

SEHEN UND GESEHEN WERDEN

Das Festival del Habano gehört zu den Highlights des Zigarrenjahres. Es lockt mit einem fulminant orchestrierten Rahmenprogramm, abenteuerlichen Fahrten übers Land, Geselligkeit unter Gleichgesinnten – und der mit Spannung erwarteten Präsentation der Neuheiten.

*Text und Fotos:
Manuel Fröhlich*

«**K**ennen Sie Walter Raleigh, den Seefahrer und Entdecker? Als er auf seinem Schiff zum ersten Mal eine Zigarre rauchte, schüttete ihm ein Matrose einen Kübel Wasser über den Kopf, um ihn zu löschen.» Diese Geschichte erzählt uns laut lachend unser Taxifahrer Jorge, der eigentlich Ingenieur ist, aber mit seinem Taxibetrieb in Kubas Hauptstadt Havanna ein besseres Geschäft macht. Seinen Standplatz hat er vor dem Palacio de los Convenciones, wo tagsüber die Veranstaltungen des Habanos-Festivals stattfinden. Die Anekdote mit dem Wasserkübel kennt er aus dem Englischunterricht, in dieser Woche erzählt er sie gern seinen Fahrgästen, den Tabakliebhabern aus aller Welt, die zum XIV. Festival del Habano angereist sind.

Das Festival del Habano ist für Zigarrenliebhaber der wichtigste Event des Jahres. Alles begann 1999, als sich die kubanische Zigarrenindustrie der Weltöffentlichkeit erstmals mit einem einwöchigen Festival präsentierte; mit Besichtigungen, Seminaren und Dinners. Zur Premiere reisten rund 800 Besucher an, als Festredner gab sich Fidel Castro per-

sönlich die Ehre. Heute ist das Festival ein Mega-Event, mit über 1500 Besuchern aus 70 Ländern, BBC-Coverage und Hollywood-Prominenz inklusive. Die Grundidee aber ist geblieben: Es ist ein Fest zu Ehren der Havanna, eine Plattform, um zu sehen und gesehen zu werden, und für manchen, der sich in Kuba verliebt hat, ein guter Grund, jedes Jahr aufs Neue anzureisen.

Zu den Premium-Marken Montecristo, Partagás oder Cohiba, die am Festival im Zentrum stehen, hat Taxifahrer Jorge wie die meisten Kubaner keinen Bezug. Dafür sind die Exportmarken zu teuer. Für die eigene Bevölkerung produziert die kubanische Zigarrenindustrie Billigmarken mit Namen wie «Selectos» oder «El Surco». Übrigens in riesigen Stückzahlen: Die Produktion für den Inlandmarkt überschreitet die gesamte Exportproduktion. Doch der Zigarrenexport und Anlässe wie das Festival del Habano sind wichtige Devisenquellen für den sozialistischen Inselstaat. Letztes Jahr exportierte Habanos Zigarren für rund 400 Millionen US-Dollar – 9 Prozent mehr als im Vorjahr.





*Havannas grösste
Zigarrenmanufaktur:
Empresa de Tabaco
Torcido La Corona*



Damit es weiter rundläuft, stellt Habanos in der Festivalwoche die Neuheiten vor. Im Teatro Karl Marx – willkommen im sozialistischen Kuba – beginnt das Spektakel. Augusto Enriques, ein kubanischer Sänger mit Stimmgewalt, und etliche Gastmusiker, darunter Altrockler Jack Bruce, unterhalten das Publikum. Musikalische Perlen vor die Füße von tausend rauchhungrigen Gästen, muss man leider sagen. Dann der langersehnte Moment: Aus den Händen von bezaubernden Damen nehmen wir das erste Zigarren-Highlight entgegen, die Cohiba Pirámides Extra. Ein Piramide-Format, das in Zukunft ein fester Bestandteil der Línea Classica von Cohiba wird. Nach dem musikalischen Vorspiel scharen sich die distinguierten Genieser um die Häppchentische und schwärmen weiter, wenn nichts mehr da ist, bis sie das Hauptbuffet im versteckten Nebenraum entdecken und sich der Hunger legt.

