



Habanos

DIARIO / DAILY

2

25 | 02 | 2015

MONTECRISTO

HABANA

ANEJADOS
HABANA-CUBA

MONTECRISTO
HABANA

ANEJADOS
HABANA-CUBA

MONTECRISTO
HABANA

ANEJADOS
HABANA-CUBA

MONTECRISTO
HABANA

ANEJADOS
HABANA-CUBA

CCIONADO PARA USTED ESTOS HABANOS
POR MÁS DE 5 AÑOS. COMO LOS GRANDES VI-
NOS, SON CONSERVADOS EN LAS MEJORES
CONDICIONES AL TIEMPO AL CONSERVARLOS, SU
EXQUISITO PROCESO DE CONTROL, LA
TEMPERATURA Y HUMEDAD, SU EXQUISITO
SABOR Y UN SABOR MÁS REFINADO Y
COMPLEJO. EXPERTOS TÉCNICOS DE CONTROL
ASEGURANDO EL
CADA UNO DE ESTOS HABANOS ASEGURANDO EL
PROCESO DE ANEJAMIENTO DE LOS MISMOS.
D" AL FONDO DE ESTE CAJÓN LO CERTIFICA.

D FOR YOU THESE HABANOS WHICH HAVE BEEN
5 YEARS. LIKE THE GREATEST WINES,
AS THEY ARE KEPT IN THE BEST
CONDITIONS, THE
EXQUISITE AGEING PROCESS
IS CERTIFIED BY
THE EXPERTS OF CONTROL.

Romeo y Julieta Pirámides Añejados

El Habano, como el célebre ron ligero cubano, los vinos y otras tantas bebidas, adquiere también gran variedad de matices cuando es añejado por un tiempo. La XVII edición del Festival del Habano ha querido dar cabida especial a este concepto, recientemente lanzado al mercado y sorprender a los aficionados más curiosos y exigentes.

La presentación por primera vez de Romeo y Julieta Pirámides Añejados lleva al mercado internacional un Habano que ha sido envejecido en los almacenes de Cuba por un periodo entre cinco y ocho años.

Esta condición no tiene que ver con el añejamiento de las hojas de tabaco, sino con el periodo de conservación del Habano –en perfectas condiciones de temperatura y humedad– desde su elaboración en la fábrica hasta su degustación. El tiempo transcurrido tras la puesta en caja aporta una fumada con un sabor más refinado y un aroma más complejo, sin que el Habano pierda sus características organolépticas iniciales.

Romeo y Julieta Pirámides Añejados (cepo 52 x 156 mm de largo) se presenta como una Edición Especial en cantidades limitadas y en un único lanzamiento. Es un producto doblemente novedoso por el proceso de añejamiento y también por la incorporación de un formato inexistente en el portafolio estándar de la marca, como también ocurre con el Montecristo Churchills Añejados.



MARCA / BRAND

Romeo y Julieta

VITOLA DE SALIDA / STORE VITOLA

Pirámides

VITOLA DE GALERA / FACTORY VITOLA

Pirámides

MEDIDAS / SIZES

Cepo 52 (20, 64 mm) x 156 mm de largo

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS

Cajón corriente habilitado de 25 unidades



ROMEO Y JULIETA PIRÁMIDES AÑEJADOS

The habano, like Cuba's renowned light rum, wines and many other drinks, get a number of shades when they have been aged for a while. The 17th edition of the Habano Festival has made special room for this concept that has hit the market recently and is already sweeping the most curious and demanding people off their feet.

The first-ever presentation of the Romeo y Julieta Pirámides Añejados is putting on the world market a habano that has been aged in Cuban warehouses for a timespan of five to eight years.

This condition, though, has nothing to do with the aging of the tobacco leaves, but with the period of time the habano has been preserved, under perfect temperature and humidity conditions, from the moment it was rolled in the cigar factory to the time to puff on it. The time elapsed from the moment the habano was put inside the box provides a more refined smoke and a more complex scent, yet without having the habano lose its initial organoleptic features.

Romeo y Julieta Pirámides Añejados (ring gauge 52 x 156 mm long) comes in a Special Edition of limited quantities and in a one-and-only launch. This product is twice as much trendy due to both the aging process and the unveiling of a nonexistent format within the two brand's regular portfolio, similar to the Montecristo Churchills Añejados.



Un matrimonio perfecto

EL XVII FESTIVAL DEL HABANO FUE ANFITRÍON DE UNA CATA ESPECIAL EN LA QUE SE MARIDARON EL ROMEO Y JULIETA PIRÁMIDES AÑEJADOS Y EL MONTECRISTO CHURCHILLS AÑEJADOS, CON DOS GLAMUROSOS RONES DE HAVANA CLUB: SELECCIÓN DE MAESTROS Y AÑEJO 15 AÑOS



A PERFECT MARRIAGE

THE 17TH HABANO FESTIVAL HOSTED A SPECIAL TASTING SESSION THAT MATCHED ROMEO Y JULIETA PIRÁMIDES AÑEJADOS AND THE MONTECRISTO CHURCHILLS AÑEJADOS WITH TWO GLAMOROUS HAVANA CLUB RUMS: SELECCIÓN DE MAESTROS AND AÑEJO 15 AÑOS

The fame of habanos has long been making the rounds across the continents for the delight of the most selected smokers and the pride of the Cuban people. The whole world bowed to the finest tobacco under the sun, stunned by the distinctive hallmark of its most emblematic brands. But there times –only a handful of special and proper occasions- when excellence takes extraordinary twists.

