

MASTERCLASS



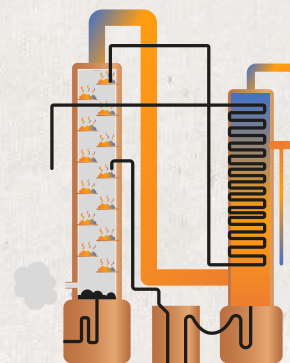
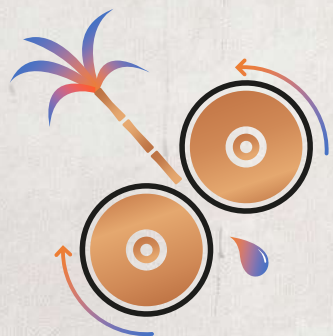


1. A RUM VILÁGA

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

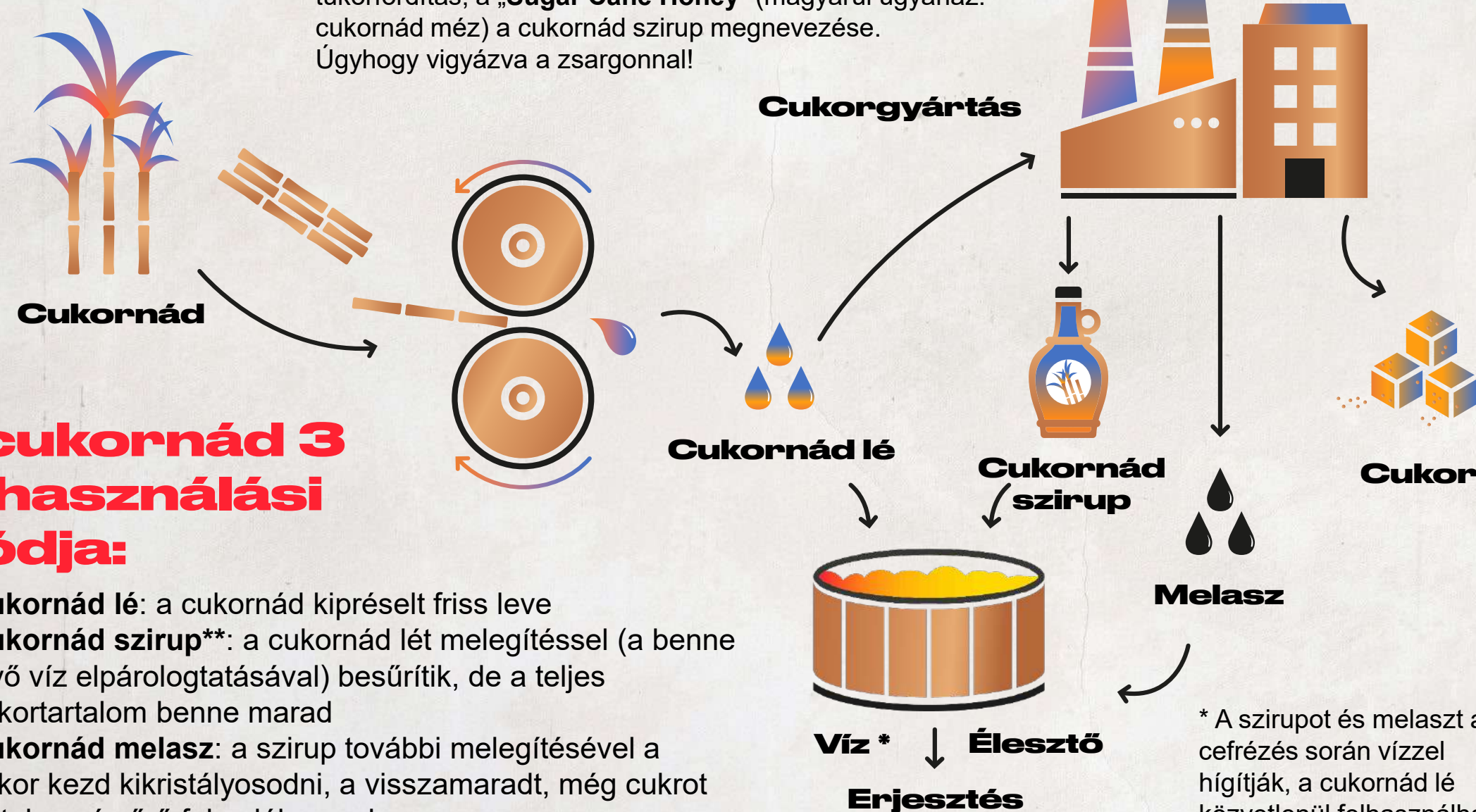
A kész rum azonnal
palackozható, de fahordós
érlelést is kaphat

