

HAVANNA NEWS

Desde 1987 DER NEWSLETTER FÜR LIEBHABER CUBANISCHER CIGARREN IN DEUTSCHLAND

AUSGABE No. 95

FRÜHLING 2022



DEUTSCHER HABANOS CHAMPION ERSTE »HABANOS WORLD CHALLENGE« IN DEUTSCHLAND VERANSTALTET

■ Am Samstag, den 13. November 2021, wurde die erste »Habanos World Challenge Germany« ausgerichtet. Die Teilnehmer des Wettbewerbs, einige Gäste und Zuschauer und die Organisatoren trafen sich im »Schlosshotel Wendorf« in Mecklenburg-Vorpommern.

Seit einigen Jahren wird in Havanna im Rahmen des »Festival del Habano« die internationale »Habanos World Challenge« veran-

staltet. 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 exzellentes Cigarrenservice und in einem

vierten Teil muss eine passende Kombination einer selbst ausgewählten Cigarre 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.

Fortsetzung: Seite 4 ->

AKTUELL

3

Ein Leben für die Cigarre – Abschied von einer Legende

PAIRING

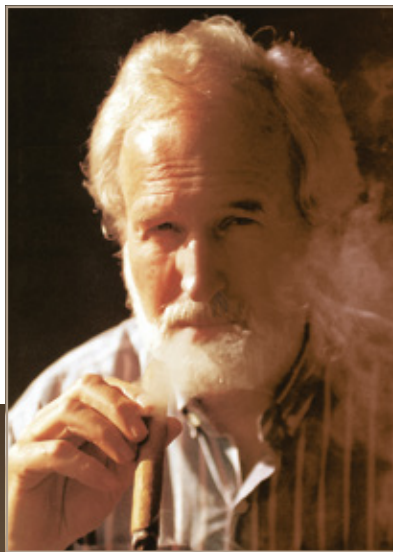
6-7

Genuss in Kombination:
Teil 4: Maison Rémy Martin
– »1738 Accord Royal«

HABANOS-INSIDE

8

- Partagás Series Cigarillos:
Cigarren im Kleinformat
- Neuer Rum: Santiago de Cuba 8 Años



»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 neuer Wettbewerb rund um die Habanos seine Premiere in Deutschland 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 bedauern 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

A handwritten signature in white ink that reads "Heinrich Villiger". The signature is fluid and cursive, written over a background of a tobacco field and a barn.

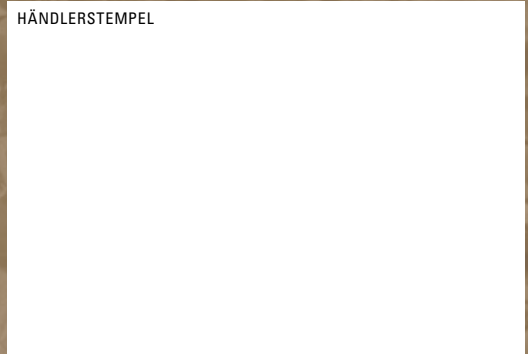
HEINRICH VILLIGER

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





EIN LEBEN FÜR DIE CIGARRE

EHEMALIGE COHIBA-DIREKTORIN EMILIA TAMAYO IST VERSTORBEN

■ **Emilia Militza Tamayo**, die langjährige Direktorin der Cohiba-Manufaktur »El Laguito« in Havanna, ist tot. Die 1950 geborene Cubanerin verstarb im Alter von knapp 72 Jahren. Sie hinterlässt ihren Ehemann Jorge Tizon Delgado, der ebenfalls bei »El Laguito« arbeitete, und einen Sohn.