This Tuesday, within the framework of the 17th Habano Festival, luxury showed up by the hand of an undisputed pleasure when the Intl. Conference Center was home to a special tasting session in which the Romeo y Julieta Pirámides Añejados and the Montecristo Churchills Añejados were paired with two glamorous Havana Club rums: Selección de Maestros and Añejo 15 Años.

Both vitolas came out with exclusive editions in limited numbers and in a one-and-only rollout. It's all about two habanos that have endured an aging process of five to eight years, a brand-new concept that has awed both cigar aficionados and the most seasoned smokers. This time around, the tasting-pairing session was emceed by celebrated professor and sommelier Fernando Fernandez, who led a panel of Habanos S.A. execs made up of Luis Sanchez-Hurguinley Pardo de Vera and Inocente Núñez Blanco, co-presidents; Jorge Luis Fernandez Maique, Marketing vice president; Fidel Sanchez Triana, Logistics vice president, and Antonio Pascual Garcia, Financial vice president.

cepto que ha sorprendido a los aficionados y expertos más exigentes. En esta ocasión la cata-maridaje fue conducida por el prestigioso profesor y Sommelier Fernando Fernández, quien estuvo acompañado en el panel por directivos de Habanos S.A.: los Srs. Luis Sánchez-Hurguinley Pardo de Vera e Inocente Núñez Blanco, co-presidentes, Jorge Luis Fernández Maique, vicepresidente comercial, el Sr. Fidel Sánchez Triana, vicepresidente de logística y Antonio Pascual García, vicepresidente financiero.

La condición de añejamiento está relacionada al período de conservación del Habano —en las más óptimas condiciones de temperatura y humedad— desde su elaboración en la fábrica hasta su degustación. El tiempo transcurrido tras la puesta en caja —6 años y 7 meses para el famoso Montecristo y 6 años y 3 meses para el más romántico y trágico de los Habanos— aporta una fumada con un sabor más refinado y un aroma más complejo, sin que el Habano pierda sus características organolépticas iniciales.

Ambos productos se añejaron en sus cajones originales, lo cual pudo ser apreciado, además, en una ceniza más clara y consistente, al punto de poder ser sostenida con la mano, como se pudo comprobar en la cata.

La mayoría de los participantes concordaron en escoger la unión entre el Montecristo y el Havana Club Añejo 15 años como el matrimonio ideal, sin desestimar el gustoso enlace que brindaron el Romeo y Julieta y el Selección de Maestros.

“El Añejo 15 años expresa el ADN de la cultura ronera y logra un ensamblaje ideal con el Montecristo, pero el Selección de Maestros es un producto estrella de Cuba. Son dos grandes rones con estilos y formaciones distintas”, afirmó Fernando Fernández.



The aged condition is linked to the habanos' period of preservation –under the most optimal temperature and humidity conditions- from the moment they were rolled at the factory to the time they were lit up. The timespan following the placing of the habanos in the box –six years and seven months for the famous Montecristo, and six years and three months for the most romantic and tragic of all habanos- guarantees a more refined smoke and more complex scent without letting the habano lose its initial organoleptic features.

Both products were aged in their original boxes, a process that results in a much clearer and more consistent burning ash, to such an extent that it can be held in the hand as attendees to the tasting session witnessed yesterday.

Most participants agreed in handpicking the alliance between the Montecristo and the Havana Club Añejo 15 Años as the perfect marriage, yet without fully ignoring the tasty tie-up between the Romeo y Julieta and the Selección de Maestros.

“The Añejo 15 Años reveals the innermost fabrics of the rum-making culture and provides an ideal match for the Montecristo. But Selección de Maestros is one of Cuba's all-star products. These are two great rums with different styles and formations,” said Fernando Fernandez.

Humidif Group Fieles al Habano

LOS ARTÍCULOS DE LUJO DE LA EMPRESA ESPAÑOLA HUMIDIF GROUP IRRADIAN UNA CALIDAD EXCLUSIVA, QUE SOLO SE LOGRA CON PROFESIONALIDAD Y AÑOS DE EXPERIENCIA ACUMULADA.

Única en el mundo que se especializa en el diseño, fabricación y comercialización de accesorios para fumadores, presume de ser una de las pocas entidades extranjeras que han nacido, se han desarrollado y se han perpetuado en el Festival del Habano desde su primera edición, hace 17 años.

"Llevamos casi dos décadas al servicio del Habano, trabajando para Cuba. Hemos desarrollado diferentes actividades en la industria del tabaco y las ediciones limitadas más reconocidas, como el Cohiba Behike", explica Pedro Balgañón Canela, gerente general.

"Además tenemos una relación estrecha con la empresa Comercial Iberoamericana, que tiene la licencia y autoridad para comercializar las marcas de Habanos. Diseñamos y fabricamos productos para ellos, que luego distribuyen en su red de distribuidores", acotó.

