



# KÜHL LAGERN? STORE IN A COOL PLACE?

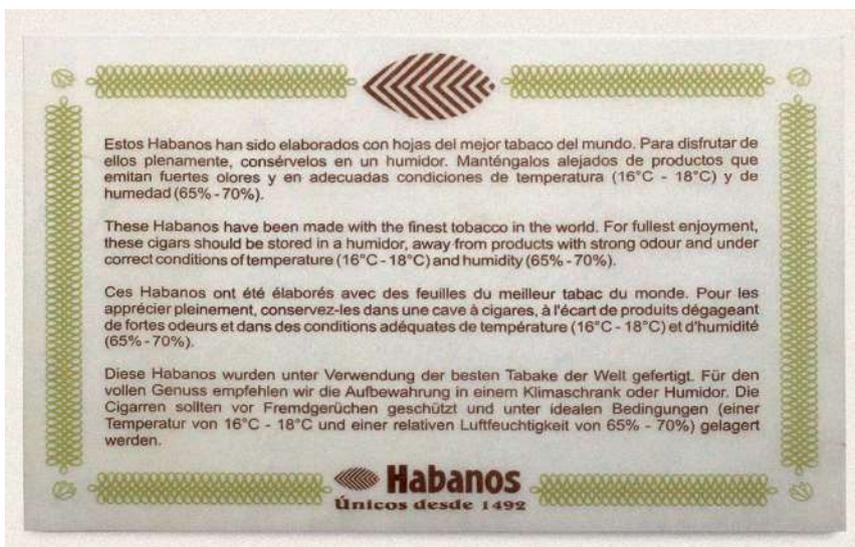
Auf den kleinen Beipackzetteln in vielen Zigarrenkisten findet man die Empfehlung, Zigarren sollten bei 16–18 °C gelagert werden. Was tun, wenn der Sommer naht?

The instruction leaflets found in many cigar boxes contain the recommendation that cigars should be stored between 16 and 18°C. But what should you do as summer draws near?

In der Winterzeit redet man sich gern ein, die Raumtemperatur übersteige den empfohlenen Wert zur optimalen Lagerung von Zigarren (16 bis 18 °C) nicht allzu sehr. Im Sommer sind Temperaturen von 25 °C und mehr im Wohnbereich kaum zu verhindern. Für viele Menschen, die in Regionen wohnen, wo Klimaanlage nicht zur Standardausstattung gehören, stellt sich dann die Frage, wie man im häuslichen Humidor diese Temperaturempfehlung erreichen soll. Bei manch einem Aficionado wandern die Zigarren dann in den Keller oder es entsteht der Wunsch nach einem Humidor mit integrierter Kühlfunktion.

In winter, you can argue that the room temperature doesn't exceed the recommended optimum temperature for storing cigars (16 to 18°C) by very much. In summer, temperatures of 25°C and more in the home are difficult to avoid. For many people who live in regions where air-conditioning systems are not part of standard equipment, the question then arises how to achieve this temperature recommendation in the home humidor. Many cigar smokers will move the cigars to the cellar or start thinking about a humidor with an integrated cooling function.

For eight years now, I have been experimenting with a variety of humidity and tem-



Beileger in Zigarrenkisten mit der Lagerungsempfehlung 16–18 °C  
Insert in the cigar box with storage recommendation: 16–18 °C



mentiere ich mit unterschiedlichen Feuchte- und Temperaturwerten und kann aus einem doch recht reichhaltigen Erfahrungsschatz schöpfen. In dieser Ausgabe werden wir uns kritisch mit den (scheinbaren) Argumenten für eine gekühlte Zigarrenlagerung auseinandersetzen und uns die damit in der Praxis verbundenen Probleme ansehen. Neben einigen nicht ganz vermeidbaren Exkursen in die Physik sollen auch praktische Handlungsempfehlungen gegeben werden.

