

**MASTERCLASS**



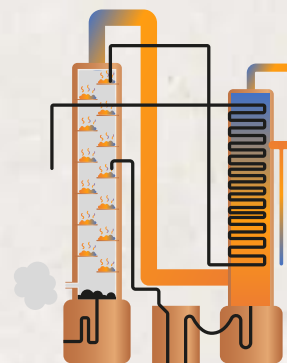
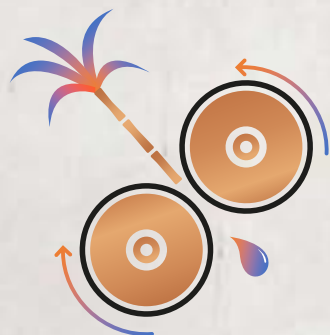


# 1. A RUM VILÁGA

# 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

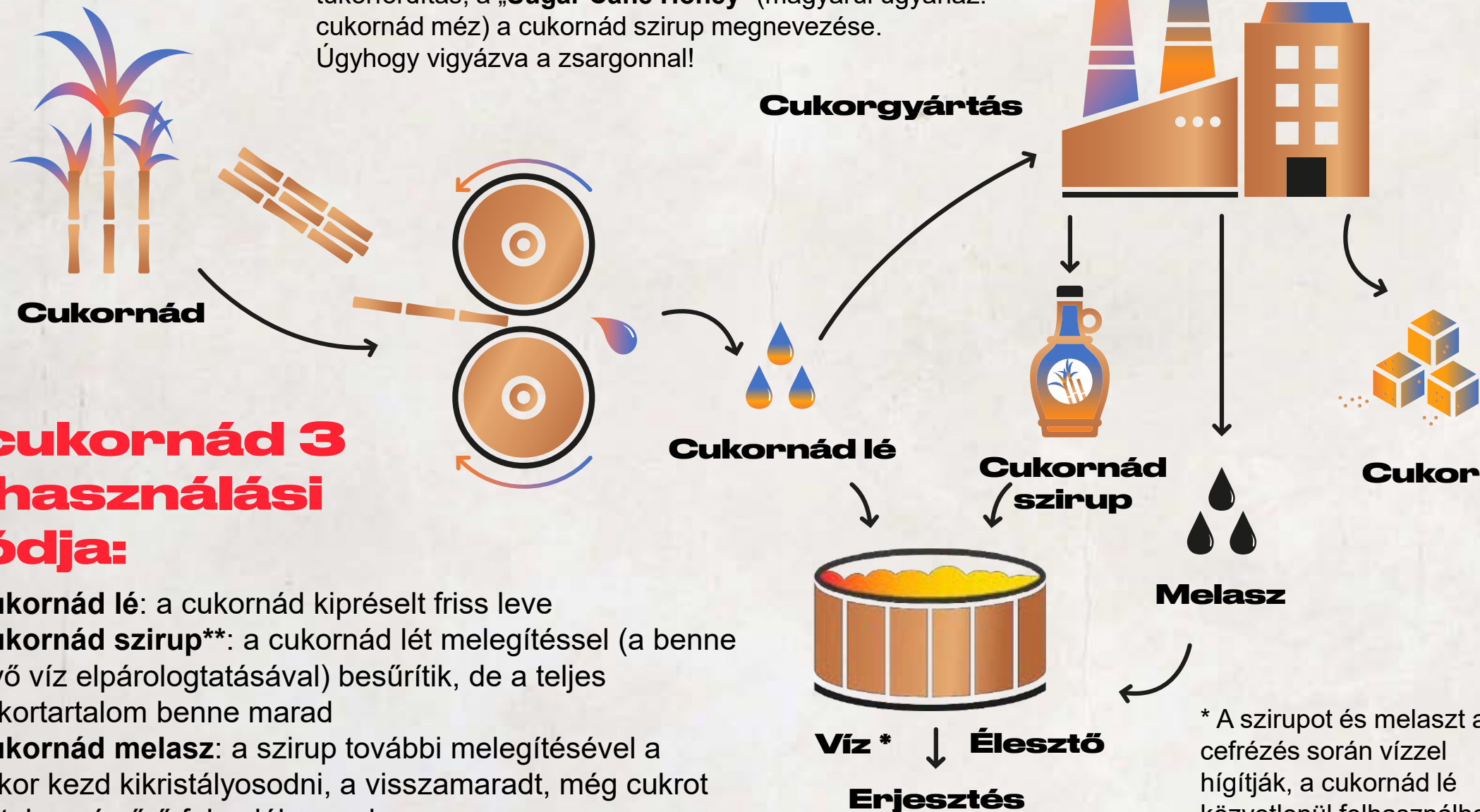


## 1. A rum világa

\*\* 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 cefrézés során vízzel hígítják, a cukornád lé közvetlenül felhasználható