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

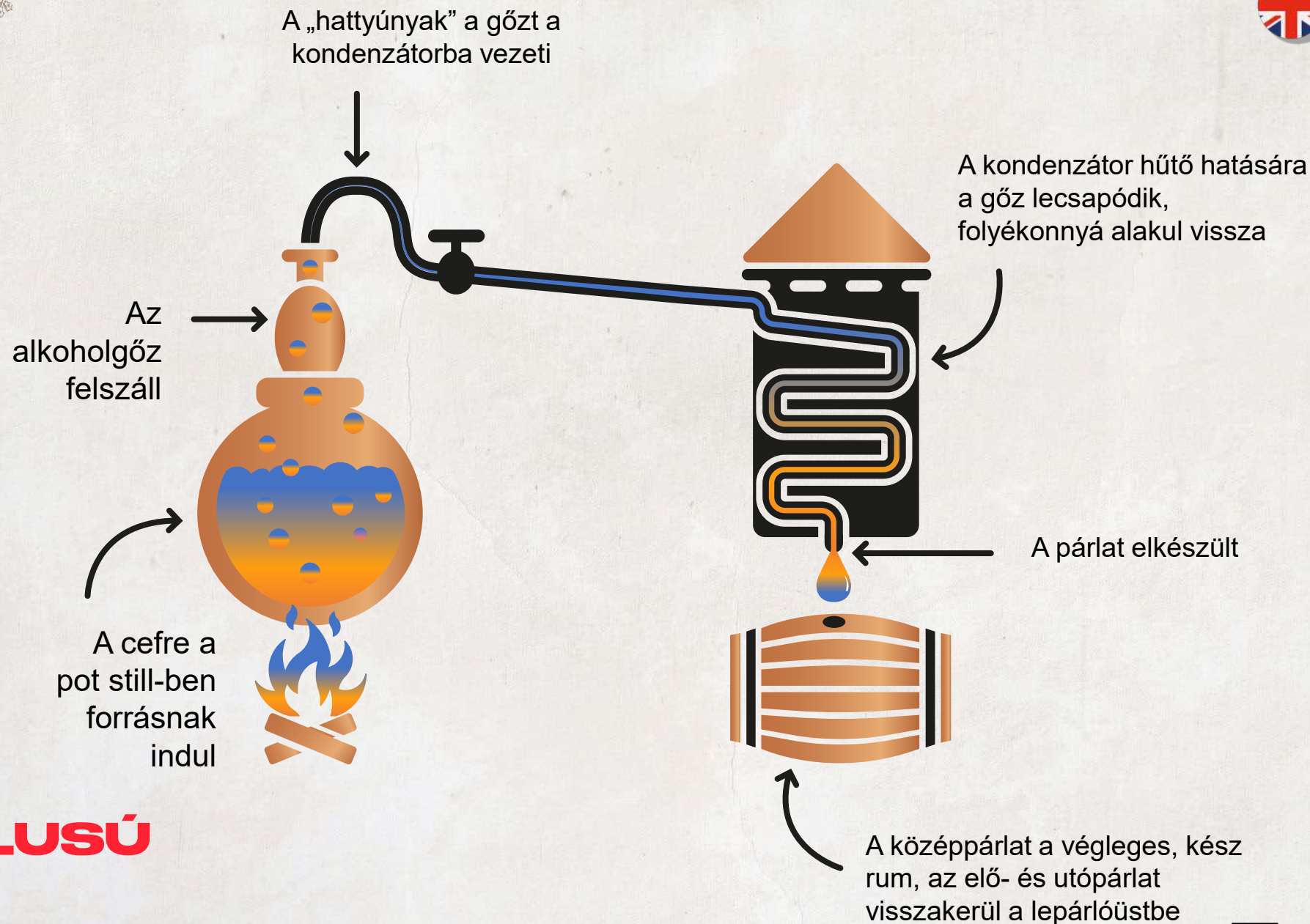
Pot still