Dann gilt das Augenmerk wieder der neuen Cohiba. Die Rückmeldungen sind durchgezogen, wie meistens bei Tabak-Premieren: Durchschnitt, nicht schlecht. Aber auch Worte wie aussergewöhnlich oder einzigartig fallen und Vergleiche mit der limitierten Cohiba 1966 werden gezogen. Die Breite der Meinungen spiegelt die Eigenheiten des Zigarrengenusses: Was schmeckt, hängt von den Prä-

ferenzen ab, von der Tagesform, von dem, was man gegessen hat, von den Zigarren, die man zuvor in Rauch aufgehen liess. Zudem ist jede Zigarre ein Unikat; wenn einer findet, sie schmeckt, und einem anderen gefällt sie nicht, kann das recht objektiv die Realität abbilden. Bei der Cohiba Pirámides Extra überwiegt das Lob. En detail: typisch grasiger Cohiba-Geschmack, cremiger Rauch, süsse Noten und Röstaromen.

Der zweite Tag des Festivals ist den Bauern und Tabakverarbeitern in der Region Pinar del Río im Westen der Insel gewidmet. Abfahrt morgens um 7 Uhr. Unser Bus reiht sich in einen Konvoi ein, der von einer Polizei-Eskorte angeführt wird. Mitten auf der Autobahn und später noch einmal in Pinar del Río stoppen die Busse, die Formation sammelt sich neu, die Polizei bespricht das weitere Vorgehen, hält ein Schwätzchen. Wir nützen die Pausen für einen Fototermin, zünden uns ein Zigarrchen an und grämen uns nicht wegen dem verpassten Schlaf am frühen Morgen. Von Pinar gehts weiter nach San Juan y Martínez, einem der Hauptanbauggebiete für die Tabake der Habanos-Produktion. Unsere Gruppe fährt zur Vega Monterrey, einem kleinen Betrieb, der ganz in Frauenhand ist. Die Farm baut Criollo-Tabake an, eine der Hauptsorten für die Habanos-Produktion. Mit der Marke Hoyo

de Monterrey hat die Farm übrigens keine direkte Verbindung mehr – Monterrey ist der Name einer Region in Pinar.

Den nächsten Stopp machen wir in einer Kooperative, in der die lokalen Farmer ihre Tabake ein erstes Mal klassifizieren und für den Transport in die Fermentationsbetriebe vorbereiten. Interessant sind die neuen Trocknungshäuser für die Deckblätter: Anders als die Einlagetabake, die direkt bei den Bauern getrocknet werden, gibt es für die Deckblätter zentrale Lager. Letztes Jahr führte Kuba dafür ein neues System mit einer automatischen Regulation von Temperatur und Luftfeuchtigkeit ein. Die Häuser sind mit Isolierschaum abgedichtet, für die Regulierung des Klimas sind grosse Dieselgeneratoren im Einsatz. Damit will man die neuen technischen Möglichkeiten nutzen, aber nicht vom «Hecho a mano»-Prinzip abweichen, wie Hiroshi Robaina, der Enkel des im letzten Jahr verstorbenen Alejandro Robaina, erklärt: «Es ist wie in der Schule. Wir nützen neue technische Möglichkeiten zur Vermittlung des Stoffes. Trotzdem bleibt der Lehrer der Chef im Klassenzimmer.»

Den Abend lassen wir in einem Paladar ausklingen. So heissen die privat geführten kubanischen Restaurants, die



«Wir zünden uns ein Zigarrchen an und grämen uns nicht wegen dem verpassten Schlaf.»

wieder Konjunktur haben. Reformen haben der Entwicklung der privaten Gastronomie einen neuen Schub verliehen. Der erfahrene Kuba-Reisende weiss: Wegen des Essens muss man das Land nicht besuchen. Es fehlt an den Zutaten, der Erfahrung, der Kultur, an allen Ecken und Enden. Wir entscheiden uns für ein neu eröffnetes kreolisches Restaurant, das uns ein kubanischer Freund empfohlen hat. Um acht Uhr ist das Lokal leer, der Koch bei seiner Geliebten, doch bald ist er wieder da, erklärt uns die Angelegenheit. Wir haben Verständnis. Die Languste ist ein Hochgenuss, und zum Abschluss rauchen wir eine Havanna, die uns mit allem Ungemach der Welt versöhnt hätte, wäre es denn nötig gewesen. Aber wir sind in Kuba, die Sterne funkeln, in der Luft liegt der Duft der Karibik.

Am nächsten Tag beginnen im «Palacio de los Convenciones» die Seminare. Das Kongress-Zentrum ist mit seinem UDSSR-Charme kein besonders gastlicher Ort. Unser Seminar am Morgen ist eine «Roll your own Cigar»-Masterclass unter der Leitung des El-Laguito-Direktors. Wir wundern uns über die lange Schlange vor dem Eingang und lernen von den Mitbesuchern, die das schon einmal erlebt haben, dass die meisten Plätze bereits von Kubanern besetzt sind, wenn die Türen geöffnet werden.