## 1. A rum világa



**Alapanyag**

Melasz

**Lepárlás**

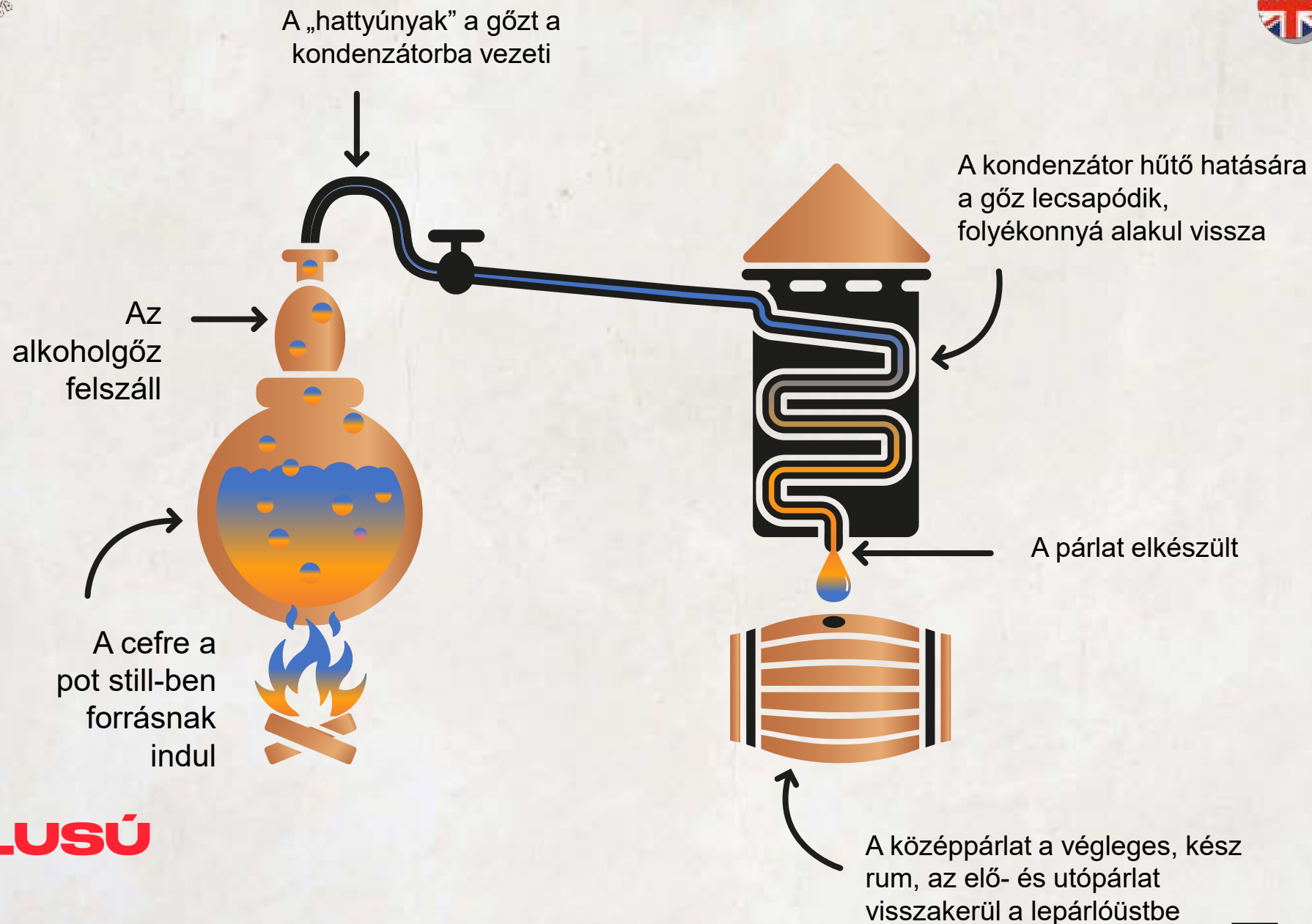
Pot still

**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

Gőz bevezetése

Alkoholgőz

Cefre (erjedt cukornádlé)