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

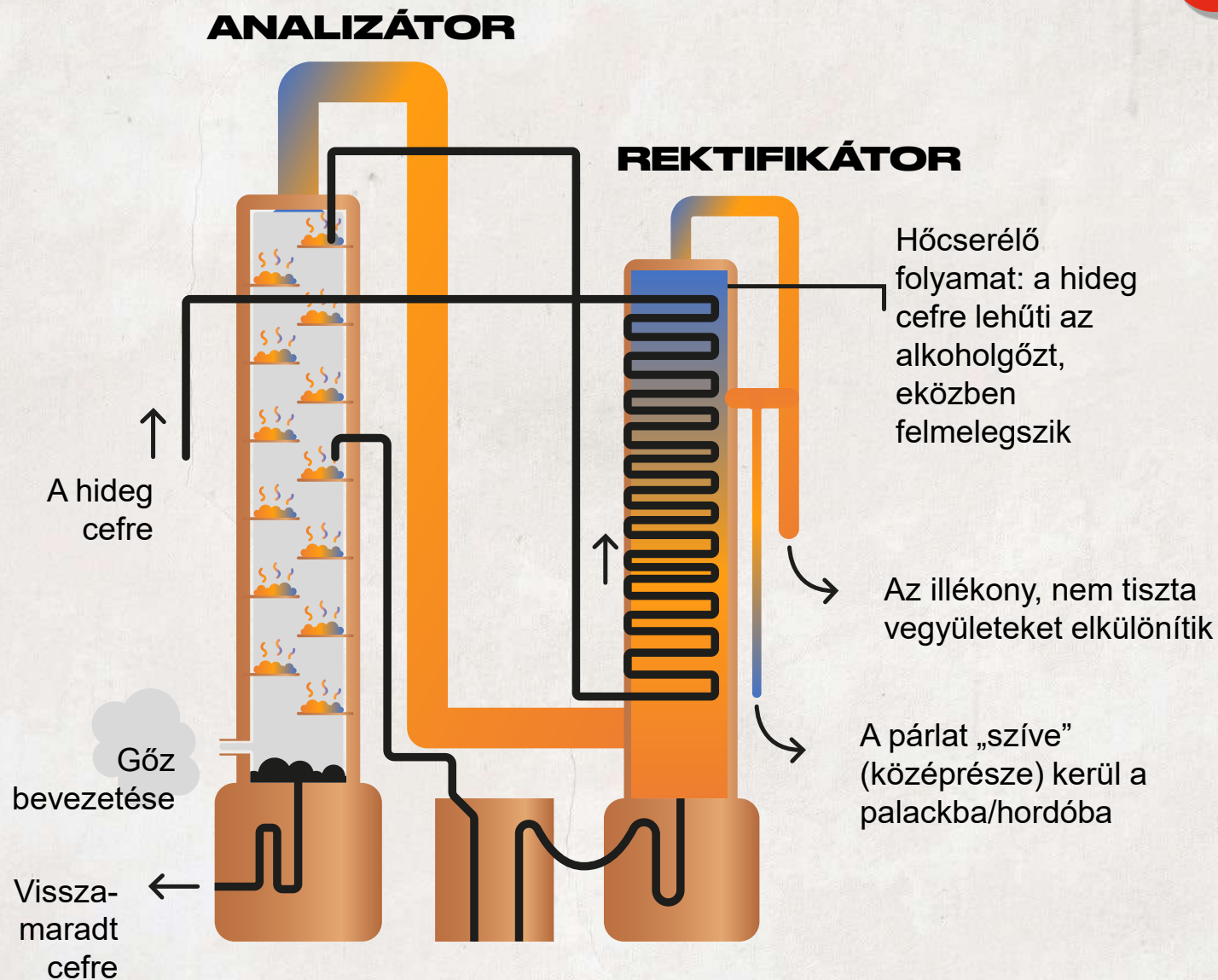
Oszloplepárló
Multicolumn
(nagy méretű,
többtornyos)