Wir gehören zu den Glücklichen, die sich einen Platz erkämpfen können. Das Rollprogramm ist eine lustige und interessante Angelegenheit, ohne die Hilfe der Torcedores wäre das Rollen der Zigarren jedoch nicht geglückt. Immerhin geben wir für die Fotografen ein gutes Sujet ab, und als Goodie zum Mitnehmen gibt es eine original Chaveta, das halbmondförmige Messer der Zigarrenroller. Am Nachmittag besuchen wir eine Degustation mit einer Partagás Lusitanias, Brandy und Rum. Fazit: Eigentlich schade, wenn man in Havanna ist und den ganzen Tag in einem Beton-Bunker sitzt.

Am nächsten Tag treffen sich fünf Aficionados aus der Schweiz in einer Casa del Habano. Wir dürfen die ersten Testexemplare der Vegas Robaina Petit Belicoso Edición Suiza 2012 rauchen, die gerade mal zwei Wochen alt sind. Im «Edición Regional»-Programm produziert Habanos seit 2005 limitierte Habanos exklusiv für bestimmte Märkte. Zwei Stück pro Jahr und Land waren es zuletzt, etwas zu viel des Guten auch für ambitionierte Raucher und Sammler, deshalb wird nun nur noch eine pro Jahr gefertigt. Das Rezept für die Mischungen gibt die Marke vor. So bestimmt der Anteil der kräftigen Ligeroblätter etwa die Stärke der fertigen Zigarre. Wie diese am Schluss schmeckt,

bleibt eine Überraschung. Die Rezepte der Kubaner lassen wohl einigen Spielraum, und etwas Glück sowie die richtigen Tabake braucht es ebenfalls, damit eine neue Zigarre zum Highlight wird. Im Fall der Vegas Robaina Petit Belicosos haben wir Schweizer das Glück auf unserer Seite. Ihr Rauch wirkt butterweich und zart, ist mild, aber gehaltvoll. Ich schmecke eine deutliche Süsse, im zweiten Drittel entwickeln sich nussige Noten. Für Vegas-Robaina-Verhältnisse eine sehr leichte Zigarre mit viel Ausdruck und Aroma. Kommt sie so auf den Markt, dürfen wir uns freuen.

Unseren Degustationsleiter treffen wir am Abend am Fest der Habanos-Importeure von Deutschland und der Schweiz wieder. Er freut sich über unsere positive Rückmeldung. Später erfahren wir, dass es ihm bei der deutschen Gruppe weniger gut ergangen ist. Die Testexemplare der Punch Sir John Edición Alemania 2012 fanden bei den Testern keine Gnade. Die Mischung müsse kräftiger werden, so befinden die deutschen Experten.

Die Degustationen im kleinen Kreis mit direktem Kontakt zu Rollern und Blendmeistern gehören zu den heimlichen Highlights des Festivals. Der offizielle Höhepunkt hingegen ist das abschliessende Gala Diner. Im Mittelpunkt



«Ein Angebot für den gehetzten Geniesser der Gegenwart.»



steht diesmal die Marke Romeo y Julieta: Ganz in Rosa und romantisch präsentiert sich denn auch das Abendprogramm. Die herausgeputzte Habanos-Prominenz darf zwei Weltpremiere genießen: Die neue Romeo y Julieta Petit Churchill und die limitierte Romeo y Julieta Churchill Reserva Cosecha 2008.

Die Petit Churchill wird die kleine Schwester der berühmten Romeo y Julieta Churchill. Namensgeber für das Original war der britische Kriegspremier Sir Winston Churchill. Nach dessen Besuch in Kuba im Jahr 1947 benannte die Romeo-y-Julieta-Manufaktur sein Lieblingsformat in «Churchill» um. Die Romeo-Zigarre ist längst ein Klassiker, und der Name Churchill hat sich bei anderen Marken als Formatsbezeichnung durchgesetzt. In der jüngeren Vergangenheit begann Habanos damit, Abwandlungen des Originals zu produzieren, wohl um aus dem grossen Namen mehr Profit zu schlagen. Den Anfang machte vor sieben Jahren das Robusto-Format Short Churchill, vor zwei Jahren kam der dicke Dampfer Wide Churchill hinzu, und jetzt also die Petit Churchill. Jede Neuheit steht auch für die Entwicklungen des Zigarrenmarktes: Die Short Churchill fiel mit einem modernen Geschmack auf, der mild, aber sehr aromatisch ist, mit der Wide Churchill reagierte Habanos auf die Nachfrage nach grossvolumigen Formaten. Die Petit

Churchill im Petit-Robusto-Format ist nun ein Angebot für den gehetzten Geniesser der Gegenwart, der keine Zeit mehr hat und von Rauchverboten geplagt eine 20-Minuten-Havanna vor der Restaurant-Türe pafft. Geschmacklich eine absolut überzeugende Neuheit mit fetten und vollen Aromen, die im Vergleich zur Short Churchill etwas weniger zedrig ausfallen.