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

Reflux: a vissza-  
maradt cefrerész

Hűtővíz

Hűtővíz

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**

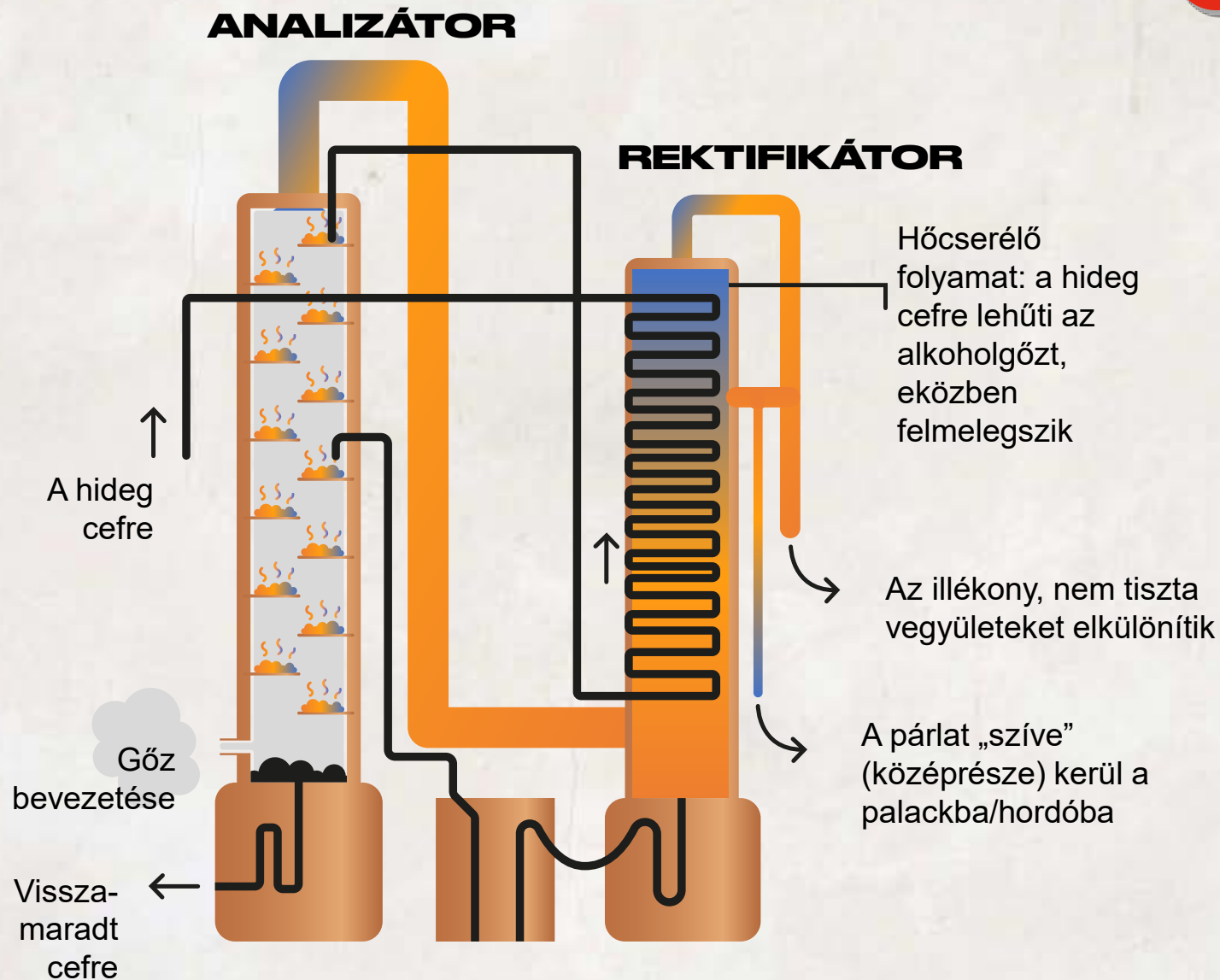
Oszloplepárló  
Multicolumn  
(nagy méretű,  
többtornyos)

