



## **Noch gibt es Tickets für das Vienna Rumfestival Ende September Größtes Rumfestival Mitteleuropas begeistert mit Vielfalt und tollem Programm**

Der Rum in der Malakoff-Torte ist perfekt für diese typisch Wienerische Mehlspeise, hat jedoch gar nichts mit den tollen Rums oder Rhums Agricole zu tun, die sich am dritten „Vienna Rumfestival“, dem größten Rumfestival Mitteleuropas, dem Publikum präsentieren. Die Vielfalt des Zuckerrohr-Destillats ist gewaltig, bietet unzählige Geschmacksrichtungen, ist eine Wohltat am Gaumen und vermittelt den Zauber der Karibik. Dort, wo sich normalerweise alles um Bier dreht – in der Ottakringer Brauerei – gilt es am 28. und 29. September mehr als 60 Marken und über 300 Sorten der Spirituose zu entdecken. In den Masterclasses, Tastings und Workshops lässt sich noch tiefer ins Glas blicken. Tickets sind noch verfügbar, im Vorjahr waren beide Tage ausverkauft.

Nicolas Hold, Veranstalter: „Beim größten Rumfestival Mitteleuropas bieten wir einen Abriss über die Szene von Produzenten und Brands, einen Überblick über das vielfältige Angebot des Zuckerrohr-Destillats und natürlich kann verkostet werden. Eine Vielzahl an hochwertigen Masterclasses, Tastings und Workshops bietet sich zur Vertiefung an. Nicht umsonst treffen sich an diesem Wochenende namhafte Experten als aller Welt im Rum-Hotspot Wien.“

Die Masterclasses, Tastings und Workshops im Überblick:

### **FREITAG, 28. SEPTEMBER**

#### **17 Uhr: Einsteigerseminar „World of Rum/Rhum“**

Verkostet werden sechs R(h)ums. Thematisch liegt der Schwerpunkt auf der Geschichte des Zuckerrohrs und des R(h)ums. Für das optimale Verkosten wird eine Orientierungshilfe vermittelt, um einen Überblick über die Welt des Rums zu gewinnen und mögliche Einteilungen treffen zu können.

#### **18:15 Uhr: Tasting „Unabhängige Abfüller“**

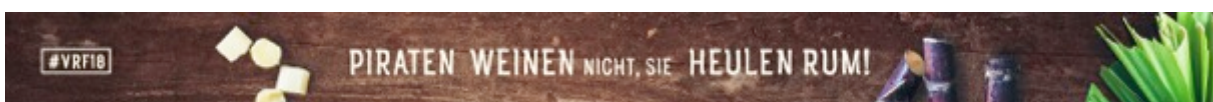
Mezan und Plantation präsentieren exklusiv jeweils drei Rums.

Die Mezan Vintage Rum-Kollektion bietet eine einzigartige Bandbreite an eleganten wie auch intensiven Rumqualitäten und repräsentiert auf besonders authentische Weise die traumhafte Vielfalt der karibischen Inseln. Die Rums sind alle in naturbelassenem Zustand und wurden traditionell destilliert. Web: [www.mezanrum.com/de](http://www.mezanrum.com/de)

Bei Plantation kommt jeder auf seinen Geschmack. Rums aus Regionen mit den unterschiedlichsten Destillationstraditionen lassen sich in der Auswahl von Alexander Gabriel, dem Mann hinter Plantation, finden. Eine weitere Besonderheit bei den Abfüllungen von Plantation: die „Double Ageing“ Methode. Praktiziert wird diese seit dem 18. Jahrhundert, heute findet man sie immer seltener. Die Rums werden hierbei zuerst im „Heimatland“ gelagert (tropical ageing) und anschließend umgefüllt und in Europa in Fässern weitergelagert (continental ageing). Web: [www.ferrand-spirits.de/Produkte/Rum/PLANTATION](http://www.ferrand-spirits.de/Produkte/Rum/PLANTATION)

#### **19:30 Uhr: „Around the World“ mit Dirk Becker**

Dirk Becker ist international anerkannter Rumexperte und Gründer des Rum Depot in Berlin. Er ist Mitglied im International Rum Expert Panel, Veranstalter des GERMAN RUM FESTIVALS und Betreiber des Rum Club. Für das Tasting nimmt er ein paar besondere Rums mit. Special Guest und Co-Speaker des Tastings ist Roberto Serralles von DonQ. Web: [spiritofrum.com](http://spiritofrum.com)





#### **20:45 Uhr: Tasting „Rum & Schokolade“**

Havana Club trifft auf DIE Schokoladen-Manufaktur Xocolat. Eine Verkostung für alle, die ein gutes Glas Rum zu schätzen wissen und dazu auch gerne mal feinste Schokolade probieren möchten! Verkostet werden einige Premiumprodukte. Abgestimmt darauf werden feinste Schokoladenkostproben gereicht. Die Auswahl der Produkte erfolgt in enger Absprache von einem R(h)um-Experten und einem Chocolatier. Web: [havana-club.com/de](http://havana-club.com/de), [www.xocolat.at](http://www.xocolat.at)