### **ARGUMENT 1 – AROMENERHALT UND NACHREIFUNG**

*„Werden Zigarren bei 16–18 °C gelagert, so bleibt das Aroma länger erhalten.“*

Beginnen wir mit dieser am schwierigsten zu beantwortenden These. Ich bin immer wieder erstaunt, wenn ich in Publikationen (speziell aus dem amerikanischen Sprachraum) lese, dass die ganze Diskussion um die Zigarrenlagerung und Nachreifung im Grunde genommen Humbug sei – die Zigarren seien mit ihrer Auslieferung auf dem Höhepunkt und perfekt rauchbar. Das trifft für einige Zigarren gewiss zu. Für andere aber ganz und gar nicht. Das Aroma einer Zigarre verändert sich über die Jahre zweifellos. Fragt sich nur, ob positiv oder negativ und welche Einflussfaktoren dabei eine Rolle spielen.

Im Laufe der Zeit verflüchtigt sich allenfalls enthaltener Ammoniak, das Frischegefühl am Gaumen reduziert sich, da sich im Tabak die Vielfachzucker zu Einfachzuckern umwandeln, und die Gefahr der Bildung eines bitteren Kondensatgeschmacks reduziert sich erheblich. Diese Entwicklung geht in einem Alutubo langsamer vor sich als etwa in einem begehbaren Humidor. Wenn die Zigarre offen und umgeben von Frischluft lagert, sind die Ammoniaknoten bereits nach wenigen Monaten verfliegen und nach zwei bis drei Jahren riecht die Zigarre recht flach. Die Umgebungsluft hat der Zigarre das Bouquet geraubt. Ob Sie dieses Experiment bei 18 °C oder bei 25 °C durchführen – das Ergebnis ist nahezu

das gleiche! Hinsichtlich der Aromenentwicklung kann die Temperaturempfehlung also nicht gelten. Möglicherweise ist mit 16–18 °C einfach nur gemeint: „Lagere die Zigarren einfach im Haus und stelle sie nicht in die Sonne.“ Vielleicht stammt die Empfehlung auch daher, dass die Zigarren nach ihrer Fertigstellung vor dem Verpacken für einige Wochen bei etwa 16 °C in der Fabrik gelagert werden. Grund dafür ist, dass der Wassergehalt des Tabaks nach dem Rollen noch bei etwa 17 bis 18 Prozent liegt. Die Lagerung bei niedrigerer Temperatur bewirkt ein langsames Verdunsten des überschüssigen Wassers, bis sich im Tabak eine Feuchte von etwa 12 bis 13 Gewichtsprozent an Wasser eingestellt und die Zigarre so ihren optimalen Feuchtegehalt erreicht hat.

Wie dem auch sei, nicht die Temperatur, sondern die Menge an Frischluft, der die Zigarre ausgesetzt ist, und die relative Luftfeuchte sind die wirklich relevanten Einflüsse. Daher meine Empfehlung: Lagern Sie, wenn immer möglich, Zigarren in Kisten und nicht einzeln. Die Einzellagerung in einem klassischen Tischhumidor ist in Ordnung, wenn die Zigarren innerhalb von ein bis zwei Jahren geraucht werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten sollte so wenig Frischluft wie nur möglich an die Zigarre kommen. Wenn Sie dies berücksichtigen und die relative Luftfeuchte bei etwa 70 Prozent möglichst konstant halten, dann sind sommerliche Temperaturen von 28 °C kein Problem. Bei derart hohen Temperaturen reduziere ich lediglich die Luftfeuchte auf etwa 65 Prozent, sonst sind mir persönlich die Zigarren zu weich.

### **ARGUMENT 2 – SCHUTZ VOR SCHIMMEL UND ZIGARRENBLÜTE**

*„Eine niedrigere Lagerungstemperatur schützt vor Schimmel und reduziert die Blütenbildung der Zigarre.“*

Ist das wirklich so? Ein einfaches Experiment: Nehmen Sie ein Stück Käse und lagern Sie es bei 25 °C und 70% relativer Luftfeuchte. Es wird langsam aber sicher vertrocknen.