Seit 1975 hatte sie in der Cigarrenindustrie und in der Fabrik »El Laguito« gearbeitet. 1995 übernahm sie die Leitung derselben und wurde damit die erste Frau in Cuba überhaupt, die die Leitung einer Cigarrenmanufaktur innehatte. Zehn Jahre lang war sie Direktorin der Fabrik. Zehn Jahre lang führte sie die Manufaktur der berühmtesten Habanos-Marke und trug zum großen Erfolg dieser Marke bei. Sie sorgte während ihrer Amtszeit immer für eine gute Atmosphäre innerhalb der Fabrik und unter den Arbeiterinnen und Arbeitern und brachte ihre persönliche Note in die Fabrik ein. In einem Interview (Cigar Aficionado, Frühling 1996) erklärte sie einmal unumwunden: »Ich bin eine Frau und mag es, wenn meine Umgebung schön ist.« Dafür und für viele Verbesserungen war sie verantwortlich.

2005 ging sie in den Ruhestand. Für ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter war sie stets mehr als nur »die Chefin«. Durch ihre herzliche und gewinnende Art und ihr großes Verständnis galt sie als »Mutter« der Manufaktur. Auch Jahre nach ihrem Ausscheiden aus der Fabrik wurde sie bei Besuchen ihrer

ehemaligen Wirkungsstätte von den Angestellten auf das Herzlichste empfangen.

Voller Stolz wurde sie damals Direktorin. Denn die Manufaktur »El Laguito« ist eine ganz besondere Fabrik. Die Cohiba war die Lieblingscigarre Fidel Castros, gefertigt wurde sie auf sein Betreiben hin. Doch seine Kampfgefährtin Celia Sanchez gab der Cigarre ihren Namen, Cohiba. Sie kümmerte sich auch

um die Einrichtung der Manufaktur und war schon damals bestrebt, viele Frauen in der Produktion zu beschäftigen und es möglich zu machen, dass Frauen Beruf und Familie miteinander vereinbaren konnten. Zu 70% waren Frauen in der Fabrik beschäftigt. Emilia setzte diese Tradition fort. Wobei sie das alles sehr entspannt sah: »Die Frauen in meiner Fabrik wollen auch mit Männern zusammenarbeiten. Also werde ich auch Männer holen. Für mich macht es keinen Unterschied, ob eine Frau oder ein Mann eine Cohiba rollt.«

Für ihre großen Verdienste in der cubanischen Cigarrenindustrie wurde Emilia Tamayo von Habanos S.A. als erste Frau mit der renommierten Auszeichnung »Hombre del Habano« geehrt. Emilia Tamayo bereitete bei den »Festivals del Habano« den Besucherinnen und Besuchern stets einen herzlichen Empfang und weilte mehrfach für Cigarrenveranstaltungen und die Fachmesse InterTabac in Deutschland. Alle, die sie gekannt haben, werden ihr ein ehrendes Andenken bewahren.





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

→ Fortsetzung von Seite 1

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. 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« wurden von ihm seit Jahren erfolgreich organisiert. Sponsor auch dieser Veranstaltung war die 5THAvenue Products GmbH, Alleinimporteure von Habanos in Deutschland, Österreich und Polen.



Die Sieger: die Brüder Daniel und Marcel Lindemann

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, bot den exklusiven Rahmen für diese Veranstaltung. Auch die Außenanlagen des Schlosses, die man natürlich aufgrund der Außentemperaturen nur am Rande genießen konnte, wirkten einladend und beeindruckend. Und das Beste war: im gesamten Haus durfte geraucht werden. Sogar in den Zimmern fanden sich ausgesucht schöne Cigarrenaschenbecher, denn der Inhaber des Hauses ist selbst passionierter Aficionado. Die Skulptur in der Lobby »Hand mit einer Zigarre«, war das entsprechende Statement dazu.