**Ízvilág**

Lágy, édeskés,  
karamelles, kávé,  
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**

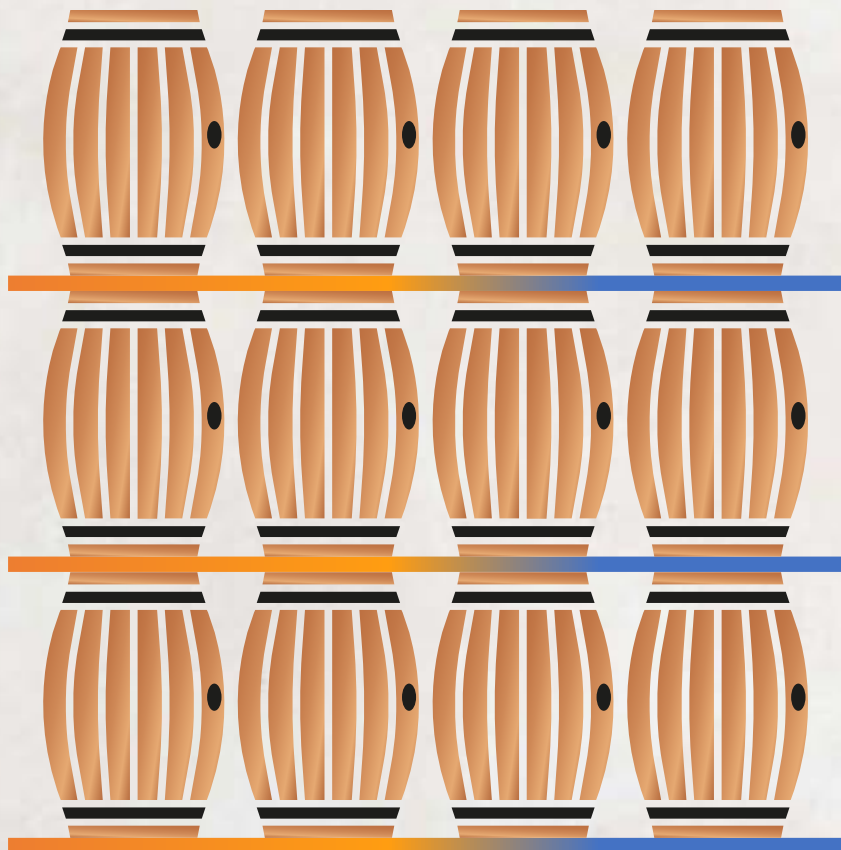




# ÉRLELÉSI MÓDSZEREK



## 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 házassítási 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**