Links und Mitte: Extreme Ausblühungen auf Zigarren einer Cohiba Selección-Kiste, Boxingdate 2003. Die Aufnahmen stammen aus dem Jahr 2006

Rechts: Die gleichen Zigarren, Boxingdate 2003, heute im Jahr 2013 – tadelloser Zustand. Und diese Zigarren haben geblüht und Eurotium-Schimmel ausgebildet als gäbe es kein Morgen

Left and middle: Extreme efflorescence on cigars from a Cohiba Selección box, boxing date 2003. The photos date from 2006

Right: The same cigars, boxing date 2003, today in 2013 – perfect condition. And these cigars bloomed and the Eurotium mold spread as if there was no tomorrow

perature values and have acquired quite a wealth of experience. In this issue, we shall critically examine the (apparent) arguments for keeping cigars cool, and look at the problems this involves in practice. In addition to a number of not entirely avoidable excursions into the world of physics, I shall also present you with practical recommendations.

### ARGUMENT 1 – MAINTAINING THE AROMA AND POST-RIPENING

*“Storing cigars at 16-18°C keeps the aroma longer.”*

Let’s begin with this theory, which is the most difficult answer. I am always astonished to read in publications (specifically from America) that the whole discussion about storing cigars and post-ripening is ultimately nonsense – the cigars are at their peak and perfectly smokable when they are supplied. This is certainly true of some cigars. But for others it is far from being the case. There is no doubt that the aroma of the cigar changes over the years. The question is only whether this is positive or negative and what factors play an influencing role.

In the course of time, any ammonia they contain will evaporate and the cigars will start to feel less fresh on the palate since the complex sugars in the tobacco convert into simple sugars and the risk of the bitter taste of condensates is significantly reduced. This development proceeds more slowly in an aluminium tube than for instance in a walk-in humididor. If the cigars are stored open and surrounded by fresh air, the touch of ammonia disappears after only a few months, and after two to three years the cigar smells rather flat. The ambient air deprives the cigar of its bouquet. Whether this experiment is conducted at 18°C or 25°C, the result is practically the same. Hence the temperature recommendation does not have an effect on the development of aroma. Possibly “16-18°C” just means “simply store the cigars in the home and don’t put them

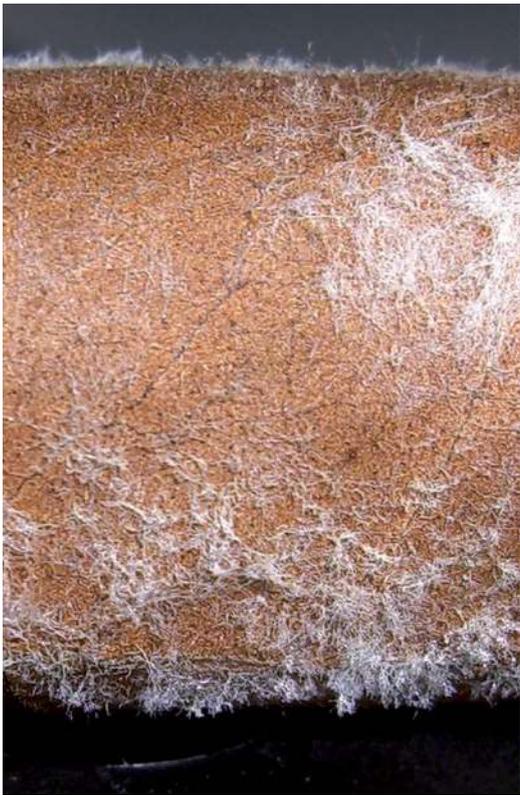
in the sunlight.” The recommendation may also be due to the fact that cigars are stored in the factory around 16°C for a few weeks after they have been finished and before being packed. The reason is that the water content of the tobacco after being rolled is still at around 17 to 18%. Storing at a lower temperature leads to slow evaporation of the excess water until the tobacco reaches a humidity of roughly 12 to 13% by weight, i.e. the optimum humidity content.

Be that as it may, it is not the temperature but rather the quantity of fresh air to which the cigar is exposed and the relative air humidity that are the truly relevant influences. For this reason I recommend storing cigars in boxes and not individually, whenever possible. Storing cigars individually in a classical table humididor is acceptable if the cigars are to be smoked within one to two years. If they are to be kept longer, they should be exposed to as little fresh air as possible. If you take this into account and keep a constant relative humidity at around 70%, summer temperatures of 20°C are not a problem. At such high temperatures, all I do is reduce the air humidity to around 65%, otherwise for me the cigars are too soft.