Entre las novedades que ha traído Humidif Group al XVII Festival del Habano destaca un estuche en forma de Libro que está hecho para todas las marcas globales de tabaco premium, un cava digital que controla la humedad y la temperatura, así como el humidificador Montecristo 80 aniversario, que rinde homenaje a esta octogenaria marca.



HUMIDIF GROUP FAITHFUL TO HABANO

DELUXE ITEMS MADE BY SPAIN-BASED HUMIDIF GROUP
LET THEIR UNDISPUTED QUALITY SHINE THROUGH,
SOMETHING ONLY PROFESSIONALISM AND PILED-UP
EXPERIENCE CAN ACHIEVE.

Unique in the world and specialized in the designing, making and sale of smokers' accessories, this company gently brags with being one of the few foreign entities that have been born, developed and perpetuated under the Habano Festivals from their inaugural edition 17 years ago.

"For nearly two decades we have been at the service of Habano, working for Cuba. We've carried out different activities in the tobacco industry and the most recognized limited editions, such as the Cohiba Behike," explains general manager Pedro Balgañón Canela.

"Moreover, we have very close ties with the Comercial Iberoamericana enterprise, which is licensed and authorized to sell habano brands. We design and make products for them that are eventually distributed through their dealer networks," he said.

Some of the new things brought to the 17th Habano Festival by Humidif Group include a book-shaped case built for all global premium cigars, a digital cellar equipped with temperature and humidity controls, as well as the Montecristo 80 Aniversario humidifier, a luxurious tribute to this old habano brand.



PROGRAMA MIÉRCOLES 25/02 / WEDNESDAY 02/25 SCHEDULE

09:30 - 09:45 hrs	Inauguración del Seminario Internacional (Sala 4). / Opening of the International Seminar (Hall 4).
09:45 - 10:30 hrs	Conferencia Magistral: Los Lectores de Tabaquería 150 Aniversario. Ponente: Zoe Nocedo Primo, Directora del Museo del Tabaco (Sala 4). / Master Lecture: Readers of Tobacco Factories 150 th Anniversary, by Zoe Nocedo Primo, Director of Tobacco Museum (Hall 4).
10:30 - 11:00 hrs	Coffee Break
11:00 - 12:15 hrs	Clase Magistral sobre la técnica del torcido Totalmente a mano. La confección de un figurado (Sala 1). / Master Class on Cigar Rolling Technique "Totalmente a mano" (Totally handmade). The making of a Figurado (Hall 1).
12:30 - 14:00 hrs	Almuerzo. Restaurante "El Bucán". / Lunch at "El Bucán" restaurant.
14:15 - 15:45 hrs	Conferencia Magistral: Diversificación de las Marcas de Habanos. Ponente: Cruz Maritza Carrillo, Directora de Diversificación Marca de Habanos s.a. (Sala 4) / Master Lecture: Diversification of Habanos Brands, by Cruz Maritza Carrillo, Director of Habanos Brand Diversification (Hall 4).
16:00 - 17:00 hrs	Alianza Habanos – Vinos Chianti DOCG (Sala 1)* (Por Invitación). / Habanos Alliance –Chianti DOCG Wines (Hall 1)* (Invitation required).
19:30 hrs	Noche La Casa del Habano. 25 Años de su creación. Salón de Protocolo El Laguito / La Casa del Habano Night. 25 years of its creation. El Laguito Protocol Hall. El Laguito Protocol Hall.