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



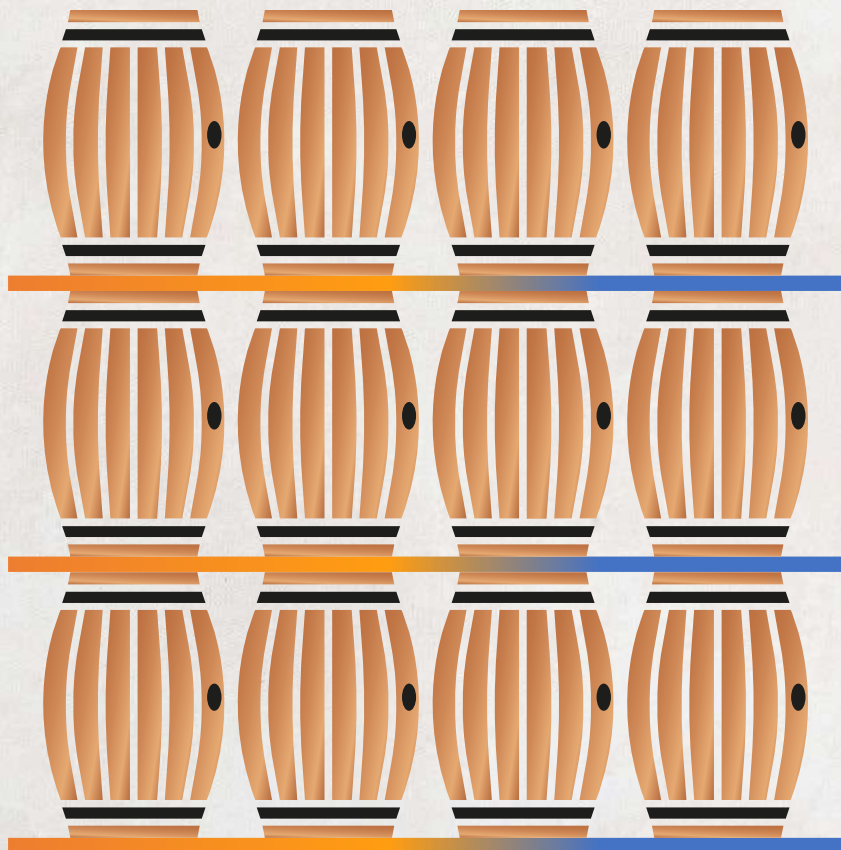
A kubai stílus testesebb, komplexebb, ízesebb és szárazabb rumot eredményez, mint a szokásos spanyol stílus



ÉRLELESI 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**

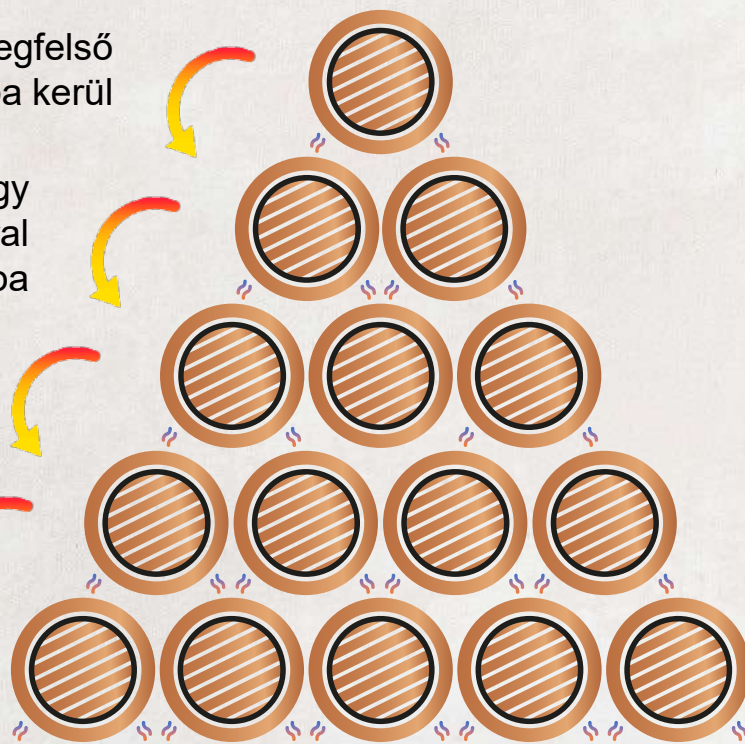
A frissen lepárolt rum a legfelső hordósorba kerül

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 érzetartalom (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

