

MASTERCLASS



HAVANA CLUB
INTERNATIONAL S.A.

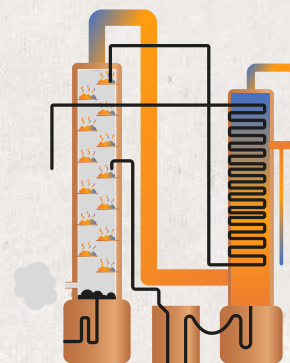
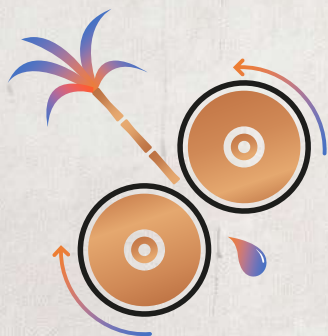


1. A RUM VILÁGA

01



A cukornádtól a rumig



O1. ALAPANYAG (cukornádlé, szirup, melasz)

A rum kizárólag cukornádból készülhet, de 3 féle módon is használhatják alapanyagként

O2. ERJESZTÉS

Az alapanyag cukortartalma élesztő hatására alkohollá forr ki

O3. LEPÁRLÁS

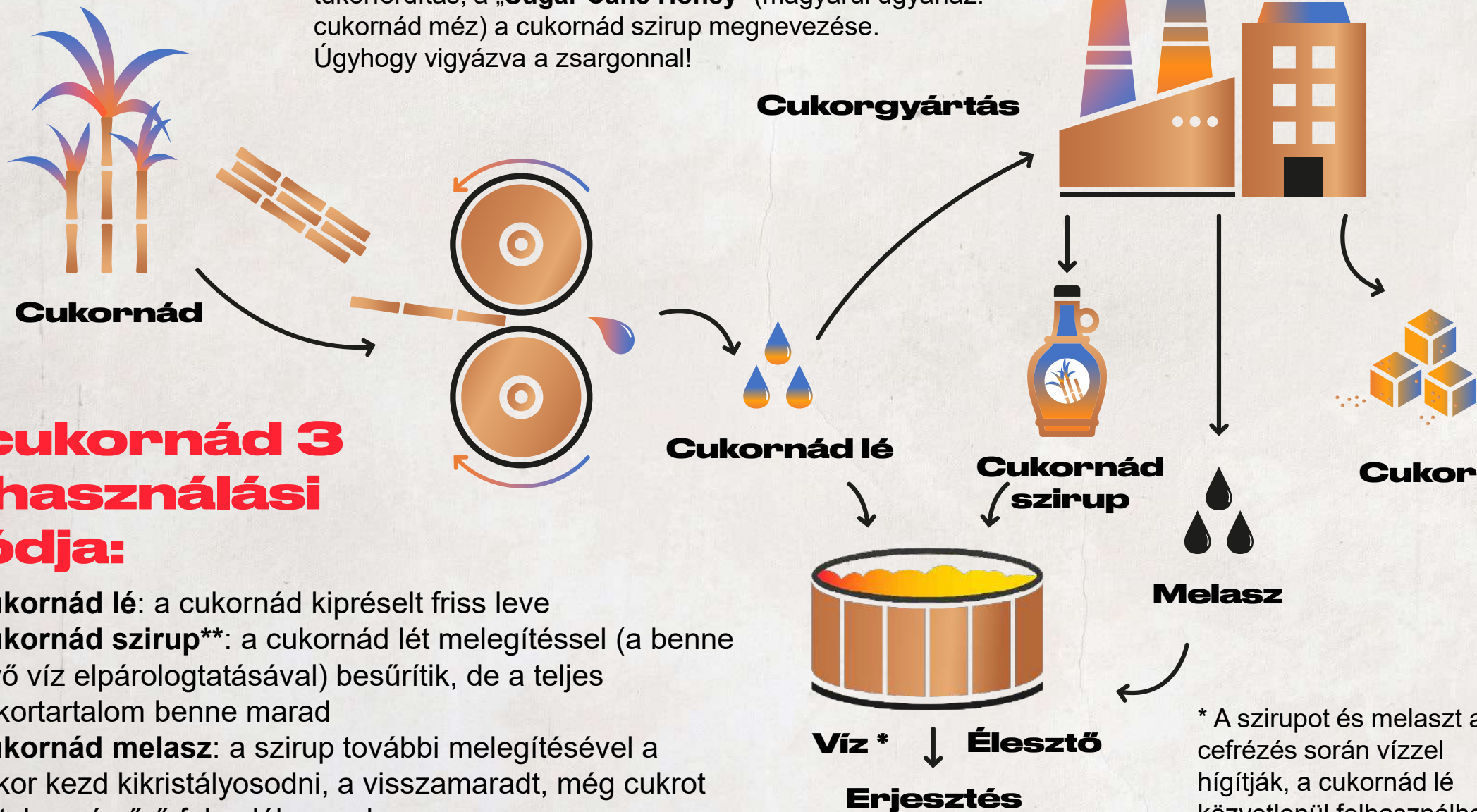
A cefre alkoholtartalmát a lepárlóban koncentrálják. Oszloplepárlót és pot still lepárlót is használnak rum készítéséhez

O4. ÉRLELÉS

A kész rum azonnal palackozható, de fahordós érlelést is kaphat

1. A rum világa

** Míg a „Miel de Caña” (cukornád méz) kifejezést Kubában és a spanyol nyelvterületen a melaszra használják, az angol tükörfordítás, a „Sugar Cane Honey” (magyarul ugyanaz: cukornád méz) a cukornád szirup megnevezése. Úgyhogy vigyázva a zsargonnal!