### ARGUMENT 2 – PROTECTION AGAINST MOLD AND CIGAR BLOOM

*“A lower storage temperature protects against mold and reduces the formation of cigar bloom.”*

Is this really true? A simple experiment: Take a piece of cheese and store it at 25°C and 70% relative humidity. Slowly but surely it will dry out. But it will not get moldy. Where does cheese get moldy quickest? In the cold, damp fridge. This is simply because the optimum growth temperature for mold is between 5 and 15°C. It is practically impossible to have mold grow on cigars at temperatures above 22°C. At best if the relative air humidity is over 75% over a longer



Links: Geflechtartige Ausblühung, Blüte oder Eurotium-Schimmel – das kann nur unter dem Mikroskop geklärt werden

Rechts: Gekühlt oder nicht – Eurotium-Schimmel und Zigarrenblüte können immer auftreten

Left: Net-like efflorescence. Bloom or Eurotium mold – this can only be determined under a microscope

Right: Cool or not – Eurotium mold and cigar bloom can always occur

Aber nicht verschimmeln. Wo verschimmelt der Käse am schnellsten? Im kalten, feuchten Kühlschrank. Ganz einfach deshalb, weil Schimmel seine optimale Wachstumstemperatur zwischen 5 und 15 °C hat. Es ist praktisch unmöglich, bei Temperaturen über 22 °C Schimmel auf einer Zigarre wachsen zu lassen. Allenfalls dann, wenn die relative Luftfeuchte längere Zeit auf Werte von über 75% steigt. Ich habe in mehreren Experimenten versucht, den Schimmel von Brot, Erdbeeren, Zitrusfrüchten und Käse durch Abstriche auf Zigarren zu übertragen. Leider (oder glücklicherweise) ohne Erfolg. Der geringe Wassergehalt des Tabaks reicht nicht aus, um dem klassischen Lebensmittelschimmel ausreichend Wachstumsgrundlage zu geben.

Sofern tatsächlich Schimmel auf der Zigarre wächst, handelt es sich fast immer um den Eurotium spp, einen nicht Toxin bildenden Pilz, der in jeder Bettmatratze und in jeder Umgebung mit einer relativen Feuchte von mehr als 60 Prozent wächst. Auf der Zigarre wächst dieser Pilz nur oberflächlich auf dem Deckblatt, ist vollkommen harmlos und kann leicht mit der Zigarrenblüte verwechselt werden. Tritt dieses Pilzgeflecht auf der Zigarre auf, so wischt man es einfach ab.

Wenn nun Zigarren gekühlt gelagert werden, so wird man bei 16 °C Lagerungstemperatur und 65 bis 70 Prozent relativer Luftfeuchte feststellen, dass sich die Zigarren verhältnismäßig trocken anfühlen. Das liegt daran, dass ab Temperaturen von weniger als 18 °C die relative Luftfeuchte sukzessive erhöht werden muss, um die 13 Gewichtsprozent an Wasser in der Zigarre zu gewährleisten. Also wird man die Luftfeuchte erhöhen auf Werte zwischen 75 und 80 Prozent. Und da bemerkt der aufmerksame Leser das Problem: Geringe Temperatur und andauernd hohe Luftfeuchte erhöhen die Schimmelgefahr. So lange es sich nur um den Eurotium handelt, ist

period of time. In a number of experiments, I have attempted to transfer the mold onto bread, strawberries, citrus fruit and cheese to cigars using swabs. Unfortunately (or perhaps fortunately) without success. The low water content of the tobacco is not sufficient to give the classical food mold a sufficient basis to grow.

If mold does grow on the cigar, this is almost always Eurotium spp, a fungus that does not form toxins and that grows in every mattress and in every environment with a relative humidity above 60%. This fungus only grows on the surface of the cigar, on the wrapper, is entirely harmless and is easily confused with cigar bloom. If this fungus structure appears on the cigar, you simply wipe it off.

If cigars are stored cool at a storage temperature of 16°C and 65 to 70% relative air humidity, you will notice that the cigars feel relatively dry. This is due to the fact that as the temperature falls below 18°C, the relative air humidity must be increased in order to ensure the 13% by weight of water in the cigar. Hence the air humidity is increased to figures between 75 and 80%. And that is where the attentive reader will see the problem: the low-temperature and ongoing high air humidity increases the risk of mould. As long as it is only Eurotium, it is harmless, but if in fact Aspergillus flavus is growing on the cigars, it becomes a problem. And this risk occurs where storage is at a low temperature and high relative air humidity.