EDITOR Y DIRECTOR GENERAL: José Carlos de Santiago. REDACTORA JEF: Ana Ma. Gómez. CORRESPONSAL PERMANENTE EN CUBA: Amaury E. de Valdés. COORDINACIÓN: Juliet Aguilar. COORDINACIÓN ESPAÑA: Ángel González. DIRECTOR DE ARTE: Miguel Guerrero. TRADUCCIÓN: Jorge Coronina. COLABORACIÓN EDITORIAL: Habano S.A. HAN COLABORADO EN ESTE NÚMERO: Patricia Cáceres, Liz Laura George y Abdul Nasser Tejeir. FOTOGRAFÍA: Ferval y Rabaza. SUSCRIPCIONES Y ATENCIÓN AL CLIENTE: +34 (91) 556 00 40, +34 (91) 204 81 90. FAX: +34 (91) 555 37 64. CUBA: La Habana Calle 10 No. 315 Apt. 3 e/ 3ra y 5ta. Miramar, Playa. Tel.: +53 (7) 204 81 90. Fax: +53 (7) 204 34 81. Correo: caribe@excelencias.co. MÉJICO DF: Avda. Maciel 100 Pájaro 225, Sec. Parques, Col. Lomas de Chapultepec, C.P. 11900, D.F. Tel.: +52 (55) 558 10 034, +52 (55) 5523 1605. E-mail: caribe_mx@excelencias.com. ARGENTINA: Avda. Presidente Juan Domingo Perón 100, Plaza San Martín, 1604 C. Zona Rosario, Tel.: +54 (03) 223 2205, corriente@excelencias.com. BRASIL: Rua Presidente Vargas 45, Edificio Mirante, local 27, Bela Vista (Diário da Manhã), Tel.: +55 (11) 3220-2500, argentina@excelencias.com. URUGUAY: Avda. Artigas 2355, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Tel.: +598 (09) 5220 2200, uruguay@excelencias.com. HONDURAS: Karina Lizeth Rodríguez Torres, Col. Nuevo Lourque Bloque I C-2207, Tegucigalpa, Honduras. Cel.: +504 9932 5711. Tel.: +504 2267 354. kml26@hotmail.com. Brasil: Emanuel Fernandes Franco Florianópolis SC Brasil. Tel.: +55 (11) 665 45303, emanuel@excelencias.com. USA: Haydnellen Velasquez 2601 NW 105 Ave, Doral, FL 33172. Fax: +1 (305) 592 7004. Col.: +1 (760) 412 8006. dir.rusia@excelencias.com. Ecuador: Letancy Contreras Valdez, Cristóbal de Ayala 950-350 y De los Alamos, San Isidro del Inca, Provincia Piura, Perú. Cel.: +598 (2) 2551 8804, 5221712@correo.gob.pe. Director: caribe@excelencias.com. RUSIA: Juan María Herrera Giménez Calle Ostozhenka 6/2, komnatá 614 Tel.: +7 963 961 25 76. dir.rusia@excelencias.com. República Dominicana: Rafael García Aznar Boulevard Turístico, Km 2.5 Punta Cana Tel.: 829 755 66 15. dir.rd@excelencias.com. PORTUGAL: Isabel María Gómez Pignatelli Videira Calzada de Santa Catalina, 15D (1), Cruz - Quebrada Gorundo, Lisboa. Tel.: +351 (969) 767678. dir.portugal@excelencias.com. COSTA RICA: Silvia Simón Tel.: +506 2551 8804. costarica@excelencias.com. PERÚ: Mariela Stuart Pardo Residencial San Felipe, Edificio Casuarinas No. 1102, Lima Tel.: +51 (1) 2616869. dir.peru@excelencias.com. PORTUGAL: Isabel María Gómez Pignatelli Videira Calzada de Santa Catalina, 15D (1), Cruz - Quebrada Gorundo, Lisboa. Tel.: +351 (969) 767678. dir.portugal@excelencias.com. DECRETOS RESERVADOS. LOS CONTENIDOS DE ESTA PUBLICACIÓN NO PODRÁN SER REPRODUCIDOS, DISTRIBUIDOS, NI COMUNICADOS PÚBLICAMENTE EN FORMA ALGUNA SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE LA SOCIEDAD EDITORA EXCELENCIAS. ELA, S.A. LAS EXCELENCIAS TURÍSTICAS DEL CARIBE ES UNA PUBLICACIÓN PLURAL. LA DIRECCIÓN NO SE HACE RESPONSABLE DE LA OPINIÓN DE SUS COLABORADORES EN LOS TRABAJOS PUBLICADOS, NI SE IDENTIFICA CON LA MISMA. ÚLTIMO CONTROL DE OJD: TIRADA: 75 330 EJEMPLARES. DIFUSIÓN: 62 472 EJEMPLARES. * 29/7/2003

f
FACEBOOK
Festival del Habano
<http://www.facebook.com/FestivalHabano>

b
TWITTER
FestivalHabano
<http://twitter.com/FestivalHabano>

<http://habanos.habanosnews.com>
www.revistasexcelencias.com
www.caribbeannewsdigital.com

Un viaje a la tierra del mejor tabaco del mundo

UNO DE LOS MOMENTOS MÁS ESPERADOS DEL FESTIVAL DEL HABANO ES EL RECORRIDO POR LAS PLANTACIONES DE TABACO EN TIERRAS PINAREÑAS. EN ESTA OCASIÓN MÁS DE 250 PARTICIPANTES AL EVENTO: ENTRE ELLOS HOMBRES DE NEGOCIO, LA PRENSA ACREDITADA Y AFICIONADOS AL HABANO, VISITARON LA ZONA TABACALERA DE VUELTA ABAJO, RECONOCIDA COMO LA MEJOR DE CUBA Y DEL MUNDO

Los invitados tuvieron la oportunidad de intercambiar con vegueros y vegueras que ostentan una sapiencia, que sólo otorgan los años de trabajo dedicados a la producción y al cuidado del tabaco. Algunos de ellos han sido reconocidos con el prestigioso Premio Habano, por sus altos rendimientos productivos y los aportes para lograr un puro de óptima calidad. Este es el caso de Iván Máximo Pérez, productor de tabaco de sol y tapado, con más de 30 años de experiencia en el campo.

Este Hombre Habano, como muchos de sus trabajadores, es depositario de un legado familiar, donde el tabaco es sostén, pasión y sacrificio. Nos comenta que está en plena cosecha que comenzó desde diciembre (proceso de recolección), después de un 2014 bastante sacrificado por las abundantes lluvias que obligaron a drenar constantemente la tierra. No obstante, los resultados fueron satisfactorios.

Iván Máximo trata sus plantaciones con productos orgánicos, lo que las fortalece y las hace más resistentes a las plagas. Combina los secretos de una antigua tradición con los últimos avances de la tecnología para el cultivo.