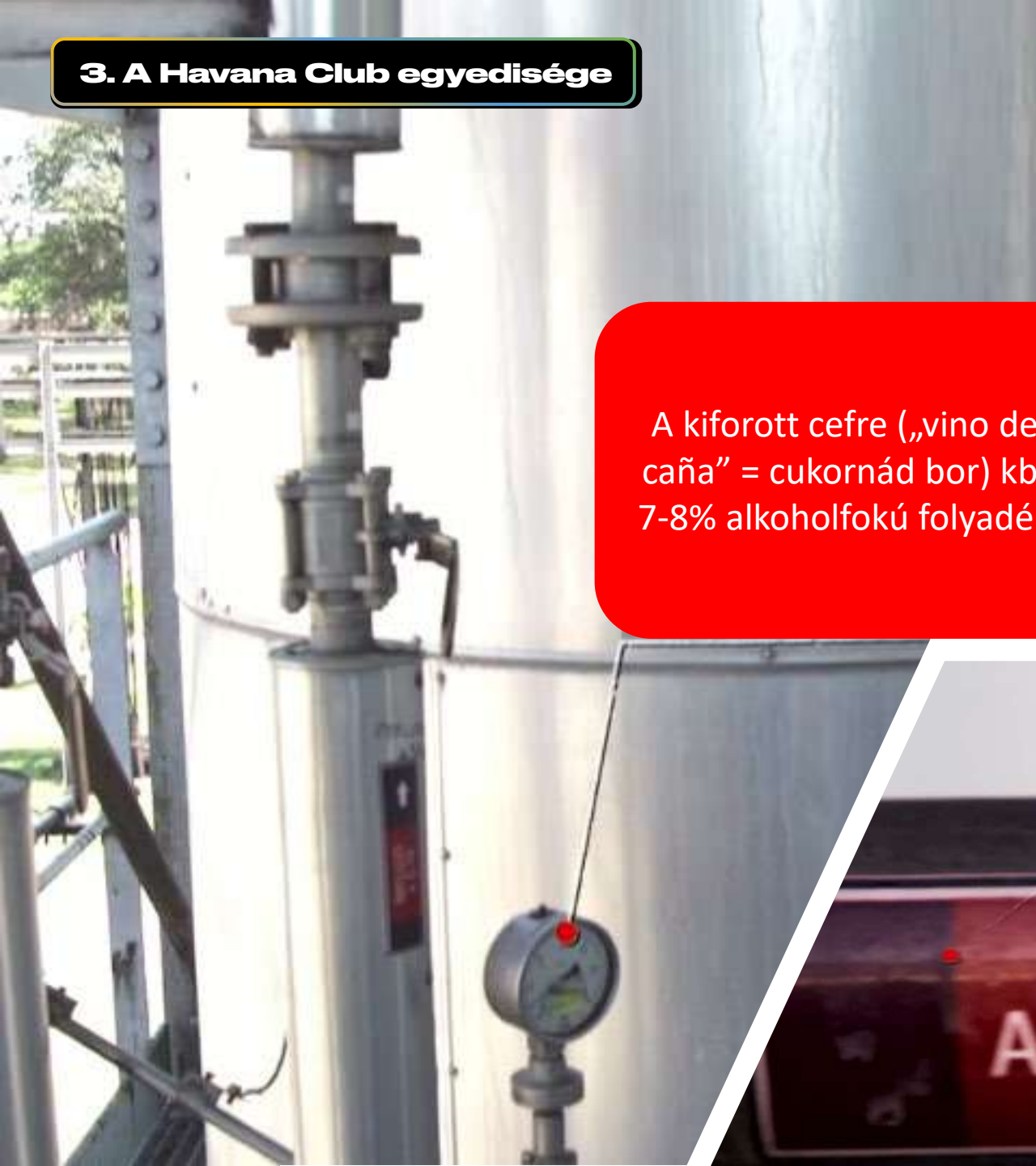
A melaszt vízzel hígítják, majd élesztőt adnak hozzá. Az élesztő egyedi gyümölcsösséget ad a rumnak, ezért minden rumkészítő saját élesztőtörzzsel dolgozik