A cukornád 3 felhasználási módja:

1. **Cukornád lé:** a cukornád kiperéselt friss leve
2. **Cukornád szirup**:** a cukornád lét melegítéssel (a benne lévő víz elpárologtatásával) besűrítik, de a teljes cukortartalom benne marad
3. **Cukornád melasz:** a szirup további melegítésével a cukor kezd kikristályosodni, a visszamaradt, még cukrot tartalmazó sűrű folyadék a melasz

* A szirupot és melaszt a cefrőzés során vízzel hígítják, a cukornád lé közvetlenül felhasználható

1. A rum világa

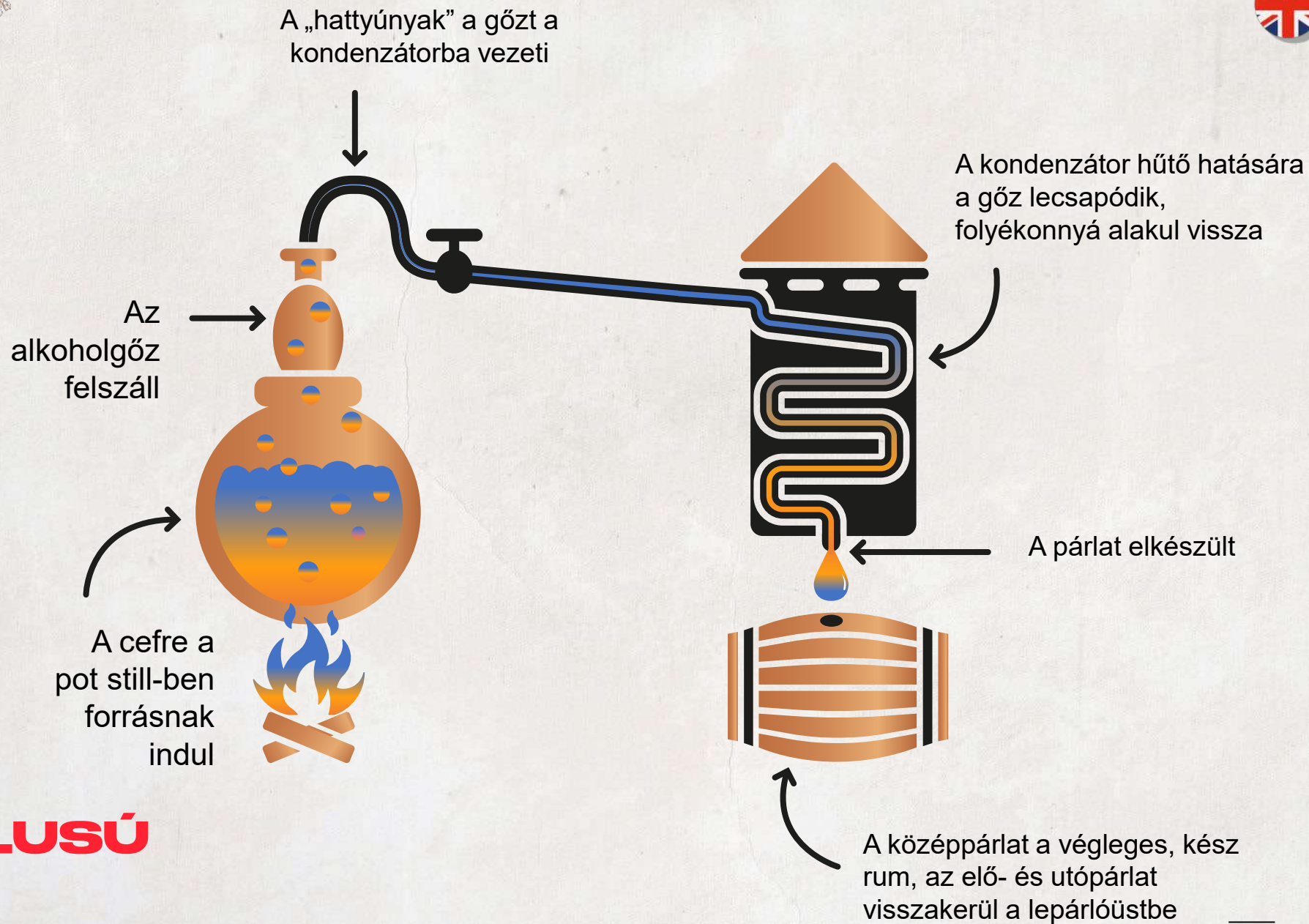


Alapanyag Melasz

Lepárlás Pot still

Ízvilág Testes, ízes,
fűszeres,
erőteljes

Származás Jamaika,
Barbados,
Guyana,
Trinidad



AZ ANGOL STÍLUSÚ „RUM”

1. A rum világa



A könnyedebb alkotórészek (alkohol) felszállnak

A nehezebb alkotórészek (víz) lecsöpögnek

A maradék cefre kivezetése

Alkoholgőz



Cefre (erjedt cukornádlé)



A hőcserélő kettős funkciója:
Lehűti az alkoholgőzt és ezáltal felmelegíti a cefrét

Reflux: a visszamaradt cefrerész

Hűtővíz

Hűtővíz

Gőz bevezetése

A kész rum

A FRANCIA STÍLUSÚ "RHUM" a „rhum agricole”



Alapanyag

Cukornád lé

Lepárlás

Oszloplepárló
Creole Column
(kisebb méretű,
egytornyos)