Die Jury bestand aus drei Mitgliedern: Barbara Leyva, Uwe Naumann und Christoph Puszkas. Barbara Leyva ist Commercial Manager von 5THAvenue und glei-





chermaßen die Repräsentantin von Habanos S.A. Uwe Naumann ist ehemaliger Habanos-Sommelier-Gewinner und Gastronom. Er vertrat Deutschland einst erfolgreich beim internationalen Habanos-Sommelier-Wettbewerb in Havanna. Christoph Puszkar, Marketingleiter von 5THAvenue, hat diesen Wettbewerb bereits in Havanna mitverfolgt und kennt die Anforderungen, die an die Teilnehmer gestellt werden. Alle drei verfügen über ein umfassendes Wissen über die Habanos. Sie prüften die Fähigkeiten der Kandidaten und genossen die dargebotenen Cigarren und dazu passenden Getränke. 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, zwei junge Aficionados, die sich seit einigen Jahren intensiv mit ihrer Leidenschaft für cubanische Cigarren befassen.

Beide freuen sich nun auf die Teilnahme bei 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.





PAIRING: GENUSS IN KOMBINATION

TEIL 4:

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.

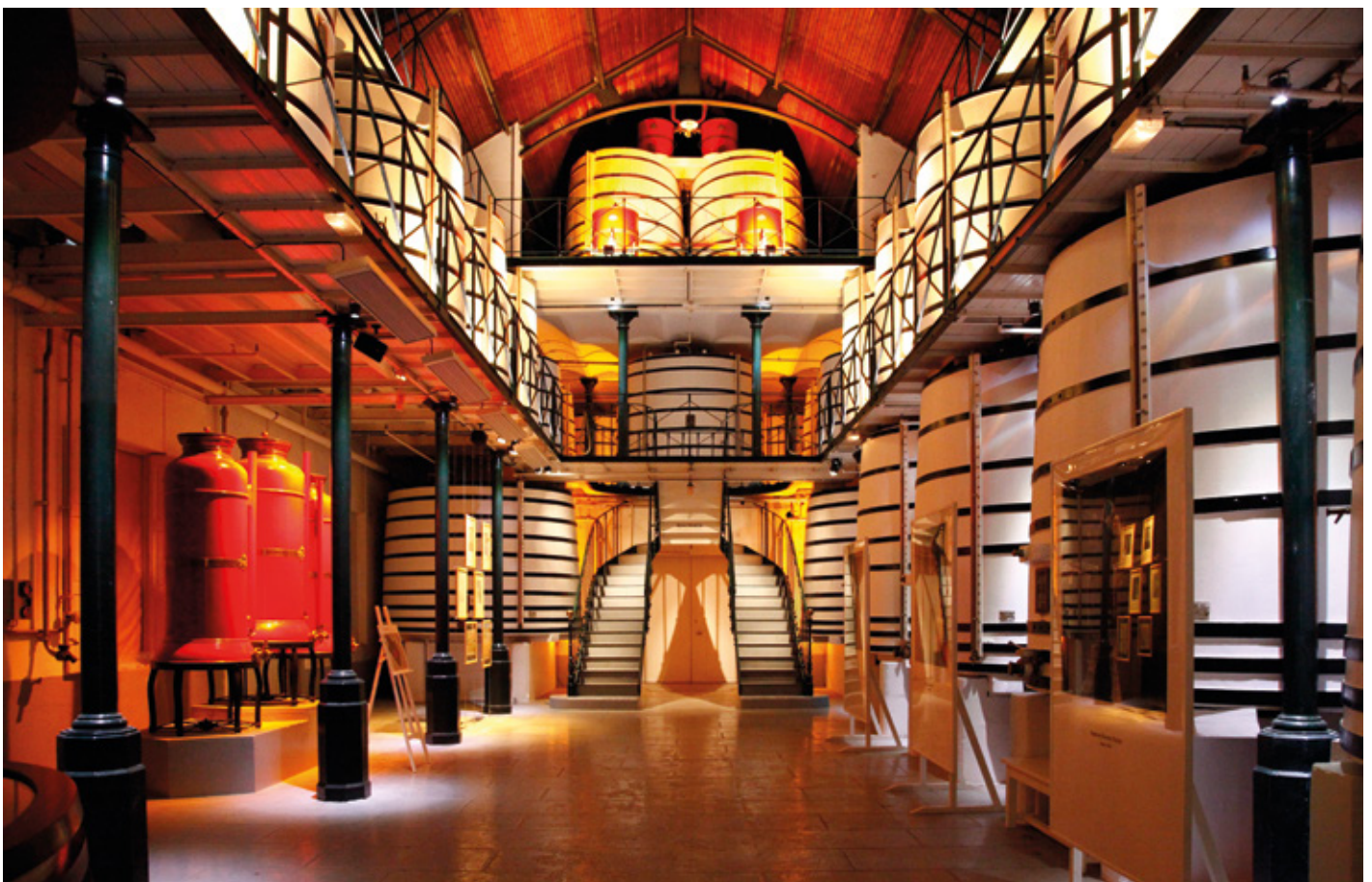
Ihnen gelang es, erstmalig im 17. Jahrhundert durch die Entwicklung des sogenannten Doppelbrandverfahrens, Destillate auf bis dahin unbekanntem Qualitätsniveau herzustellen. Aufgrund der herausragenden Ergebnisse verbreitete sich das Prinzip der zweifachen Destillation in aller Welt.