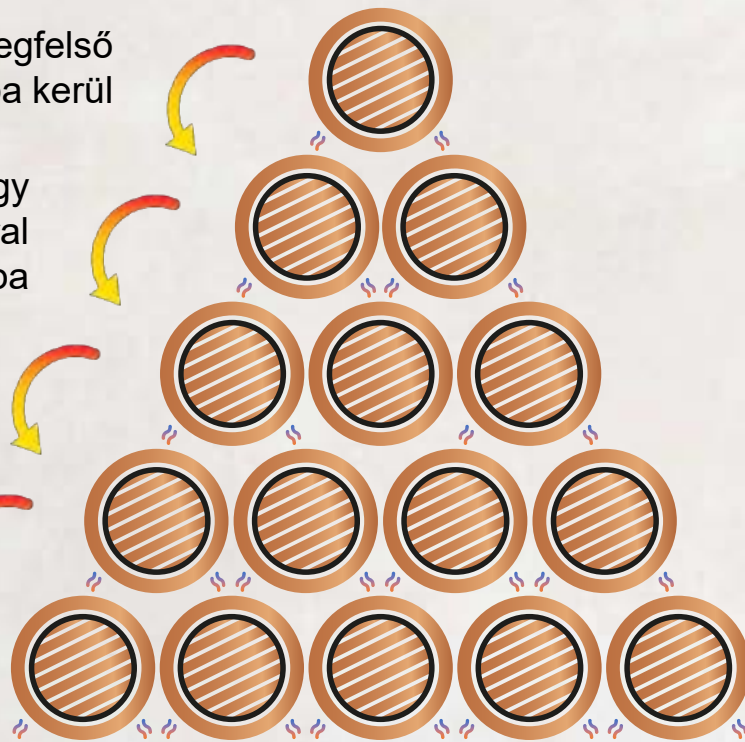
A frissen lepárolt rum a legfelső hordósorba kerül

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, kávé, 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



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

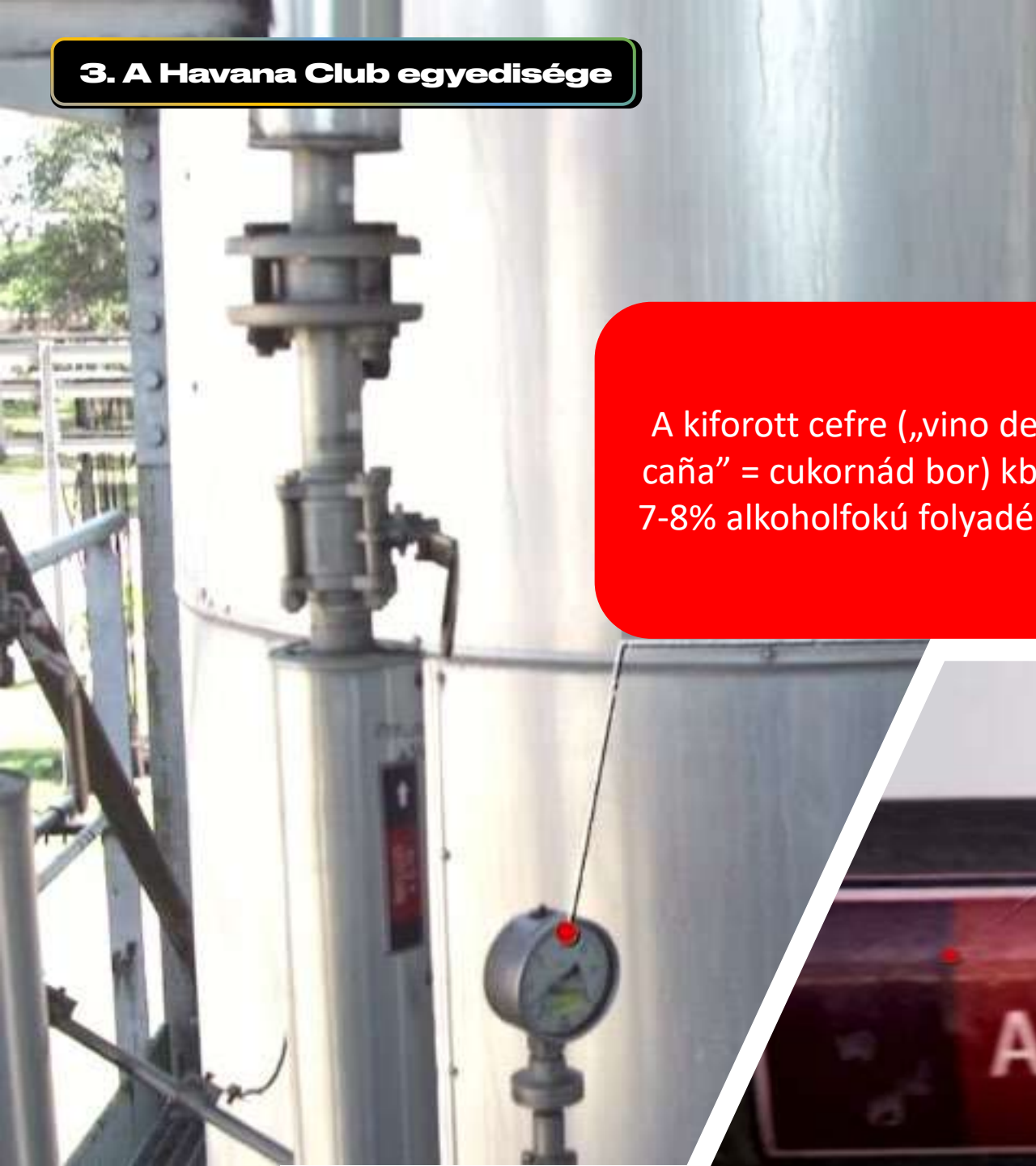
A melaszt vízzel hígítják, majd élesztőt adnak hozzá. Az élesztő egyedi gyümölcsösséget ad a rumnak, ezért minden rumkészítő saját élesztőtörzzsel dolgozik