Ízvilág

Könnyed,
virágos,
gyümölcsös

Származás

Martinique,
Guadeloupe,
Haiti, Saint
Martin



A SPANYOL STÍLUSÚ „RON”

Alapanyag

Melasz
(ritkábban
cukornád szirup)

Lepárlás

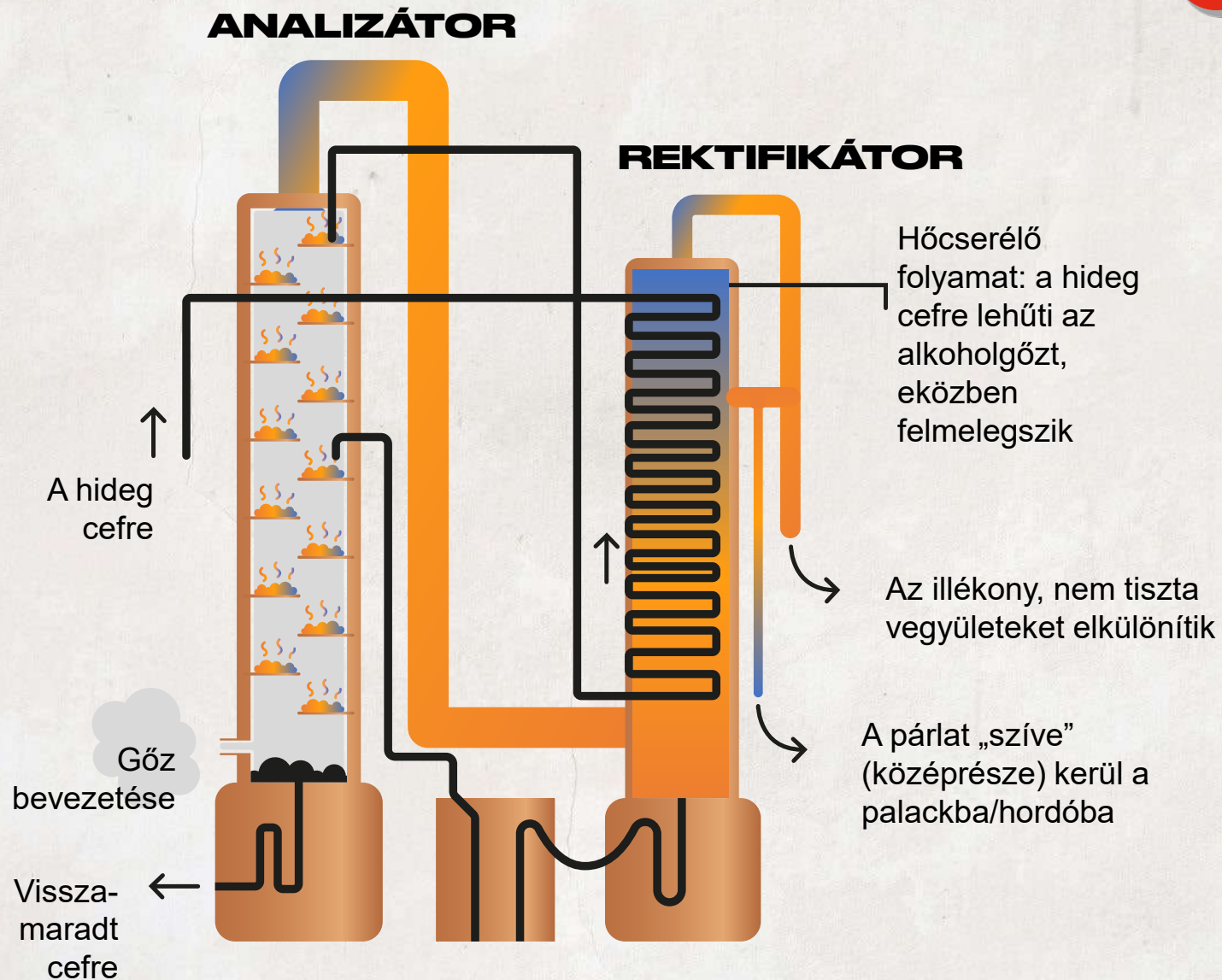
Oszloplepárló
Multicolumn
(nagy méretű,
többtornyos)

Ízvilág

Lágy, édeskés,
karamelles, kávés,
csokis

Származás

Venezuela, Costa
Rica, Guatemala,
Panama





Kubai rum: a spanyol stílushoz áll a legközelebb...de azért ez valami más

ÉGHAJLAT ÉS MIKROKLÍMA

A legészakibb karibi szigetek egyike, meleg, de nem perzselően forró, a cukornád számára ideális

EGYEDI LEPÁRLÁSI TECHNIKA

Alacsony alkoholfokú, testes, ízes párlat („aguardiente”) és magas alkoholfokú párlat („fine spirit”) készül a multicolumn oszloplepárlóban

ÉRLELÉSI ÉS HÁZASÍTÁSI CIKLUSOK

„Elő-érlelt” aguardiente és a friss, magas alkoholfokú párlat alkotja az első rumot („ron fresco”), majd további érlelés következik