#### LESS TENDENCY TO BLOOM

The first time you experience “cigars in bloom” and don’t know what’s going on, you tend to think about throwing away the entire blooming collection, because you wrongly think that the bloom is a dangerous mold (see Cigar



das harmlos, wenn aber tatsächlich ein *Aspergillus-flavus* auf den Zigarren wächst, dann wird es brenzlich. Und diese Gefahr besteht bei Lagerungsbedingungen mit niedriger Temperatur und hoher relativer Luftfeuchte.

#### GERINGERE NEIGUNG ZUR BLÜTEBILDUNG

Wer zum ersten Mal „Zigarren in Blüte“ erlebt hat und nicht weiß, womit er es zu tun hat, ist schnell dabei, seinen gesamten blühenden Bestand zu entsorgen, weil die Blüte fälschlicherweise für gefährlichen Schimmel gehalten wird (siehe Cigar Journal 1/2010). Interessanterweise beginnen Zigarren meist in den Monaten März, April, Mai und Juni verstärkt Ausblühungen zu bilden. Ob das mit der „inneren Uhr“ des Tabaks zu tun hat vermag ich nicht zu sagen. Jedenfalls findet man Ausblühungen auch auf Zigarren, die

in einer gekühlten Umgebung gelagert werden. Hier konnte ich bisher keinen Unterschied feststellen und schon gar nicht eine Reduzierung der Blütebildung bei gekühlter Lagerung.

#### ARGUMENT 3 – SCHUTZ VOR SCHÄDLINGEN

„Die gekühlte Zigarrenlagerung schützt vor Schädlingen.“ Dies ist das häufigste Argument zur Begründung einer kühlen Zigarrenlagerung und – wie ich vermute – auch der eigentliche Grund für den Hinweis auf den Beipackzettelchen in den Zigarrenkisten. Und doch vollkommen vergeblich, wie wir gleich sehen werden. Die Zigarre hat einen real existierenden Feind, den *Lasioderma serricorne*, allgemein bekannt als Tabakkäfer. Neben den harmlosen „Problemen“ wie Eurotium-Schimmel (geflechtartige, watteähnliche Fasern auf der Zigarre), der Pflaumenmilbe (kleine, weiße auf der Zigarre umherlaufende

### WAS TUN BEI KÄFERBEFALL? · WHAT SHOULD YOU DO IF YOUR CIGARS ARE INFESTED WITH BEETLES?

Die Larve frisst sich durch die Zigarre hindurch, verpuppt sich und es schlüpft ein drei bis vier Millimeter großer, brauner, flugfähiger Käfer. Wenn Sie eine Zigarrenkiste öffnen und aus der Kiste startet ein fliegendes Insekt, dann müssen Sie radikal vorgehen:

1. Die betroffene Kiste sofort in eine Tüte packen und dicht verschließen.
2. Alle Kisten öffnen und auf Befall prüfen.
3. Alle Zigarren prüfen und auf kreisrunde Löcher untersuchen – befallene Zigarren aussortieren und sofort entsorgen.
4. Humidor gründlich reinigen und aussaugen.
5. Im Freien die beiseite gestellten Kisten mit Käfer öffnen, gelöcherte Zigarren entsorgen, nicht gelöcherte Zigarren in eine separate Kiste packen. Die Kiste in eine Tüte packen und in der Gefriertruhe drei bis vier Tage frosten.

The larvae eat through the cigar, pupate and turn into 3-to-4mm large brown winged beetles. If you open a cigar box and an insect flies out, you have to take radical measures:

1. Pack the box in question in a bag immediately and close it tight.
2. Open all the boxes and check for infestation.
3. Check all cigars and look for circular holes – remove infected cigars and dispose of them immediately.
4. Clean the humidor thoroughly and vacuum it out.
5. Open the boxes that you set aside containing beetles in the open air, dispose of any cigars with holes, pack any cigars without holes in a separate box. Pack the box in a bag and put it in the freezer for three or four days.