Las mujeres también ponen su mano en la cosecha. Ellas son las encargadas de ensartar las hojas de tabaco verde para proseguir al proceso de secado en las Casas de Tabaco. También tiene una importante participación en la Escogida, función de la cual se encarga la Empresa de Acopio y Beneficio del Tabaco, entidad que compra el tabaco al veguero. Aquí la hoja se somete a una segunda fermentación que elimina las impurezas y reduce la acidez. Luego en la Clasificación se seleccionan las hojas según la función que cumplirán en el proceso de confección del Habano: capas, tripa y capote.

Finalmente la tripa y el capote ya clasificados se trasladan al despallillo y se realiza una última clasificación según tamaño y características de la hoja, para luego agruparlas y plancharlas en tableros.

En una jornada bien intensa, los participantes a la XVII edición del Festival del Habano conocieron de cerca el origen del puro cubano: desde la semilla plantada hasta la confección. Quedó demostrado que no solo las propiedades de la tierra influyen en la confección del mejor tabaco del mundo sino los saberes compartidos de generación en generación.



A TRIP TO THE LAND OF THE WORLD'S BEST TOBACCO

ONE OF THE MOST ANTICIPATED MOMENTS OF THE HABANO FESTIVAL IS THE GRAND TOUR AROUND THE PINAR DEL RÍO'S TOBACCO PLANTATIONS. THIS TIME UP, OVER 250 DELEGATES ATTENDING THE EVENT –BUSINESSPEOPLE, MEMBERS OF THE MASS MEDIA AND HABANO AFICIONADOS- VISITED THE TOBACCO-GROWING REGION OF VUELTA ABAJO, NICKNAMED THE VERY BEST OF BOTH CUBA AND THE WORLD

Guests had the chance of sharing views with tobacco planters who boast the kind of knowledge and expertise only long years of hard work devoted to tobacco can actually provide. Some of them have been recognized with the prestigious Habano Awards for their high productive outputs and contributions to the making of top-of-the-line cigars. A good case in point is Ivan Maximo Perez, a producer of both sun-grown and shade-grown tobacco with over 30 years of field experience under his belt.

Like many of his employees, this Habano Man is recipient of a family legacy in which tobacco is their livelihood, passion and sacrifice. He explains the harvest is in full swing right now, following a slow start in December (leaf collection) and a whole year of plentiful rainfalls that forced them to drain water off time and again. However, the end results paid off.

Ivan Maximo takes care of his plantations with organic products that make the plants grow strongly and stave off plagues. He combines the secrets of an ancient tradition with cutting-edge technology applied to the growth of tobacco.

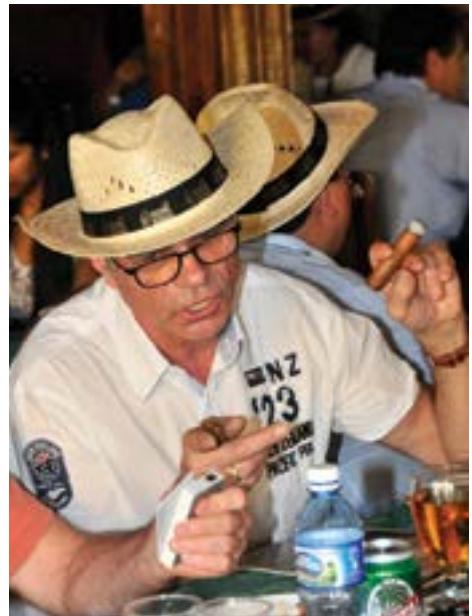
Women also pitch in a hand in the harvesting process. They're tasked with knitting the green tobacco leaves together that will be dried in the curing barns. They also have a say in the selection process, conducted by the Enterprise for Tobacco Growth and Storage, the entity that buys the tobacco from the planters. It's here where the leaf endures a second fermentation process to remove impurities and acidity levels. Then the leaves are pigeonholed depending on their role on the hand-rolling of the habanos –filler, binder or wrapper.

Finally and after the filler and wrapper leaves have been labeled, they go through the wick-removal process before being handpicked on the basis of their sizes and features and shipped to the planks where they are grouped and straightened out.

During the course of an intense day, guests attending the 17th Habano Festival learned about the origin of the Cuban cigars, from the seedlings all the way to the hand-rolling. They understood not only the characteristics of the soils exert influence on the making of the world's best cigars, but also the knowledge passed on from generation to generation.







Señales de humo para un cumpleaños feliz

COMO PARTE DE LAS CELEBRACIONES POR EL ANIVERSARIO 25 DE LA CASA DEL HABANO, EL HOTEL MELIÁ HABANA HOMENAJEÓ A LOS ASISTENTES AL XVII FESTIVAL DEL HABANO

Una velada en La Casa del Habano Robaina, del hotel Meliá Habana, sirvió para garantizarles a los invitados al XVII Festival del Habano recuerdos inolvidables, tanto por el exquisito coctel de bienvenida, como por el disfrute de un buen puro cubano.

"Preparamos un coctel pensando en nuestros principales clientes, para que encontraran en la Casa los mejores tabacos cubanos y los pudieran maridar con las bebidas de su preferencia", explicó Regla Álvarez Torres, administradora de esa reconocida casa.

Minutos después, los muchachos de la escuela de wushu del maestro Roberto Vargas Lee hicieron una presentación en conmemoración a los clientes chinos, principales compradores en los momentos fundacionales de la Casa Robaina.