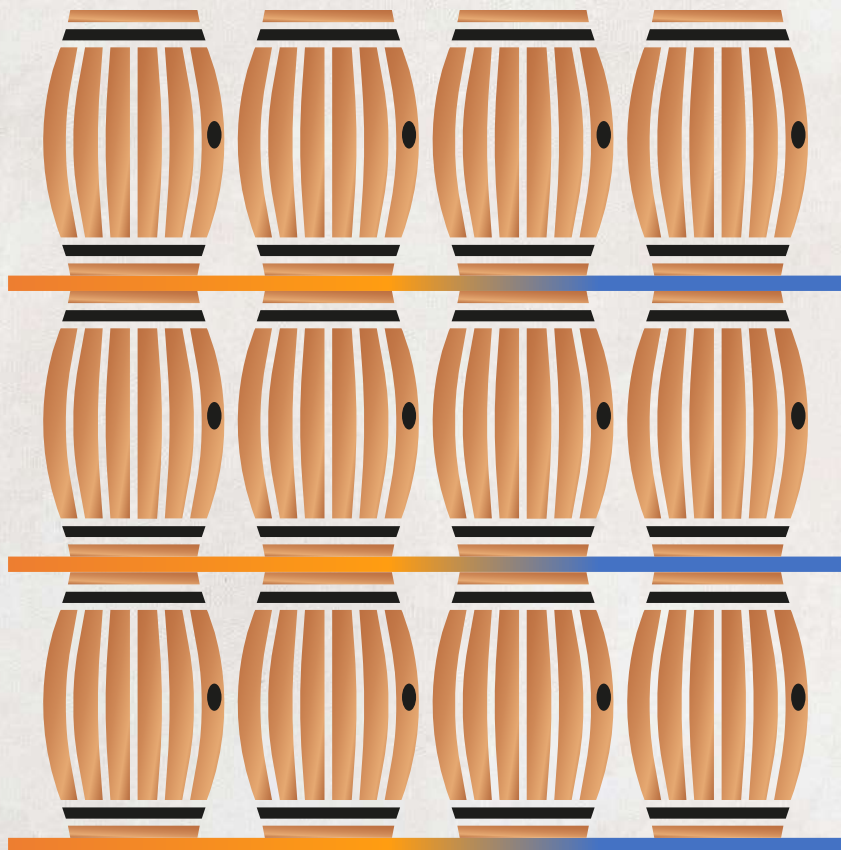


A kubai stílus testesebb, komplexebb, ízesebb és szárazabb rumot eredményez, mint a szokásos spanyol stílus



ÉRLELÉSI MÓDSZEREK

1. Azonos hordós (statikus) érlelés



Ekkor a rum a teljes érlelési szakaszát ugyanabban a hordóban tölti. A kubai és az angol stílusú rumokra jellemző.

A kubai rumoknál a házasítási ciklusokkal új érlelési szakasz kezdődik.

A kubai jogszabályok minimum évmegjelölést határoznak meg: a 7 éves kubai rum minden cseppje legalább 7 éves érlelést kap. Más országok rum-törvényei esetenként megengednek átlagolást vagy elméleti időszak (pl. Solera rendszerben) megjelenítését.

A hordók általában ex-Bourbon, amerikai fehér tölgy hordók, de speciális érlelések történnek boros vagy akár Cognac-os hordókban is.

A fiatalabb hordók hatása intenzívebb az érlelődő rumra, a hordó fájában még több az ízanyag



1. Solera-rendszerű (dinamikus) érlelés

A rum szakaszonként cserélődik a hordósoros rendszerben. Spanyol stílusú rumokra jellemző.

Az érlelési időt rendszerint a solera-rendszer elméleti működési ideje szerint jelölik, vagy a jelölés szimbolikus (nem évet jelent). Pl. a 23 azt jelenti, hogy a palackban 6 – 23 évig solera-rendszerben érlelt rumok „elegye”, blendje van (...ezért kell időnként hátcímkékekt is olvasgatni!)

A solera rendszert a spanyol sherry és brandy érlelési módszer terjesztette el a spanyol kötődésű karibi szigeteken.

**LEGFIATALABB
RUMOK**

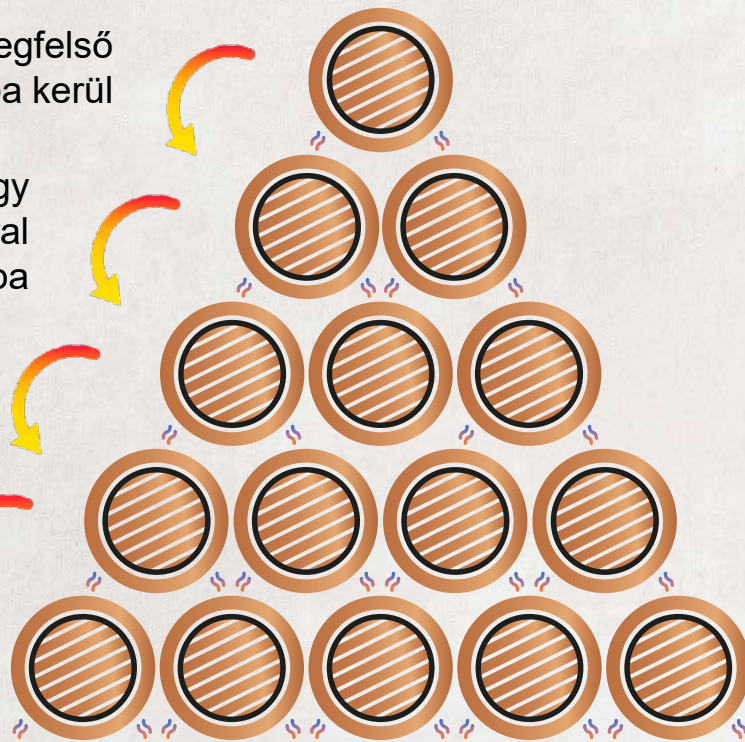
A frissen lepárolt rum a legfelső hordósorba kerül