Der vermeintliche Höhepunkt Romeo y Julieta Churchill Reserva hingegen enttäuscht. Flach, nichtssagend und etwas bitter schmeckt die Luxus-Zigarre, die die Meisterschaft der kubanischen Zigarrenrollkunst demonstrieren sollte. Alle verarbeiteten Tabake wurden mindestens vier Jahre gelagert, die Mischung wurde von einem Panel von 1500 Experten ausgewählt. Wie kann es da passieren, dass die Zigarre nicht schmeckt? Wahrscheinlich waren die Reservas schon halb «sick», in einer Phase der Nachreifung, die den Geschmack für einige Monate bitter und die Zigarre unrauchbar macht, ausgelöst durch die Feuchtigkeit, die den Tabakblättern beim Rollen hinzugefügt wird. Aus diesen Zigarren kann noch etwas werden, auch etwas Grosses, man kann es heute nicht sagen. Dass Habanos den Festival-Gästen unreife Zigarren als Höhepunkt serviert, verbuchen wir grossherzig als kubanisches Missgeschick. Ausserdem lässt der Faux-pas die übrigen Neuheiten in

einem umso helleren Licht strahlen. Diese gefallen allesamt, was auf einen generell guten Jahrgang hoffen lässt.

Am Abschlussabend vergibt Habanos die Auszeichnung «Premios Habano 2011» (früher: Hombre del Habano). Geehrt werden Armando Rodriguez Chill aus Kuba in der Kategorie Produktion, José Castelar Cueto aus Kuba in der Kategorie Kommunikation für seinen Weltrekord im Rollen von langen Zigarren (81,8 Meter) und Jemma Freeman vom britischen Habanos-Importeur Hunters and Frankau in der Kategorie Handel. Den Abschluss des Festivals bildet traditionell die Versteigerung von kostbaren Humidoren. Insgesamt bringt die Auktion diesmal die beeindruckende Summe von 730 000 Euro ein, die dem kubanischen Gesundheitssystem zugute kommt.

José Martí Aueropuerto, vor der Abreise. Wer heute eine Abschieds-Havanna paffen will, muss zwar keinen Kübel Wasser wie anno 1600 fürchten. Doch die Rauchverbote haben inzwischen auch Havanna erreicht. Der Aficionado wird am Flughafen in ein Fumoir verwiesen, immerhin in eines, wie man es nur in Kuba findet. Gelüftet wird nicht, für den Rauch gibt es nur einen Ausweg: durch die weit geöffnete Tür hinein in die Flughafenhalle. ✦



RAMOS PINTO

130 Jahre Tradition



RAMOS PINTO
Est. 1880

Weltbekannte Portweine und ausgezeichnete Weine aus dem Douro-Tal in Portugal

Seit seiner Gründung im Jahr 1880 ist Ramos Pinto ein Familienunternehmen geblieben. Eigenproduktion ist bei Ramos Pinto die Strategie. Die Weinbereitung der Portweine und der Weine aus dem Douro-Tal erfolgt ausschliesslich mit Trauben aus eigenen Weinbergen. Im Jahre 1990 kam das Unternehmen zur Groupe Champagne Louis Roederer.

Die Weine des Hauses Ramos Pinto stammen ausschliesslich aus den eigenen vier Quintas im Douro-Tal: **Quinta do Bom Retiro** und **Quinta da Urtiga**, **Quinta dos Bons Ares** und der **Quinta Ervamoira**.

Der Stil der Portweine und Weine von RAMOS PINTO:
Finesse, Ausgeglichenheit und Fruchtigkeit

RAMOS PINTO in der Schweiz

RAMOS PINTO wird in der Schweiz exklusiv durch Maisons Marques et Domaines, einem Tochter-Unternehmen der Groupe Louis Roederer, importiert. Die Weine sind im ausgesuchten Fachhandel und der Top-Gastronomie zu finden.

Maisons Marques et Domaines SA

Laué-Gut, 5103 Wildegg/AG

Tel. +41 62 289 70 70, Fax +41 62 289 70 71

info@mmdsuisse.com, www.mmdsuisse.com