Links: Alarmstufe Rot: Käferbefall  
Mitte: Fraßloch des Tabakkäfers  
Rechts: Ein Tabakkäfer

Left: Red alert: beetle infestation  
Middle: Holes left in cigars by the tobacco beetle  
Right: A tobacco beetle



ronment. I haven't been able to notice any difference here so far, and certainly not a reduction of bloom if the cigars are kept cool.

**ARGUMENT 3 – PROTECTION AGAINST PESTS**

*“Keeping cigars cool protects against pests.”*

This is the most frequent argument used to justify keeping cigars cool and – as I guess – also the actual reason for the notice on the leaflet in the cigar boxes. And yet it is completely in vain, as we will see below. The cigar has a genuine enemy, *Lasioderma serricorne*, generally known as the tobacco beetle.

Alongside the harmless problems such as Eurotium mold (a mesh of cotton wool-like fibres on the cigar), grocery mite (small white dots running around on the cigar) or ci-

Journal 1/2010). Interestingly, cigars mostly begin to form more efflorescence in March, April, May and June. I wouldn't like to say whether this has anything to do with the tobacco's “inner clock”. In any event, efflorescence is also found on cigars that have been stored in a cool envi-



**PDR CIGARS**

We believe we have perfected the medium body cigar.  
Dominican, Brazilian & Nicaraguan tobacco put us on the map.



Boutique Factory and Loving It!

**FUMALO TIGRE**

WWW.PDRCIGARS.COM



Punkte) oder der Zigarrenblüte (weiße, meist punktförmige Ausblühungen) ist der Zigarrenkäfer ein echter Schädling. Wobei nicht der Käfer an sich das Problem ist, sondern seine Larve. Diese kann im Tabak der Zigarre verborgen sein und entwickelt einen regen Appetit. Mit dem Ergebnis kreisrunder Löcher im Deckblatt, die bis tief in die Zigarre reichen. Sofern Sie Zigarren mit kreisrunden Löchern im Deckblatt entdecken, ist kontrollierte Panik durchaus angemessen.

Jeder verantwortungsvolle Zigarrenimporteur frostet seine Zigarren sofort nach Erhalt für einige Tage bei mindestens  $-30$  bis  $-40$  °C. Das schnelle Einfrieren tötet die Käferlarve zuverlässig ab. Die Betonung liegt auf „schnell“. Die Käferlarve hat die unglaubliche Eigenschaft, bei Kälte eine Glykolverbindung zu produzieren, die als Frostschutzmittel das Erfrieren der Larve verhindert. Nur wenn der Gefrierprozess schnell abläuft, hat die Larve keine Chance sich zu schützen. Ziehen wir nun den Kreis zum Argument der gekühlten Lagerung. Werden Zigarren unter  $20$  °C gelagert, so könne sich der Tabakkäfer nicht fortpflanzen. Dies schütze die Zigarren vor Käferbefall, so das oft gehörte Argument.

Hierzu muss man feststellen (wie bereits bemerkt), dass nicht der Käfer die Zigarren zerstört, sondern die Käferlarve. Sofern die Zigarre mit der lebenden Larve „infiziert“ ist, bringt auch eine Lagerung bei  $15$  °C rein gar nichts. Erst bei Temperaturen unter  $5$  bis  $6$  °C wird die Larve inaktiv, hört also auf zu fressen und verhungert. Man müsste die Zigarren also mehrere Wochen im Kühlschranks bei niedrigen Temperaturen lagern. Dann ist die Larve tot – und die Zigarren vertrocknet. Zwar ist die relative Luftfeuchte im Kühlschranks an sich sehr hoch, die niedrige Temperatur lässt es aber nicht zu, dass die Zigarren ausreichend Wasser einlagern und so vertrocknen sie. Kaum zu glauben, aber so ist es. Es ist zwar korrekt, dass sich der geschlüpfte Käfer bei niedrigeren Temperaturen nicht fortpflanzt, die Larve bleibt aber aktiv!

Ist das nicht Grund genug für eine gekühlte Zigarrenlage-

rung? Nein. Ist die Larve einmal in der Zigarre (und das sehen Sie von außen nicht), so hilft nur das Einfrieren und das übernimmt der Importeur.