A felső sorból a rum egy részét áttöltik az egy sorral lejjebb lévő hordókba

Minél lejjebb van egy hordó, annál idősebb rum van benne

A rum házasítása, blendelése a solera-folyamaton keresztül történik

A legalsó hordósorból kerül ki a végleges, érlelt és blendelt rum



**LEGIDŐSEBB
RUMOK**





A származás szerinti klasszifikáció a TIPIKUS stílust, ízvilágot írja le – de kivételek mindig vannak!

| | ANGOL STÍLUS | FRANCIA STÍLUS | SPANYOL STÍLUS | KUBAI STÍLUS |
|--------------------|--|--|--|-------------------------|
| | RUM | RHUM | RON | RON |
| ALAPANYAG | Melasz | Cukornád lé | Melasz és szirup | Melasz |
| LEPÁRLÁS | Pot still | Creole column still | Multicolumn still | Multicolumn still |
| ÍZVILÁG | Erőteljes, magas észtertartalom (ízes), testes | Könnyed, virágos, gyümölcsös | Selymesen lágy, karamelles, csokis, kávés, sweet | Bársonyos, komplex, dry |
| DRY / SWEET | Dry | Dry | Sweet | Dry |
| SZÁRMAZÁS | Jamaika - Barbados Trinidad - Guyana | Martinique Guadeloupe Saint Martin - Haiti | Guatemala - Puerto Rico Costa Rica - Venezuela Nicaragua - Ecuador | Cuba |

2. A KUBAI RUM



02

2. A kubai rum



A CUKORNÁD-MENYORSZÁG

1.

1493-ban Kolombusz hozta el az eredetileg Ázsiában honos cukornádat Kubába

2.

A kubai éghajlaton, talajon és mikroklímában a cukornád igazi, új hazára talált

3.

500 évvel később is elmondhatjuk, hogy a kubai cukor és rum minősége egyedülálló

2. A kubai rum

A KUBAI LIGHT & DRY RUM STÍLUS MEGTERENTÉSE

1848-ban érkezett a folyamatos lepárlás (oszloplepárló) technológiája Kubába. Az egyedülálló lepárlási mód (aguardiente és fine spirit), az érlelési és házasítási ciklusok alkalmazása megteremtette a „Light & Dry” kubai rum-stílust, ami által a kubai rum elvált a spanyol rumok stílusától





3. A HAVANA CLUB EGYEDISÉGE

03

3. A Havana Club egyedisége

ZAFRA

Cukornád betakarítása

THE SUGAR
CANE HARVEST

HAVANA CLUB
PRESENTS



A kubai cukornád ízanyagokban és cukorban nagyon gazdag, köszönhetően az egyedi klímának* és termőföldnek

* Egyedi kubai klíma: Kuba a legészakibb karibi szigetek egyike; éghajlata meleg, de nem forró; kiváló a cukornád (és a dohány!) termesztésére

3. A Havana Club egyedisége



A cukornád levét fém préseken kinyomják a szárból. Édeskés, gyümölcsös, juice-ként is elfogyasztható folyadék, koktélok, pl. Pina Colada ízesítésére is használják

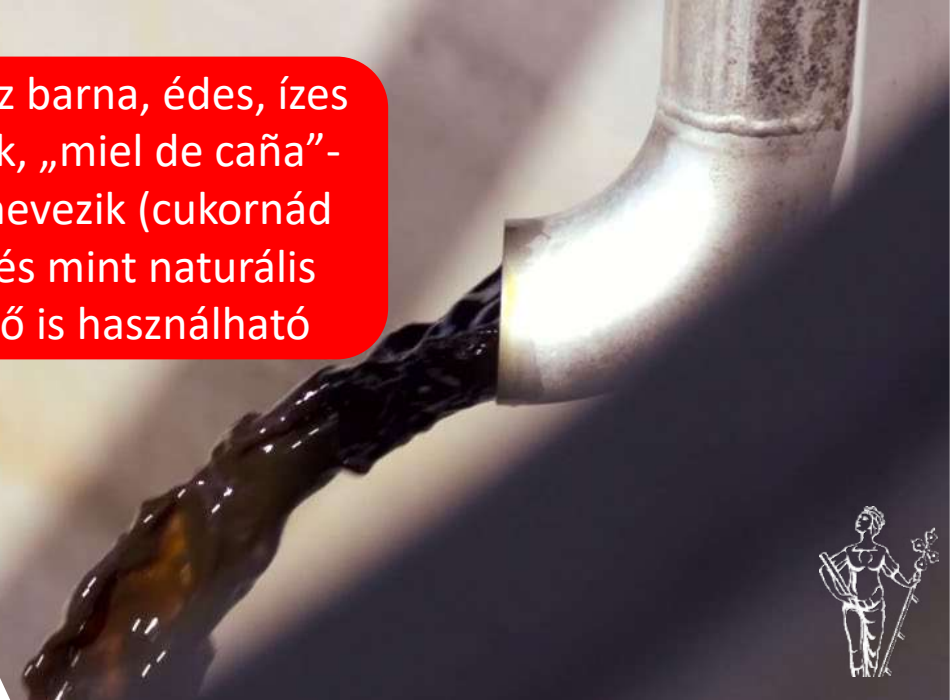
A „guarapo”-t forrálják, míg belőle a cukor kristályosan kiválik; a visszamaradt rész a melasz