Otro instante distintivo fue la degustación del Ron Unión, la más reciente marca de Havana Club Internacional S.A., un producto Premium que llega para realzar el prestigio del mejor ron del mundo.

Además, descolló la subasta de un humidor decorado con la obra del artista de la plástica Roberto Fabelo, cuya recaudación será donada a la Salud Pública cubana, y la actuación de la cantante Haila María Monpié.



SMOKE SIGNS FOR A HAPPY BIRTHDAY

AS PART OF THE CELEBRATIONS TO MARK THE 25TH ANNIVERSARY OF THE LA CASA DEL HABANO, THE MELIÁ HABANA HOTEL HONORED THOSE ATTENDING THE 17TH HABANO FESTIVAL

A night function at the Casa del Habano Robaina, in the Meliá Habana Hotel, brought good memories among guests attending the 17th Habano Festival, unforgettable memories for the exquisite welcome cocktail and for the good Cuban cigars.

"We came up with a cocktail with our mind set on our top customers, for them to find the finest Cuban cigars at the Casa del Habano and have them paired with their drinks of choice," said Regla Alvarez Torres, the manager of this renowned store.

A few minutes later, the boys from the wushu school led by professor Roberto Vargas Lee staged a presentation specially dedicated to the Chinese customers, the traditional top buyers at the Casa Robaina from the very beginning.

Just another highlight was the chance to sip at Union Rum, the latest brand launched by Havana Club International S.A., a premium product that truly underscores the prestige of the world's best rum.

Furthermore, a humidor decked out with the artwork of fine artist Roberto Fabelo was auctioned off right on the spot. The money paid for this piece will be entirely funneled into Cuba's public healthcare system. Singer Haila María Monpié entertained attendees.

“17X17X17” unión entre tabaco y arte

COMO UN HOMENAJE A LA XVII EDICIÓN DEL FESTIVAL DEL HABANO, SE EXPUSIERON EN LA ANTIGUA FÁBRICA DE PARTAGÁS 17 OBRAS PLÁSTICAS Y 17 HUMIDORES DE ARTISTAS CUBANOS



La Real Fábrica de Tabacos Partagás, ubicada en el corazón habanero, acogió en la noche de este martes a los delegados del Festival del Habano, para disfrutar del encanto de una de las marcas más reconocidas a nivel internacional.

Al tratarse de la XVII edición del Festival, se propuso la singular combinación "17X17X17". Como parte de la misma, se expusieron en la fábrica 17 obras de la plástica y 17 humidores de artistas cubanos. Una muestra más del eterno matrimonio entre tabaco y arte.

Durante la velada, los presentes tuvieron la oportunidad de degustar productos de la empresa D'Italia que comienzan a insertarse en el mercado cubano, como el queso Parmigiano-Reggiano millesimato y los vinos Lambrusco, Pinot Noir y Sangiovese di Romagna.

Todo ello fue amenizado con las interpretaciones de figuras de la música cubana como la cantante Luna Manzanares y el pianista Alejandro Falcón.

El encuentro sirvió de pretexto para convocar a amigos y clientes al XXVIII Encuentro de Amigos de Partagás, a celebrarse el próximo mes de noviembre.



EVERLASTING WEDLOCK BETWEEN TOBACCO AND ART

AS A TRIBUTE TO THE 17TH HABANO FESTIVAL, 17 ARTWORKS AND 17 HUMIDORS CREATED BY CUBAN ARTISTS WERE SHOWCASED AT THE ANCIENT PARTAGAS CIGAR FACTORY

The Partagás Royal Cigar Factory, nestled in the heart of Havana, welcomed Tuesday night guests and delegates attending the Habano Festival to bring them closer to the charms of one of the most recognized habano brands worldwide.

Since this is the 17th edition of the Festival, a striking 17x17x17 combination was stitched together. In it, the factory exhibited 17 artworks and 17 humidors created by Cuban artists, just another token of the everlasting wedlock between tobacco and art.

During the exhibit, guests had the chance of tasting products manufactured by D'Italia, a company that's getting its big break into the Cuban market, such as Parmigiano-Reggiano Millesimato cheese, as well as Lambrusco, Pinot Noir and Sangiovese di Romagna wines.

Attendees were entertained by some top Cuban music performers, like singer Luna Manzanares and pianist Alejandro Falcón.

The event served as the perfect pretext to summon friends and customers to attend the 27th Partagás Friends Meeting, slated for the month of November.