#### **IST EINE GEKÜHLTE ZIGARRENLAGERUNG VOLLKOMMEN SINNLICH?**

Ob nun eine gekühlte Lagerung tatsächlich Sinn macht, hängt von der Zielsetzung der Zigarrenlagerung ab. Sollen Zigarren auf lange Zeit im Sinne des Cigar Aging (also mehrere Dekaden mit dem Ziel der Wertsteigerung) eingelagert werden, dann ist die Lagerung bei möglichst konstanten Feuchte- und Temperaturbedingungen angebracht. Allerdings ist das in der Praxis nur möglich in großen Räumen, in denen die Zigarren in Kisten gelagert werden. Für den „normalen“ Zigarrenraucher, der in seinem Humidor bzw. in seinem Humidorschranks sowohl Zigarren für den zeitnahen Konsum als auch einige Kisten über einen längeren Zeitraum aufbewahrt, ist die Lagerung bei Zimmertemperatur eine sinnvolle und vollkommen unproblematische Empfehlung. Ob dann im Sommer das Thermometer einmal für drei Wochen  $28$  Grad im Humidor anzeigt ist völlig irrelevant – vorausgesetzt, die relative Luftfeuchte weist zum einen den richtigen Wert auf und ist zum anderen möglichst konstant.

Temperaturschwankungen in einem Bereich von  $15$  bis  $30$  Grad Celsius zerstören eine Zigarre nicht. Bedeutend anders verhält sich das Ganze bei schwankender Luftfeuchtigkeit. Lagert die Zigarre zu feucht, dehnt sie sich aus. Wird dann die Umgebungsluft abrupt trockener, kann das schrumpfende Deckblatt die Spannungen der Einlage nicht mehr halten – es reißt.

Da die relative Luftfeuchte temperaturabhängig ist, wird schnell klar, weshalb der Wunsch zum Erhalt einer konstanten Temperatur besteht – weil es nämlich einfacher scheint, eine konstante relative Luftfeuchte herbeizuführen. Leider ist das nur in der Theorie der Fall. Die Praxis sieht ganz anders aus ... Darüber erfahren Sie in der nächsten Ausgabe mehr.

Links: Vom Tabakkäfer zerstörte Zigarren  
 Left: Cigars destroyed by tobacco beetle

gar bloom (white efflorescent spots), the cigar beetle is a genuine pest. Although it is not the beetle itself that is the problem but rather its larvae. They can be hidden within the cigar tobacco and develop a healthy appetite. The result is circular holes in the wrapper extending deep into the cigar. If you discover cigars with circular holes in the wrapper, controlled panic is indeed appropriate.

Every responsible cigar importer freezes his cigars for a few days to at least -32 to -40°C immediately after receiving them. The rapid freezing reliably kills the beetle larvae. The emphasis is on "rapid." The beetle larvae have the incredible capability of producing a glycol compound in the cold that acts as an antifreeze to prevent them from freezing. Only if the freezing process is quick do the larvae have no chance to protect themselves.

Let us now complete the circle to the argument for cool storage. If cigars are stored under 20°C, it is claimed that the tobacco beetle cannot reproduce. This is said to protect the cigars against beetle infestation.

In reply, it should be pointed out (as stated above) that it is not the beetle that destroys the cigars but rather the larvae. If the cigars are "infected" with living larvae, storing at 15°C has no effect whatsoever. It is only at temperatures below 5 to 6°C that the larvae become inactive, in other words, stop eating and starve to death. The cigars would have to be stored in the fridge at low temperatures for several weeks. Then the larvae would be dead – and the cigars dried out. Admittedly, the relative humidity in the fridge is of itself very high, but the low temperature prevents the cigars storing sufficient water and so they dry out. It's difficult to believe, but this is the case. It is indeed true that the hatched beetle does not reproduce at low temperatures, but the larvae remain active!

Is that not sufficient reason for keeping the cigars cool? No. Once the larvae are in the cigar (and you don't see that from outside), all that helps is freezing, and that's done by the importer.