A cukornádlét „guarapo”-nak hívják

3. A Havana Club egyedisége

A rumkészítés a melasszal kezdődik a San Jose de las Lajas Havana Club lepárlóban

A melasz barna, édes, ízes folyadék, „miel de caña”-nak is nevezik (cukornád méz), és mint természetes édesítő is használható



A melasz erjesztőtartályokba kerül

3. A Havana Club egyedisége

A melaszt vízzel hígítják, majd élesztőt adnak hozzá. Az élesztő egyedi gyümölcsösséget ad a rumnak, ezért minden rumkészítő saját élesztőtörzzsel dolgozik

A cefre 24 óra alatt forr ki

Az erjedést folyamatosan ellenőrzik, a cukor- és az alkoholtartalmat mérik



3. A Havana Club egyedisége



A kiforrott cefre („vino de caña” = cukornád bor) kb. 7-8% alkoholfokú folyadék

A lepárlást több emelet magas oszloplepárlón végzik

A lepárolt rum alapszesz neve „aguardiente”, aminek jelentése: égetett víz

AGUARDIENTE

3. A Havana Club egyedisége



A Havana Club egy főzetből elválasztja az alacsonyabb szeszfokú, ízesebb „aguardiente”-t és a magasabb szeszfokú „extra fine spirit”-et (a rum finomszeszt)

Az „aguardiente” amerikai fehér tölgy hordókban (volt Bourbon whiskey-s hordókba) kerül

Az érlelés elengedhetetlen a Havana Club rumoknál

3. A Havana Club egyedisége



Az érlelt „aguardiente madre” és az „extra fine spirit” házasításával „ron fresco” (friss rum) készül, ami további érlelésre visszakerül a hordókba

A Havana Club érlelési és házasítási ciklusokkal dolgozik

A rumalapok házasítása és az érlelés folyamatos nyomonkövetése a Maestro Ronero feladata

Kubában a hordók pórusain át az érlelődő rum kb. 7%-a elpárolog, ez az "angel's share": egy 7 éves érlelésű rum közel fele párolog el az érlelés során



3. A Havana Club egyedisége

Az érlelés(ek) és hazasítás(ok) után a kész Havana Club rumot már csak le kell palackozni...

...és elfogyasztani!

Kubában szokás a frissen bontott palack első néhány csöppjét a földre önteni: "para los santos" (a szentek tiszteletére)

A Mojito ikonikus koktélja a La Bodeguita Del Medio bárnak és a Havana Club-nak



3. A Havana Club egységisége



1. Minőségi összetevők



2. Szofisztikált lepárlás



3. A házassítás módja



4. A különleges hordóhasználat



5. A Meastro Ronero-k



VÁLOGATOTT CUKORNÁD MELASZ

Teljesen érett cukornád kerül feldolgozásra

Ún. „**Class A**” melaszt használunk, melynek **cukortartalma 55%-os**, magasabb, mint a megszokott



FORRÁSVÍZ

A Havana Club lepárló egy **természetes vízbázis** fölé épült, érintetlen környezet veszi körül, a tenger felé mangrove erdővel

A tiszta természetes víz már további **mesterséges szűrést vagy kémiai kezelést nem igényel**



SAJÁT ÉLESZTŐTÖRZS

Az **élesztő** a cefre forrásba hozásához szükséges, de a **rum ízvilágára** is hatással van.

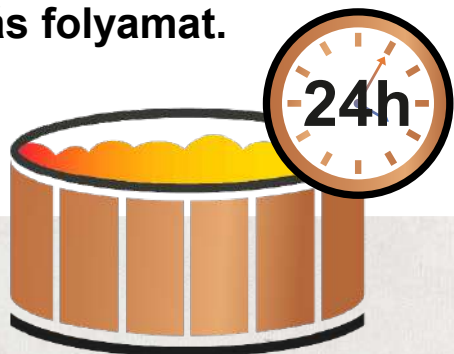
A Havana Club **saját**, kikísérletezett és azóta is nevelt **élesztőtörzssel** dolgozik.

3/2. Szofisztikált lepárlás



ERJESZTÉS

A **melaszt** vízzel hígítjuk, majd hozzáadjuk az **élesztőt**. A cefre kiforrása (a cukor alkohollá alakulása) egy **24 órás folyamat**.



LEPÁRLÁS

Alacsony alkoholfokú, testes, ízes párlat („**aguardiente**”) és magas alkoholfokú párlat („**fine spirit**”) készül a multicolumn oszloplepárlóban.

Oszloplepárlóként is végez **középpárlat elválasztást**, tehát csak a párlat „szíve” kerül a végleges rumba.



AZ „AGUARDIENTE”

A 75%-os alkoholfokra párolt **aguardiente** a Havana Club rum alapja.

A friss aguardiente **melaszos édességgel** bír, **pici citrusossággal** és a frissen vágott **zöld fű aromáival**.

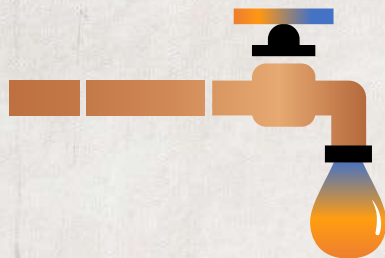
Az aguardiente kiindulásképp kap **egy 2 éves „elő-érelést”**, majd faszenes szűrést

3/3. A házasítás módja

Aguardiente ciklus



Az **aguardiente** 75% alkoholfokkal hagyja el a lepárlót



Az aguardiente **2 éves érlelést** kap tölgyfa hordókban



Majd **faszéven átszűrik**



Az „elő-érlelt” **aguardientét** frissen lepárolt „**fine spirit**”-el házastíják: ez a „**ron fresco**”



Az **aguardiente** aromáinak tesztelése:

Dörzsölj szét a markodban néhány csepp aguardientét, és **szagolj bele**: a melasz édességét, citrosok illatát és fű aromáit fogod érezni.