**SI VIAJAS A CUBA
DESCÁRGATE LA APP**

Nueva

GUÍA Gourmet

+1000 RESTAURANTES CON MAPAS

UN PRODUCTO DEL GRUPO EXCELENCIAS



Google play



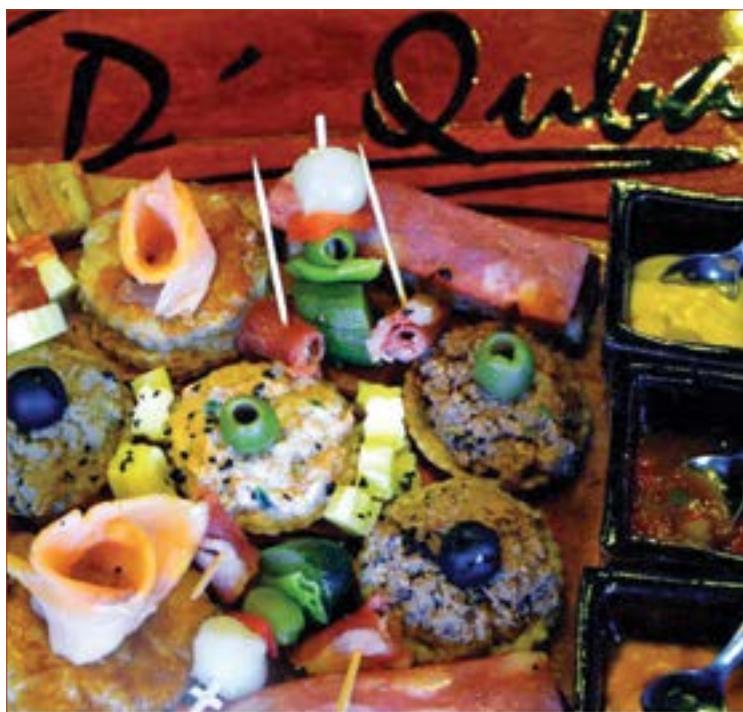
App Store

WWW.EXCELENCIAS.COM

WWW.GUÍAEXCELENCIASCUBA.COM

Casa del Chocolate
CAFETERIA ESPECIALIZADA EN PASTELERIA,
CONFITERIA Y BEBIDAS

Calle Mujica 64 e/ Maceo y Colón
53 5 244 6467
guiaexcelenciascuba@chocolatedelchoco.com
9.00 A. a 11.00 P.



D' Quba
BAR DE TAPAS
RESTAURANTE
GOURMET

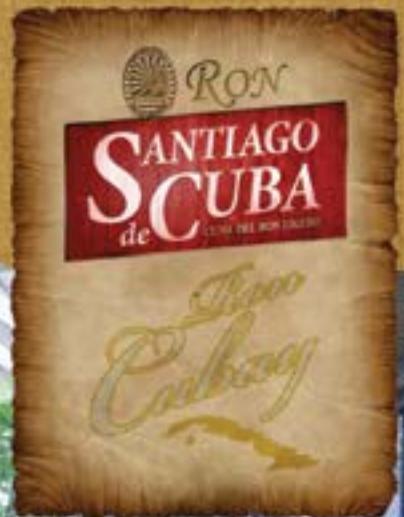
Calle Maceo No. 109
entre Domingo Mujico
y Leoncio Vidal
Santa Clara

11.00 A. a 11.00 P.



Juntos
tenemos el
secreto
www.bormey.com

CubaRon
...el productor original...



del 24 al 26 de junio de 2015 en Santiago de Cuba

III Coloquio

Internacional Científico Técnico
del Ron Ligero



Habanos & Vinos del Chianti un maridaje exclusivo

HIJOS DE UN MISMO AMOR DE SU GENTE POR LA TRADICIÓN Y LA TIERRA QUE LOS VIO NACER, DURANTE EL XVII FESTIVAL DEL HABANO SE ENCUENTRAN DOS PRODUCTOS EXCLUSIVOS EN EL MUNDO DE LAS PASIONES GOURMET

Frente a la Toscana italiana, en medio del mar, se levanta de repente un islote agreste cuya cima está coronada de nubes. Nadie podría imaginar un mejor escenario para leyendas y fábulas que la isla de Montecristo, la misma que inspiró a Alejandro Dumas para su famosa novela, y que siglos después impresionaría tanto a los tabaqueros cubanos que elegirían inmortalizarla como una de las marcas de Habanos más famosas del mundo.

No muy lejos de allí, tierra adentro en la Toscana italiana, una geografía verde y semi montañosa, desde la cual en días despejados quizás puedan adi-

vinarse los contornos del islote de Montecristo, se haya la DOCG Chianti (Denominación de Origen Controlada Garantizada), cuna de algunos de los mejores vinos italianos.

Es por ello que el encuentro de dos hijos de terroir tan peculiares, rodeados ambos de fantasías y leyendas, herederos de un hacer centenario, no es tan fortuito como pudiera parecer, pues los Habanos Montecristo y los vinos de Chianti parecerían que estaban predestinados a encontrarse alguna vez.

Esta vez serán varios los Habanos que buscan su combinación entre varios vinos del Chianti:

el Montecristo Open Eagle (Cepo 54 por 150 mm de largo), que se caracteriza por un intenso aroma y sabor medio; y Le Hoyo San Juan, de la marca Hoyo De Monterrey (cepo 54 x 150 mm de largo), un Habano aromático de fortaleza suave.

Ambos Habanos buscarán hermanarse con vinos Chianti emblemáticos como el Chianti Rufina (D.O.C.G.) Riserva "Lastricato", 2010 –Castello Del Trebbio; el Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. "Il Castelvecchio", 2011 –Fattoria Castelvecchio; el Chianti Superiore (D.O.C.G.) "Cerretello" 2011 de Pieve de' Pitti; y el Chianti (D.O.C.G.) Riserva "Vigna 54", 2012 –Azienda Agricola Pugliano.