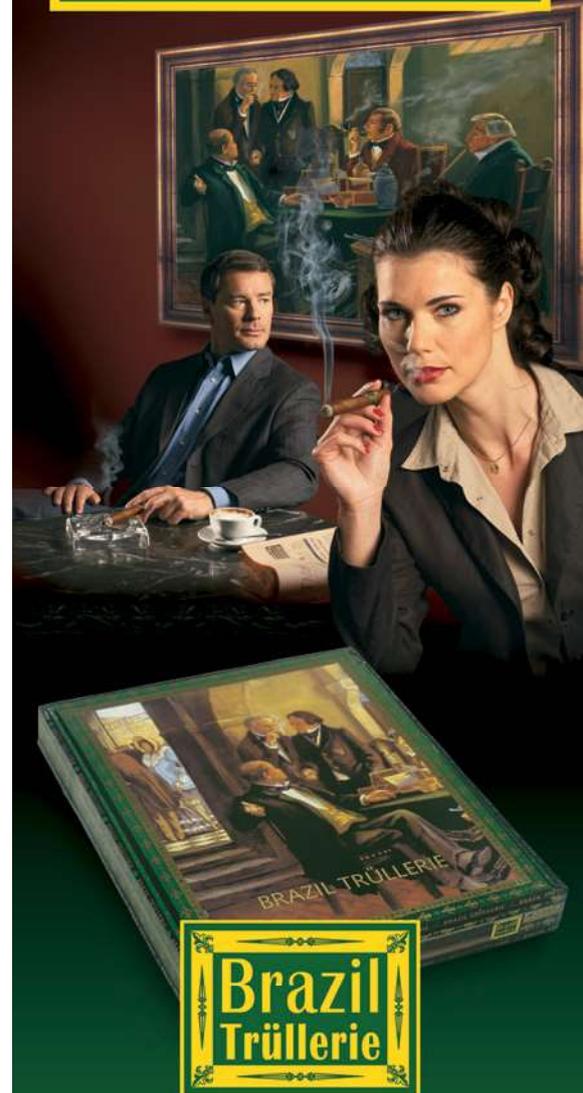
### IS THERE ABSOLUTELY NO POINT IN KEEPING CIGARS COOL?

Whether keeping cigars cool actually makes sense depends on the purpose of storing the cigars. If cigars are to be stored for a long time in the sense of cigar ageing (hence a number of decades in order to increase value), then storage at humidity and temperature conditions that are as constant as possible is appropriate. However, in practice that is only possible in large rooms in which the cigars are stored in boxes. For the normal cigar smoker who uses his humidor or humidor cupboard to keep both cigars to be smoked soon and a number of boxes for a longer period of time, storage at room temperature is a sensible and completely unproblematic recommendation. Whether the thermometer in the humidor goes above 20° for three weeks in summer is completely irrelevant – provided that the relative humidity is firstly correct and secondly as constant as possible.

Temperature fluctuations in a range between 15 and 30°C do not destroy a cigar. The situation is very different when the air humidity fluctuates. If the cigars are kept too damp, they expand. If the ambient air then suddenly becomes dry, the shrinking wrapper can no longer retain the tension in the filler – it tears.

Since relative air humidity depends on temperature, it quickly becomes clear why there is a wish to maintain a constant temperature – because it then seems easier to maintain constant relative air humidity. However, that is only the case in theory. Practice is very different ... And about this you will learn more in the next issue.

## Die moderne Brazil für die Kenner der Trüllerie



Die Mischung von erstklassigen Brazil- und Havanna-Tabaken macht sie aus: Die unverwechselbare Note der Brazil Trüllerie.

Mit den charakteristischen Aromen, die von süßlich-süffig bis typisch brasilianisch-würzig reichen.

Sein ganz individuelles Geschmackserlebnis findet jeder Geniesser in den Nuancen der Geschmackswelt, die unsere unterschiedlichen Brazil Trüllerie Formate bieten.



**SCHUSTER**  
BÜNDE

Cigarrenfabrik August Schuster GmbH & Co. KG  
 SPEZIALFABRIK FÜR FEINE CIGARREN  
 Blumenstr. 2-8 · 32257 Bünde  
 Tel. 05223- 65 12 68 · Fax 05223- 1 70 42  
 www.schustercigars.de