(Ne félj, a kezed nem lesz ragadós: a **párlatban semmi cukor nincs!**)

Hasonló módszer a **szárazpróba** („Copa Seca”), vagyis az **üres pohár illatolása**, miután az aguardiente elpárolgott belőle.

A rumok **ex-Bourbon tölgyfahordós** érlelést kapnak



A „ron fresco” az **alaprum**, ami még további érlelést kap. Sőt, az **érlelési évek számolása** csak most kezdődik!



Végül elkészül a **különböző hordók rumjainak blend-je**



Rum ciklus

3/4. A különleges hordóhasználat



A **hordó életkorától és karakterétől** (a fa minőségi összetevőitől) függően **más ízeket és színeket** ad át a rumnak, ezért a konkrét célra és időre történő **megválasztása**, és az érlelés **folyamatos figyelemmel kísérése** elengedhetetlen

A **fiatal** ex-Bourbon hordó **erősebb hatást** fejt ki, meghatározó **vaníliásságot** ad a rumnak



**FIATAL
VS.
IDŐS
HORDÓK**



A vanília onnan jön, hogy a **Bourbon hordókat kiégetik**, a fanedveket „megsütik”, azok nem nyers állapotban érintkeznek a rummal (és korábban a whiskey-vel)

Az **idős** hordók hatása **kevésbé intenzív**, viszont a **hosszabb érlelési időszak** lehetővé teszi, hogy a rum a hordó fájának **mélyére hatoljon**. Innen jönnek a **karakteres** ízek, a **kakaó, kávé, csokoládé, dohány**.

3/5. A Maestro Ronero-k



**JUAN CARLOS
GONZALEZ**
Primer Maestro Ronero



**SALOMÉ
ALEMAN**
Maestra Ronera



**MANUEL
CALDERÓN**
Maestro Ronero



**ASBEL
MORALES**
Maestro Ronero

**A HAVANA CLUB
MAESTROS RONERO-I**

Köztük Kubában az első Ronera, vagyis hölgy a rummesterek között, valamint egy tanítvány, aki a jövő generáció mestere lesz.

A Maestro Ronero-k egyedi tudása kiérdemelte a az UNESCO „World Intangible Heritage” minősítését.



**OSMANY
CARDENTEY**
Aspirante Maestro Ronero



A NÉHAI DON JOSÉ NAVARRO (1942-2020)

Meg kell emlékezzünk a Mesterek Mesteréről (“el Maestro de todos los Maestros”), a 2020-ban elhunyt Don José Navarro-ról, aki Maestro Ronero-k generációit tanította. Ő alkotta meg a 7 éves Havana Club Añejo 7 Años-t, amit az egyedi „folyamatos érlelés” módszere alapján a kubai rum esszenciájának nevezett.

* A „folyamatos érlelés” módszere szerint a végső 7 éves Havana Club házasítás egy része visszakerül a hordókba, vagyis az érlelési és házasítási folyamatba



4. A HAVANA CLUB PORTFOLIO

04

4. A Havana Club portfolio



**ORIGINAL
3 AÑOS**



Kubai rumok házasítása, melyek **minimum 3 éves** érlelést kaptak ex-Bourbon, amerikai fehér tölgy hordókban. A valódi, kubai **Daiquiri** és **Mojito** alapja.

Zamatos
CITRUS
Könnyed
GYÜMÖLCSÖSSÉG

Édes
CUKORNÁD



**AÑEJO
ESPECIAL**



„**Double aged**” kubai rum. Az első érlelési és házasítási ciklus után még egyszer visszakerül a blend a hordókba.

A **klasszikus Cuba Libre**: 4cl (inkább 5) Havana Club Especial, 1dl kóla (nem több!), jégre töltve, egy gerezd lime belefacsarva = ízes, testes, NEM egyszerű rumos-kóla!

Édes
VANÍLIA & KARAMELL
Fűszeres
FAHÉJ

Lágy
TÖLGYFA
Pikáns
NARANCSHÉJ



**AÑEJO
7 AÑOS**



A Havana Club zászlóshajója. Tisztán fogyasztva ajánljuk, de egy rum **Old Fashion**-ben is kimagasló! „**Folyamatos érlelés**”-t kap, a minimum 7 éves érlelésű rumok házasítása után egy rész visszakerül a hordókba, amit jövőbeni házasításoknál használnak fel.

Édes
KUBAI DOHÁNY
Lágy
VANÍLIA

Lédús
TRÓPUSI
GYÜMÖLCS
Tiszta
ÖK
KAKAÓ

4. A Havana Club portfolio



CUBAN SPICED

100% kubai, **double-aged rum** egzotikus fűszerekkel, **trópusi** ízekkel. Próbáld ki **Spiced Mojito** vagy **Spiced Espresso Martini** formájában!

