„Und ihr sagt mir, Freunde,
dass nicht zu streiten sei
über Geschmack und Schmecken?
Aber alles Leben ist Streit
um Geschmack und Schmecken.“

Friedrich Wilhelm Nietzsche

Genüsslichkeiten…

Gibt es das perfekte Getränk zur Zigarre? Eine Antwort auf diese Frage wird es nicht geben, denn wie Nietzsche schon wusste: über Geschmack lässt sich streiten.

Es gibt, glücklicherweise, viele verschiedene Arten von Zigarren. Alle besitzen sie ihre Eigenheiten, Geschmäcker und Aromen. Ganz wie beim Essen kann der richtige Drink den Charakter der Zigarre intensivieren und komplettieren oder aber einem das Geschmackserlebnis vollends ruinieren. Jeder sollte für sich selber entdecken, was ihm am besten zur Zigarre schmeckt. Klassische Begleiter sind Rum, Cognac und Whisky. Diese Drinks eignen sich bestens zur Zigarre, da diese Spirituosen oftmals in Eichenfässern gelagert und gereift wurden. Dadurch erhalten sie holzige und rauchige Aromen und harmonieren ganz wunderbar mit den meisten Zigarren. Wie beim Essen sollte aber unbedingt darauf geachtet werden, dass die Stärke der Zigarre mit der Stärke des Drinks mithalten kann.

Wer, wie ich, ein Weinliebhaber ist, hat ebenfalls wunderbare Kombinationen zur Auswahl. Aufgrund der riesigen Vielfalt von Weinen, sollte eigentlich jeder „Afficionado“ den passenden Wein zur Zigarre finden. Ich schätze besonders Rotweine, Sherry und Portweine. Duftaromen wie Pfeffer, Leder, Schokolade, Zedernholz, Nuss oder Pfeffer zeigen gewisse Ähnlichkeiten. Ich liebe süsse Weine zur Zigarre. Der Rauch hinterlässt einen leicht bitteren Nachgeschmack auf der Zunge, wodurch das Verlangen nach einem süssen Ausgleich gesteigert wird. Beispielsweise harmoniert Portwein perfekt mit einer kräftigen, würzigen Zigarre. Der Tabak intensiviert die schwarzen Beeren im Wein und mildert dessen Säure. Ein delikater, samtiger Gaumenschmaus!

Bei Rotwein sollte man darauf achten, dass er herzhaft und schwer ist. Ansonsten wird er komplett von der Zigarre überdeckt. Intensive Weine aus Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und Nebbiolo sind meine Favoriten. Spanische Rotweine passen meistens sehr gut, da diese typischerweise einen rauchigen Charakter besitzen. Doch nun will ich Sie nicht weiter beeinflussen. Machen Sie sich auf eine Entdeckungsreise, welche Ihre Sinne belebt und in diesem Falle vielleicht manchmal auch etwas benebelt. Sie werden staunen, wie verschieden Zigarren schmecken, je nach dem, was Sie dazu trinken.

Shirley A. Amberg – Wine & Tobacco Aficionada

Fotos: © shutterstock / Marco Mayer, Martin Lehmann, Denis Vrublevski

Indulgence…

Is there a perfect drink to accompany a cigar? We will not provide an answer to this question. As Nietzsche already said: taste is a matter of opinion.

Luckily, there are many different types of cigars, all with their own characteristics, tastes and aromas. The right drink can intensify or complete an experience of taste, just as when eating a meal. But the wrong drink can ruin it too. Everyone needs to decide for themselves, what tastes best with their cigar. Classic accompaniments include Rum, Cognac and Whisky. These drinks are best suited to cigars as spirits are often left to mature in wooden barrels that bestow them with smoky, wooden aromas, allowing them to harmonise with most cigars. As is the case when dining, it must be ensured that the strength of the cigar is on par with the strength of the drink.