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 Weinbaufläche 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 Nordosten des Landes). Diese werden traditionell auf der Hefe und in kleinen Brennblasen destilliert und in eigens getoasteten Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Die Cuvée-Destillate wiederum werden mit teils über 20 Jahre

alten Destillaten »vermählt« und daher auch »Methusalems« genannt. Ein reichhaltiges Lager dieser hochwertigen »Alten« vorzuhalten, ist der große Anspruch des Hauses.

In der Kombination mit Cigarren macht dieser elegante Cognac eine ganz besonders gute Figur. Seine geschmacklichen Eigenschaften, die sich als cremig schmelzend, frucht-

betont, 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



PARTAGAS SERIES CIGARILLOS: CIGARREN IM KLEINFORMAT

■ **Cigarillos und Cigarren** sind natürlich zwei verschiedene Produkte. Doch bei den Partagás Series, einer Produkterweiterung der Partagás-Cigarillos, stand eine Cigarre Pate, die sich weltweit großer Beliebtheit erfreut und geschmacklich zu den besten Cigarren der Welt zählt: die Partagás Serie D No.4.

Ausgeprägte erdig-pfeffrige Aromen und ein intensiver Tabakgeschmack sind charakteristisch für die Partagás Series-Cigarillos. Mit dem kräftigen Geschmack und den intensiven, natürlichen Aromen folgen die Partagás Series-Cigarillos bewusst nicht dem Trend nach immer leichteren Produkten.

Die Partagás Series gibt es in den Formaten Mini (82 x 7,6 mm) und dem etwas größeren Format Club (96,5 x 8,8 mm) nun auch wieder für kurze Zeit in einer Limited Edition.

Die Gestaltung der neuen Partagás Series-Editionen ist neu: das weltbekannte Design der großen Habanos-Schwester, das rote Band auf schwarzem Grund, wurde kreativ in Szene gesetzt und spiegelt auch optisch die Verwandtschaft mit den Premium-Cigarren wider. Die Partagás Series sind in hochwertigen Klappdeckel-Metalletuis erhältlich.

Hergestellt werden die Cigarillos von der »International Cubana de Tabacos S.A.« in Havanna.



NEUER RUM: SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS

■ **Ab sofort ist ein** neuer cubanischer Rum im Sortiment von 5th Avenue erhältlich: Der Ron »Santiago de Cuba 8 Años«. Er wurde aus cubanischer Melasse gebrannt und in amerikanischen Weißbeichenholzfässern gelagert. Geschmacklich besticht er durch eine ausgewogene

Kombination von Honig, Schokolade, Toffee, Vanille, Aprikose und tropischen Früchten. Leichte Anklänge von amerikanischem Weißbeichenholz runden das Geschmackserlebnis ab. Der Ron »8 Años« ist damit ein feiner Rum für alle Tage und wird sicher seine Liebhaber finden.