Édes
LÉPESMÉZ
Lágy
VANÍLIA
Gazdag, friss
TRÓPUSI
GYÜMÖLCSÖK
Tiszta
KAKAÓ



CUBAN SMOKY

A füstös Scotch és a mezcal világában mozog, a **bársonyos kubai rum** kap egy **ex-Islay whisky-s hordós finish-t**. Kalandkereső rum- (vagy whisky-) fogyasztóknak. **Rum Penicillin!**

Könnyed
FÜST
Sötét
ÉTCSOKOLÁDÉ
Aszalt
GYÜMÖLCSÖK
Száras
FÜSZERESSÉG



PROFUNDO

A „**profundo**” spanyolul azt jelenti: mély. Vagyis **ízének „mélysége”** meghatározó. **Több aguardiente, minimális cukortartalom.** Mint a 7 éves Havana Club fehérben... **Csak Kubában kapható. B+.**

Intenzív
ZÖLDFŰSZEREK
Friss
GYÜMÖLCSÖK
Illatos
TÖLGYFA
Egyedien
SZÁRAZ

4. A Havana Club portfolio



SELECCIÓN DE MAESTROS

„Triple barrel aged”, a rum mesterek válogatása, különleges kiadása. A Maestro Ronero-k 3x „szelektálnak”, ron fresco korában, rum korában és „selección” korában. Előtte meg mindig érlelnek „egy kicsit”. Erőteljes íz, elbírja a 45%-os alkoholt.

Pörkölt

PEKÁNDIÓ

Ízes

KAKAÓ

Erős

KÁVÉ

Kandírozott

GYÜMÖLCSÖK



AÑEJO 15 AÑOS

Néhány tucat hordó évente...amelyik eljut odáig, hogy a házastási-érlelési ciklusok során egyszer csak: 15 év! Minden cseppje! Nem átlag, nem elméleti 23.

Erős

KÁVÉ ÉS DOHÁNY

Gazdag

SZILVA

Édes, aszalt

GYÜMÖLCSÖK

Meleg, barna

FÚSZEREK



UNIÓN

Rum mellé szivar. OK. De rumban a szivar? Nem kell szó szerint érteni. Egy olyan rum, melynek ízvilágát rum- és szivar-mesterek közösen alkottak, hogy harmonizáljon..a Cohiba Siglo VI-al...hát mivel mással?

Füstös

TÖLGYFA

Finom

KÓKUSZ

Intenzív

ASZALT

GYÜMÖLCSÖK

Ízes

ÉTCSOKOLÁDÉ

4. A Havana Club portfolio



TRIBUTO 23

Éventem megújuló speciális kiadás a kubai rum és a kubai Maestro Ronero-k szaktudásának tiszteletére. A 2023-as kiadás két, hosszan érlelt, több házastási-érlelési cikluson átjutott alaprum házastása. Az egyik rész 16 éves, a másik „élete” 1978-ban kezdődött, de benne a legfiatalbb összetevő is leglább 23 éves...szóval ritka, idős, érlelt rumok!

**Karamellizált
KÖRTE** **Hosszan
érlelt
DOHÁNY** **Aszalt
GYÜMÖLCSÖK** **Intenzív
Fűszerek**



MÁXIMO

Máximo. Nincs följobb. A legritkább, leghosszabban érlelt rumokból. 1000 palack készül évente. Kézzel fűjt, kristály palackban. Komplex, különleges ízvilág.

**Enyhe
TÖLGYFA**

**Friss és aszalt
KÖRTE**

**Erős, fekete
ÉTCSOKOLÁDÉ**

**Zamatos
ASZALT
GYÜMÖLCSÖK**



5. FENNTARTHATÓSÁG ÉS FELELŐSSÉG

05

5. S&R



FELELŐS ALKOHOLFOGYASZTÁS

Kubában és szerte a világon a Havana Club is felhívja a figyelmet arra, hogy:

- Ne vezess ittasan!
- Mint fiatalok, ne fogyassz alkoholt!

KÖRFORGÁSOS GAZDASÁG

Csökkentés/újrahasználat/megújulás, néhány módszer a „körforgásos gazdaság” koncepciójában, amit a Havana Club is követ:

- A visszamaradt cefrét állati takarmányozásra hasznosítják 2000 helyi farmer bevonásával
- Az energiafelhasználást csökkentik ill. kiváltják napenergiával
- A műanyagfelhasználást (pl. a kupakok átalakításával) csökkentik



A TERMÉSZET VÉDELME

A karbonsemlegesség elérése nem csak a CO₂ kibocsátás csökkentésével, hanem a CO₂ természetes megkötésével is segíthető.

A Havana Club a lepárló mellett elhelyezkedő 650 hektáros mangrove erdő megújításával is dolgozik ezért a célért.



Ki az, aki vigyáz ránk?

Ő **Giraldilla**, aki itt minden slide-ot végigkísér, a Havana Club rum minden palackját a címkén őrzi, és ránk is figyel, míg a rum minden kortyát élvezzük.

Ki volt ő?

A legendák szerint az 1537-ben 7. kormányzóként Kubába érkezett Don Fernando de Soto felesége, **Doña Isabel de Bobadilla**, aki a kikötő tornyában állva várta a további felfedezésekben részt vevő férjét...milyen pech, hogy hiába...

Ez a történet ihlette a kubai szobrászt, Jeronimo Martin Pinzont, hogy az akkori kormányzó utasítására 1630 és 1634 között a Sevilla-i Giralda torony mintájára elkészítse **Giraldilla** szobrát.

A szobor 1926-ig állta az idők viharait, amikor is egy hurrikán a földre döntötte. Az eredeti szobor így múzeumba került, helyén pedig egy replika áll.

Úgy látszik, a világon csak egyetlen dolog örök: a **kubai rum és fogyasztóinak rajongása!**