A cefre 24 óra alatt forr ki

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



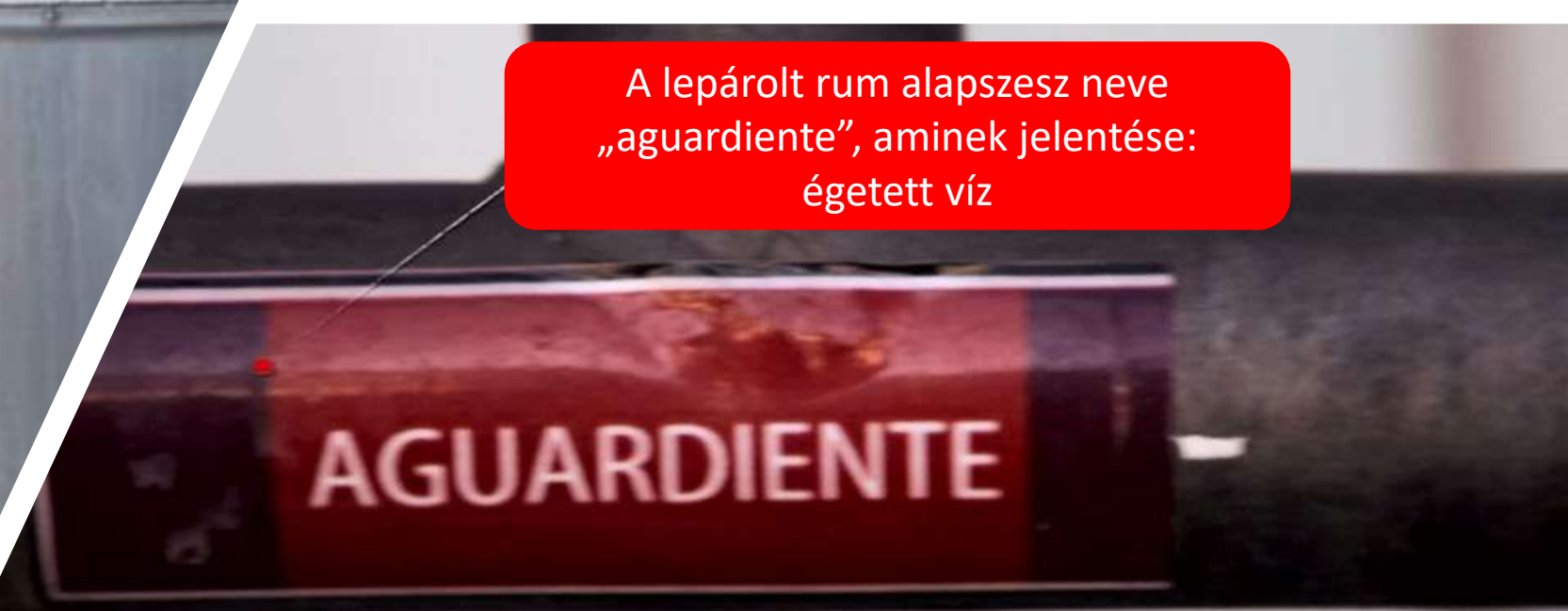
3. A Havana Club egyedisége



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 cseppjét 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 egedisége



**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

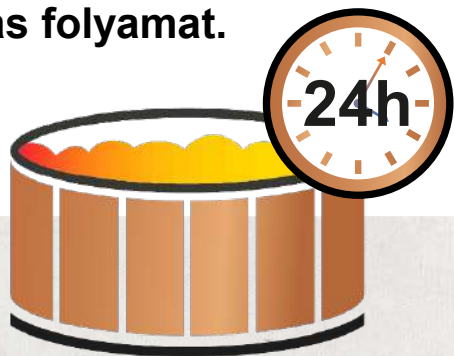
Az **élesztő** a cefre forrásba hozásához szükséges, de a **rum ízvilágára** is hatással van.

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.

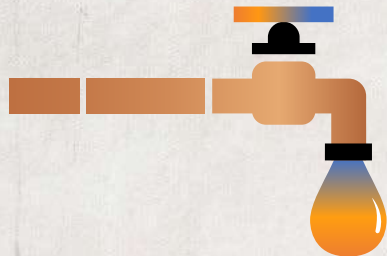
A friss aguardiente **melaszos édességgel** bír, pici **citrusossággal** és a frissen vágott **zöld fű aromáival**.

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

3/3. A házasítás módja

Aguardiente ciklus

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



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



Majd **faszénen átszűrik**



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

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 = ízese, 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	Lédús
KUBAI DOHÁNY	TRÓPUSI
Lágy	GYÜMÖLCS
VANÍLIA	ÖK
Tiszta	
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 ÉTCSOKOLÁDÉ	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 ZÖLDFŰSZEREK	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 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!**