HABANOS & CHIANTI WINE: AN EXCLUSIVE PAIRING

Across from Italy's Toscana, in the middle of the sea, a craggy islet with a cloud-shrouded peak suddenly juts out. Nobody can imagine a better backdrop for legends and fables than the island of Montecristo, the same island that inspired Alejandro Dumas to write his celebrated novel that centuries later awed Cuban cigar rollers so much that they decided to put that name on one of the world's best-known habano brands.

Not far from there, the evergreen and quasi-mountainous inland Toscana –during the year's clear days people can make out the edges of the Montecristo islet– is home to Chianti DOCG (Spanish acronym for Controlled Denomination of Origin) and to one of the finest Italian wines.

That's why the encounter of two genuine children hailing from such peculiar turfs, hemmed in by so many fantasies and legends, heirs to centuries-old traditions, is not

as random as it might appear to be, because Montecristo habanos and Chianti wines were probably destined to meet one of these days.

This time around, several habanos will try to find the right combination among a number of Chianti wines: the Montecristo Eagles Open (ring gauge 54 x 150 mm long), marked by slightly strong tastes and intense scents; and Hoyo De Monterrey's Le Hoyo San Juan (ring gauge 54 x 150 mm long), a scented, mild-tasting habano.

Both habanos will seek to get paired with such emblematic Chianti wines as Chianti Rufina (D.O.C.G.) Riserva "Lastricato", 2010 – Castello Del Trebbio; Colli Fiorentini D.O.C.G. "Il Castelvecchio", 2011 – Fattoria Castelvecchio; Chianti Superiore (D.O.C.G.) "Cerretello" 2011; and Chianti D.O.C.G. Riserva "Vigna 54", 2012 – Azienda Agricola Pugliano.



Montecristo Churchills Añejados



EL CONCEPTO "AÑEJADOS" SE ESTRENA EN LA XVII EDICIÓN DEL FESTIVAL DEL HABANO CON DOS NOVEDOSOS LANZAMIENTOS: ROMEO Y JULIETA PIRÁMIDES AÑEJADOS Y MONTECRISTO CHURCHILLS AÑEJADOS. AMBAS SON, ADEMÁS, NUEVAS VITOLAS EN SUS RESPECTIVAS MARCAS

El Montecristo Churchills Añejados (cepo 47 x 178 mm de largo) es un producto especial de la marca Montecristo, el cual ha sido sometido a un proceso de envejecimiento en un periodo entre cinco y ocho años.

Este proceso de añejamiento hace del Montecristo Churchills Añejados un Habano más redondo y agradable al paladar, con lo que consigue notas de sabor delicadas y dulzonas; pero nada es comparable a los matices de sabor amaderado que se impregnan en el tabaco, gracias a los años de reposo junto al cedro que lo protege.

Los Habanos Añejados se comercializan en sus cajones originales de 25 unidades, que

han permanecido sin habilitar durante todo el proceso de envejecimiento. Se han vestido con las correspondientes habilitaciones de

cada marca para su salida al mercado, y su presentación se distingue por la doble anilla, el stick externo con la leyenda "Añejados" y la vitolina en la que se explica el concepto.

Entre las medidas de seguridad que dan fe de su antigüedad está la de comprobarse en el fondo del cajón la fecha en que fueron torcidos, a esto se suma un cuño de "Revisado", pues el 100 por ciento de los cajones fueron abiertos y examinados individualmente.

MONTECRISTO CHURCHILLS AÑEJADOS

THE "AÑEJADOS" (AGED) CONCEPT IS GETTING ITS BIG BREAK IN THE 17TH EDITION OF THE HABANO FESTIVAL WITH TWO NEW LAUNCHES: THE ROMEO Y JULIETA PIRÁMIDES AÑEJADOS AND THE MONTECRISTO CHURCHILLS AÑEJADOS. BOTH ARE ALSO NEW VITOLAS IN THEIR RESPECTIVE BRANDS.

The Montecristo Churchills Añejados (ring gauge 47 x 178 mm long) is a special product by the Montecristo brand that has endured an aging process for a period of five to eight years.

This aging process turns the Montecristo Churchills Añejados into a fuller-bodied, better-tasting habano that delivers delicate and sweetened notes; but nothing compares to the woody tastes impregnated in the cigars thanks to the years they spent lying dormant inside their protective cedar box.

Aged habanos are sold in their original 25-unit boxes that have remained unbranded during the entire course of the aging process. They now wear each brand's corresponding brandings before hitting the market. In terms of presentation, they sport a double band, an outer sticker that reads "Añejados" and a label that explains the new concept.

Some of the safety measures that underline their aged condition are the date when the habanos were rolled, properly stamped in the bottom of the box, plus a "Revisado" seal that guarantees that all these boxes were opened and individually checked.



MARCA / BRAND
Montecristo

VITOLA DE SALIDA / STORE VITOLA
Churchills

VITOLA DE GALERA /
FACTORY VITOLA
Julietta No. 2

MEDIDAS / SIZES
Cepo 47 (18, 65 mm) x 178 mm de largo

PRESENTACIONES / PRESENTATIONS
Cajón corriente habilitado de 25 unidades

