



Vytriedené tabakové listy po prvej fermentácii.

Fermentácia tabaku

Tak ako sme vám sľúbili v predchádzajúcom čísle, v tejto časti našej cigarovej rubriky sa budeme venovať jednému z najdôležitejších procesov pri výrobe cigár, a to fermentácii.

Zabrdneme pri tom aj do trochu odbornejších tém, aby sme vám čo najlepšie priblížili tento proces.

Fermentácia je neoddeliteľnou súčasťou výroby cigár. Pri nej sa tabakové listy zbavujú nežiaducich a škodlivých látok, ktoré by narušali chuť a arómu. Je to v podstate ozdravujúci proces, ktorým sa z tabaku odbúra amoniak a najmä decht. Nefermentovaný, alebo málo fermentovaný tabak má ťažkú zemitú, kovovú alebo herbálnu arómu. Fermentácia spôsobuje, že sa tieto tóny odbúravajú, amoniak sa vylučuje ako plyn, ale aj v podobe kryštálikov, ktoré môžeme vidieť na povrchu fermentovaných listov. Tabak nadobúda príjemnú chuť a žiadanú arómu, charakteristickú pre konkrétnu odrodu. Je ťažké zhodnotiť, koľko fermentácií



Druhá fermentácia.



Degustátor tabaku počas druhej fermentácie.



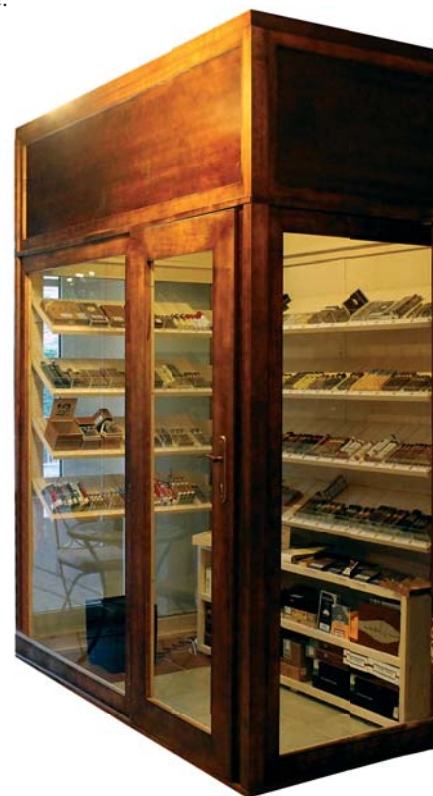
Prekladanie zväzkov počas druhej fermentácie.

je potrebných na to, aby bol tabak vhodný na ďalšie spracovanie. Väčšinou je nutné zaradiť tabakové listy aspoň do dvoch, ale nie je vylúčená aj tretia či štvrtá fermentácia. V každej sa kontroluje teplota, ktorá môže presiahnuť aj 40°C. Denne sa zapisuje, aby bolo možné na konci procesu vyhodnotiť jej priebeh. Po každej sa tabakové listy precízne zatriedia do kvalitatívnych tried.

Prvá fermentácia zvyčajne trvá približne tri mesiace, a musí cez ňu prejsť každý tabakový list. Potom nasleduje prvé triedenie na kvalitatívne triedy, kde sa rozhodne, na aký účel môže byť tabakový list využitý. Pred samotným procesom sa tabakové listy stohujú do zväzkov na paletu. Pomedzi ne je približne v strede stohu vedená ulička, kde je uložený tyčový teplomer, ktorým je každý deň kontrolovaná teplota. Po tejto fáze sa listy triedia a uskladňujú.

Druhá fermentácia nasleduje po triedení, ak tabak ešte stále obsahuje metalické tóny alebo zvyšky amoniaku. Väčšina listov prejde aj cez túto druhú fázu, ktorá môže niekedy trvať aj dva roky! Jednoducho prebieha dovtedy, pokiaľ sa nestratí všetok amoniak a ostatné nežiaduce látky. Pri porovnávaní listov z jedného stohu na začiatku a na konci procesu je zásadný rozdiel. V prvom prípade je cítiť výrazný štiplavý

tón, no v druhom prípade je už možno badať príjemné arómy, na ktoré sme zvyknutí. O tom, či je konkrétny stoh na konci fermentácie, rozhoduje degustátor, ktorému z vybraných listov vyrobia po tri až štyri cigary. Jeho celodennou prácou je rozhodovanie, či sú listy už bez nežiaducich vôní, respektíve či nie je nutná ďalšia fermentácia. Ak tabak ešte nie je pripravený na výrobu cigár, paleta sa musí nanovo preložiť a pokračuje vo fermentovaní. Zväzky, ktoré boli na vonkajšej strane stohu, putujú do vnútorných častí a naopak. Ak je rozhodnutie degustátora pozitívne, balia sa cigary pre vedúceho fermentácie. Po odobrení aj z jeho strany, putuje surovina na zrenie. Balí sa do takzvaných bagov, pričom predtým je nutné umelo znížiť ich vlhkosť na maximálne 20%, nakoľko okolité prostredie, v ktorom sa dovtedy nachádzali, máva až 70-80%-nú vlhkosť. Ak by sa tabak zabalil pri takej vysokej vlhkosti, došlo by k plesniveniu a celá dávka by sa znehodnotila. Po zabalení do bagov je tabak pripravený na expedíciu, výrobu cigár, alebo zrenie priamo v bagoch, ktoré môže trvať aj viac ako desať rokov. Častá je výmena tabakových listov medzi jednotlivými krajinami, čo poskytuje možnosť pri blendovaní cigár vytvárať dokonalejší súlad chutí. ■



Viac ako 100 druhov cigár a tabakov nájdete v jedinom walk-in humidore v Nitre!

VINOTÉKA OTIUM

Fraňa Mojtu 18, Nitra
0917 798 753, www.otium.sk

Zaujímavosti:

Zrenie tabaku môže pri kvalitnejších cigarách zabrať aj desať rokov. Je to, samozrejme, finančne náročné, ale prejaví sa to hlavne na ich kvalite, i keď v konečnom dôsledku aj na ich cene. Takéto cigary sa na trh uvádzajú ako limitované edície a sú vyhľadávané odborníkmi.

Pri kúpe cigár si niekedy môžete všimnúť na prstienku označenie napríklad Mexiko blend, napriek tomu, že cigara pochádza z Kuby či Nikaraguy. Toto vám môže napovedať, že výrobca si dal námahu, aby spojil tie najlepšie chute jednotlivých krajín a tak vytvoril súmernejší produkt ako v chuti, tak aj v aróme.