Those, that are wine connoisseurs like me, have wonderful combinations at their disposal. Due to the enormous diversity in wine, every „Afficionado“ should be able to find the right wine for their cigar. Personally, I value red wine, sherry and port wine. Fragrance aromas such as leather, chocolate, nut, cedar wood or pepper are well suited.
I love sweet wines to go with my cigar. The smoke leaves a slightly bitter aftertaste on the tongue, leaving the need for something sweet for balance. For example, port wine harmonises well with a strong, spicy cigar: tobacco causes the black berries in the wine to intensify and thereby modifies its acidity. A delicate, velvety pleasure for the taste buds!

When drinking red wine, one should ensure that it is heavy and savoury. Otherwise, it will be completely drowned out by the cigar. Intensive wines such as Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon and Nebbiolo are my favourites. Spanish red wine is well suited as it has typically smoky characteristics. I shall not influence you any longer. Embark upon a journey of discovery that will revive the senses and sometimes, cloud them a little too. You will be astonished at how different cigars can taste according to what you drink to accompany them.

Наслаждение для сибаритов

Существует ли напиток, идеально подходящий к сигаре? На этот вопрос нельзя ответить однозначно, потому что еще Ницше в свое время сказал: „О вкусах спорят!“

К счастью, существует великое множество разных видов сигар. У каждого из них свои особенности, свой вкус и аромат. Точно так же, как при выборе напитка к определенным блюдам, правильно выбранный напиток может усилить и дополнить характерный вкус сигары, а может полностью его испортить. Каждый должен решить для себя сам, какой напиток больше всего ему по вкусу в качестве сопровождения к сигаре. Классическим считается сочетание с ромом, коньяком и виски. Эти спиртные напитки лучше всего сочетаются с сигарой, так как они обычно выдерживаются в дубовых бочках, которые придают им аромат дерева и дыма, идеально подходящий к большинству из сигар. Но также, как и при выборе напитков к различным блюдам, напиток нужно подобрать так, чтобы его крепость сочеталась с крепостью сигары.

В распоряжении любителей вина, каковым являюсь и я, тоже имеется на выбор множество комбинаций. Благодаря огромному разнообразию вин, каждый ценитель и любитель может выбрать подходящее вино к своей сигаре. Я, например, особенно люблю красное вино, шерри и портвейн. Такие нотки, как аромат кожи, шоколада, кедра, ореха или перца делают вина совершенно непохожими друг на друга.

Когда я курю сигару, мне нравится сочетать ее со сладкими винами. Дым от сигары оставляет горьковатый привкус, и возникает желание компенсировать его чем-либо сладким. Портвейн, например, прекрасно сочетается с крепкой, пряной сигарой. Табак подчеркивает нотки всех темных ягод в вине и смягчает их кислинку. В результате рождается нежный, деликатный вкус.

Если вы выберите красное вино, то оно должно быть с сильным, насыщенным ароматом, иначе сигара полностью заглушит его вкус. Мои любимые вина с интенсивным букетом – Пино Нуар, Мерло, Каберне Совиньон, и Неббиоло. Очень хорошо подходят к сигаре испанские красные вина, так как они имеют характерный привкус дыма. Но я больше не буду навязывать вам свое мнение. Вам лучше самим отправиться в полное открытий путешествие, которое освежит ваши ощущения, а может быть, слегка их затуманит. Вы поразитесь тому, как по-разному ощущается аромат сигары в зависимости от того, каким вином вы ее сопровождаете.

Fotos: © shutterstock / Ran Z. Samot

Dine INC. RÜSTEREI

[We are looking forward to seeing you.]

Ein Abend mit denen, die Ihnen etwas bedeuten. Unter Freunden, mit Kollegen. Eine Familienfeier.
Ein inniges Soiree. Geselligkeit und Gastlichkeit. Gespräche, die nicht ausgehen. Stimmiges Licht. Feine Weine.
Irgendwo klappern Töpfe. Blicke, Momente, Freude.

Dampfende Teller werden aufgetragen, Gang für Gang. Ein Essen, das den Abend stimmungsvoll untermalt.
Harmonie und Genuss. Ein Abend für alle Sinne.

Sie geniessen. Wir übernehmen alles andere.

Die Rüsterei.
Das haben Sie sich verdient.

Tel 044 317 19 19 | www.ruesterei.ch | Sihlcity Zürich