Dadurch werden sie geschmeidiger und überhaupt erst bereit gemacht, für die weiteren Schritte. Es ist wichtig, nur ein wenig und sehr gleichmäßig zu befeuchten. Diese Arbeit erfolgt traditionell Bündel für Bündel von Hand und mit klarem Wasser. Überschüssiges Wasser muss abgeschüttelt werden, um Flecken auf dem sehr empfindlichen Blatt zu vermeiden. Aufgehängt werden die Blätter dann an einem Gestell. Es braucht eine gewisse Zeit, bis das Wasser von den Blättern gleichmäßig aufgenommen wird.



Entfernen der Blattrippe



Sortierung der Deckblätter



„totalmente a mano“



Anders als bei den Einlage- und Umblättern, befinden sich die Mittelrippen der Deckblätter noch im Blatt. Erst in der Fabrik wird diese Mittelrippe entfernt, in einer „despalillo“ genannten Abteilung. Dabei muss man besonders vorsichtig sein und es bedarf großer Kunstfertigkeit, denn die Blätter können dabei leicht Schaden nehmen oder gar zerstört werden. Die Blätter werden in zwei Hälften geteilt und paarweise zusammengelegt.

Als nächstes erfolgt eine erste Sortierung nach Größe und Farbe. Es existieren etwa 20 Größenklassen und genau festgelegte Farbabstufungen. Ein geübtes und scharfes Auge ist hier notwendig. Dies geschieht ebenfalls vollständig von Hand, Blatt für Blatt.

Auch die Vorbereitung der Einlage- und Umblätter ist aufwändig, jedoch etwas weniger als die der Deckblätter. Die Hauptrippe der Einlage- und Umblätter wurde schon vor der Einlagerung in der „escogida“ entfernt. Die Einlage- und Umblätter werden vorsichtig aus den Ballen genommen und ausgebreitet. Auch bei diesen Blättern ist es wichtig, dass sie die perfekte Feuchtigkeit haben. Sind sie zu trocken, muss man sie leicht anfeuchten. Sind sie zu feucht, kommen sie in eine Trockenkammer. Den Zustand der Blätter ertasten die Arbeiter von Hand. Sie „lesen“ die Blätter, sie spüren genau, ob die Blätter zur Verarbeitung schon bereit sind oder noch behandelt werden müssen.

Dann folgt der nächste Schritt: die Zusammenstellung der Mischung. Dies ist eine komplexe Aufgabe. Denn jede Marke



hat ihre eigene geschmackliche Spezifik und jedes Format einer Marke noch einmal seinen eigenen Ausdruck. Der Geschmack jeder Cigarre ist festgelegt und wird vom Tabakforschungsinstitut in Zusammenarbeit mit Spezialisten in den Cigarrenmanufakturen permanent überwacht. Die Ligadores, die Mischungsmeister, sehr erfahrene Tabakspezialisten, arbeiten ununterbrochen daran, diese Spezifik aufrechtzuerhalten.

Ein erfahrener Mischungsmeister weiß genau, welche Tabakblätter er für die Herstellung einer ganz bestimmten Habano braucht. Dabei ist es auch wichtig zu beachten, von welcher Plantage, von welcher „Vega fina de primera“ (Tabakpflanzung erster Qualität), der Tabak stammt. Denn auch dies hat entscheidenden Einfluss auf den Geschmack der Habano. Deswegen ist genau festgelegt, welcher Tabake für welche Cigarren Verwendung findet. Aufgabe des Ligadors ist es ebenfalls, die zusammengestellten Mischungen permanent zu überprüfen und abzustimmen.

Im nächsten Schritt kann nun mit der Herstellung einer Habano begonnen werden. Mehr als drei Jahre sind inzwischen vergangen, seit das erste Blatt, das jetzt verwendet wird, geerntet wurde.

