



Vienna Rumfestival: Masterclasses, Tastings und Workshops

Nirgends gibt es mehr Rums zu kosten und kennenzulernen sowie über Rums zu erfahren

Beim Vienna Rumfestival 2018 (28./29. September) gibt es an den Ständen der mehr als 30 Partner über 60 Rum-Marken und 300 Rum-Sorten zu entdecken. Doch so richtig in die so unfassbar vielfältige Welt des Zuckerrohr-Destillats lässt es sich bei den Masterclasses, Tastings und Workshops eintauchen. Das Angebot ist ebenso abwechslungsreich, wie die Rums selbst. Anfänger, Profis, Neugierige, Frauen und Männer – sie alle kommen auf ihre Rechnung. Gebucht werden kann über www.rumfestival.at/tastings-workshop – solange es Tickets gibt.

Es gibt ein Einsteigerseminar, Vertiefungsseminare für unabhängige Abfüller, Highlight Tastings mit dem Team von Rumzentrum, das bereits etablierte „Around the World“-Tasting mit Dirk Becker, ein spezielles Tasting für die Welt des Rhum Agricole (Rhum aus frischgepressten Zuckerrohrsaft) oder ein Fortgeschrittenen-Tasting. Alle Masterclasses, Tastings und Workshops werden auf Deutsch gehalten. Die TeilnehmerInnen-Anzahl ist begrenzt. Eine Übersicht über Seminarzeiten und alles Wissenswerte findet sich unter: www.rumfestival.at/tastings-workshop.

Speziell werden die „Rum & Schokolade“-Verkostung und der Bacardi Cocktail Workshop. Bei Ersterem trifft Havana Club auf DIE Schokolade Manufaktur Xocolat. Eine Verkostung für alle, die ein gutes Glas Rum zu schätzen wissen und dazu auch gerne mal feinste Schokolade probieren wollen. Rum gilt nicht zu Unrecht als vielseitigste Spirituose der Welt und ist Basis der besten Cocktails. Niemand geringerer als showbar.at-Boss und Barszenen-Urgestein Tom Sipos wird in die Welt des Cocktail-Mixings verführen.

Ian „The Rum“ Burrell, Global Rum Ambassador wird das Seminar „Rum in der Gastronomie powered by Destillerie Franz Bauer“ halten. In dem insgesamt dreistündigen Workshop inkl. Verkostung und Mix Session werden alle Perspektiven beleuchtet, die für Hotels, Restaurants, Bars und Fachgroßhändler relevant sind – von der Qualitätsbeurteilung, über die Preisfindung bis zur Festlegung des Sortiments.

Beim größten Rumfestival Mitteleuropas, dem Vienna Rumfestival, sorgen Live-Musik, Kulinarik, Masterclasses und vieles mehr für den passenden Rahmen. Mehr als 30 Partner präsentieren über 60 Marken und 300 Sorten. Tickets sind unter www.rumfestival.at erhältlich. Im Vorjahr war der Event ausverkauft. Zeitgleich findet der „Ginmarkt Wien – DAS Ginfestival“ statt. Infos dazu unter ginmarkt.at.

Rückfragehinweis:

Markus Hammer, MA

Kontakt:

mobil: +43 (0) 664 9250015

E-Mail: m.hammer@vision05.at

www.vision05.at

ginmarkt.at

www.rumfestival.at

www.facebook.com/ginmarktwien/

www.facebook.com/ViennaRumFestival/