A cefre 24 óra alatt forr ki

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



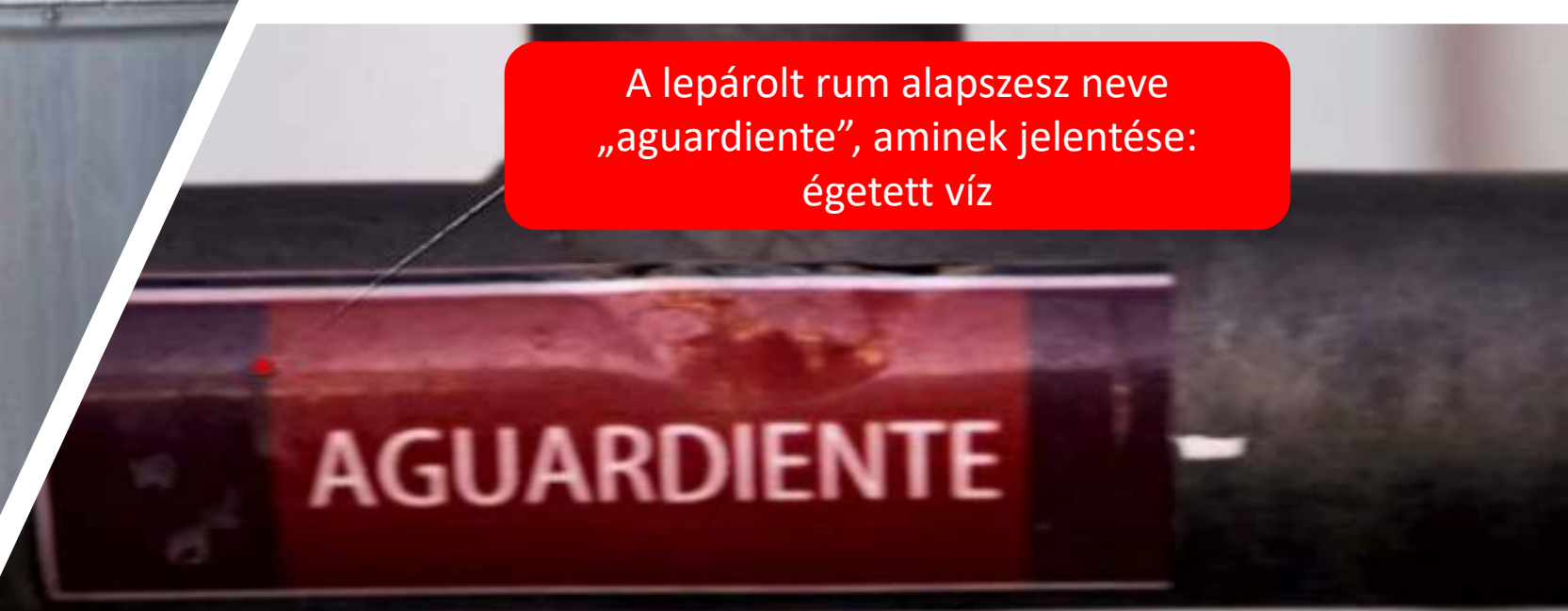
### 3. A Havana Club egyedisége



A kiforott 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 egyedisége



**1. Minőségi  
összetevők**



**2. Szofisztikált  
lepárlás**



**3. A házasítás  
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 erdőkkel

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



#### SAJÁT ÉLESZTŐTÖRZS

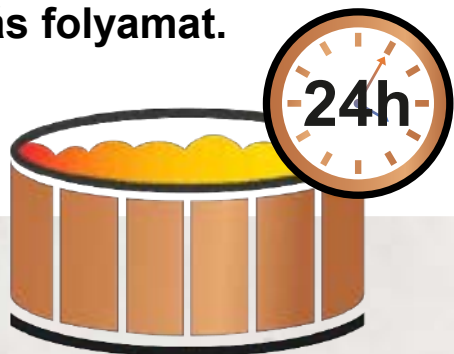
Az **élesztő** a cefre forrásba hozásához szükséges, de a **rum ízvilágára** is hatással van.

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



#### 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**.

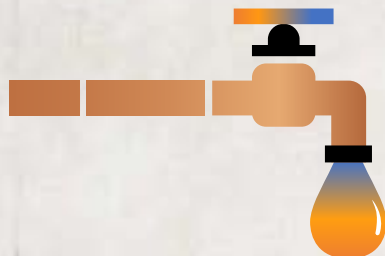
Az aguardiente kiindulásképp kap **egy 2 éves „elő-érlelést”**, majd faszenes szűrést

### 3/3. A házasság módja

## Aguardiente ciklus



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



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



Majd **faszénen átszűr**ik



Az „elő-érlelt” **aguardientét** frissen lepárolt „**fine spirit**”-el házassítják: 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.



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

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!



## 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**



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**.

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

### 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**  
**Édes  
CUKORNÁD**  
**Könnyed  
GYÜMÖLCSÖSSÉG**



**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 = ízese, testes, **NEM** egyszerű rumos-kóla!

**Édes  
VANÍLIA & KARAMELL**  
**Lágy  
TÖLGYFA**  
**Fűszeres  
FAHÉJ**  
**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**  
**Lédús  
TRÓPUSI  
GYÜMÖLCS**  
**Lágy  
VANÍLIA**  
**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	Gazdag, friss TRÓPUSI GYÜMÖLCSÖK
Lágy VANÍLIA	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	Aszalt GYÜMÖLCSÖK
Sötét ÉTECSOKOLÁDÉ	Száraz 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 ZÖLDFÜSZEREK	Illatos TÖLGYFA
Friss GYÜMÖLCSÖK	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**  
Erős  
**KÁVÉ**  
Ízes  
**KAKAÓ**  
Kandírozott  
**GYÜMÖLCSÖK**



### AÑEJO 15 AÑOS

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

Gazdag  
**SZILVA**  
Erős  
**KÁVÉ ÉS DOHÁNY**  
Meleg, barna  
**FÚSZEREK**  
Édes, aszalt  
**GYÜMÖLCSÖK**



### 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 Intenzív  
Fűszerek Hosszan  
érlelt Aszalt  
DOHÁNY GYÜMÖLCSÖK



**MÁXIMO**

Máximo. Nincs följebb. 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 CO<sub>2</sub> kibocsátás csökkentésével, hanem a CO<sub>2</sub> 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!**