#### **Samstag, 29. September**

#### **14 Uhr: Workshop Bacardi Cocktail Workshop mit Tom Sipos**

Rum gilt nicht zu Unrecht als vielseitigste Spirituose der Welt und ist Basis der besten Cocktails. In diesem Workshop lernt man, wie man die perfekten Drinks mixt. Niemand geringerer als showbar.at-Boss und Barszenen-Urgestein Tom Sipos wird euch in die Welt des Cocktail-Mixings verführen! Web: [www.showbar.at](http://www.showbar.at)

#### **16:15 und 17:30 Uhr: Tasting Highlight-Tasting**

Das engagierte Team von Rumzentrum präsentiert sechs Highlights des Vienna Rumfestivals 2018 inklusiver der Messe-Launches. Im Rum-Onlineshop von [www.rumzentrum.at](http://www.rumzentrum.at) gibt es rund 600 verschiedene Rums aus 50 Ländern. Das Sortiment spiegelt die beinahe unfassbare Vielfalt wider, die man bei diesem Destillat finden kann. In Baden bei Wien wurde 2017 ein eigener Showroom eröffnet, wo die Sorten nicht nur ausgestellt sind, viele exklusive Raritäten können im Rahmen einer Rumverkostung erlebt und natürlich auch erworben werden.

#### **18:45 Uhr: Tasting World of Rhum Agricole**

Rhum Agricole, aus frischgepressten Zuckerrohrsaft, eröffnet Rumliebhaberinnen und Rum-Liebhabern ein völlig neues Spektrum an Aromen und bereichert die Welt des Rums ungemein. Im Rahmen dieses Tastings lassen sich die Verkosterinnen und Verkoster in die Welt von Chamarel und Labourdonnais entführen.

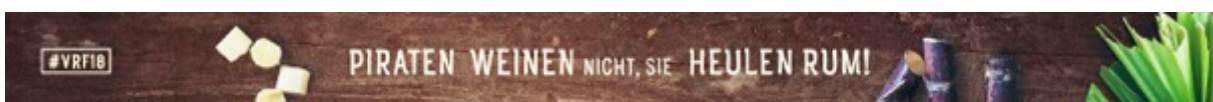
Web: [www.rhumeriedechamarel.com](http://www.rhumeriedechamarel.com), [domainedelabourdonnais.com](http://domainedelabourdonnais.com)

#### **20 Uhr: Tasting Fortgeschrittenen Verkostung**

Drei ganze Große Marken treffen aufeinander: Mezan, Mount Gay und Brugal. So man bereits Erfahrung mit der vielfältigsten Spirituose der Welt gemacht hat und auf der Suche nach neuen Produkten ist, oder sich mehr mit dem Thema Rum auseinandersetzen will, dann ist diese Verkostung ideal. Geöffnet werden sechs Rums und Farbe, Geruch, Geschmack und Abgang intensiv erkundet. Das Tasting gibt dem bereits erworbenen Wissen Feinschliff.

Tickets unter: [www.rumfestival.at/tastings-workshop/](http://www.rumfestival.at/tastings-workshop/)

Abgerundet wird das breite Angebot mit der "Spur of the Moment"- Austrian Rum Cocktail Challenge 2018 powered by Angostura, der Zigarrenlounge präsentiert von „Cigar Journal“, Kulinarik bei Foodtrucks, der Havana Club Cocktail Van und karibisch-kubanischen Klängen, live performed von Yoris Daniel Nueva Vista. Bei Cocktails auf Rum- oder Gin-Basis, oder auch einem Bier, lässt sich der Abend an der Festivalbar ab 22 Uhr ausklingen. Gemischt werden nicht nur die Mix-Drinks, die Rum-Fans des Vienna Rumfestival machen gemeinsame Sache mit den Gin-Freunden des gleichzeitig stattfindenden „Ginmarkt Wien - DAS Ginfestival“. Es lassen sich Erfahrungen austauschen, neue Bekanntschaften schließen oder es wird einfach nur gemeinsam gefeiert. Das Mixed-Motto: Lass' Dich RUMkriegen - BE (G)INSPIRED! Ginmarkt Wien - DAS Ginfestival im Web: [ginmarkt.at](http://ginmarkt.at)





### **Gastro-Special „Alles über Rum powered by Destillerie Franz Bauer“**

Für Gastronomen hält bereits von 10 bis 14 Uhr Ian „The Rum“ Burrell, Global Rum Ambassador, das Seminar „Rum in der Gastronomie powered by Destillerie Franz Bauer“. In diesem exklusiven 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.

### **SHORTCUT**

Beim Vienna Rumfestival und dem Ginmarkt Wien - DAS Ginfestival am 28. und 29. September in der Ottakringer Brauerei wird die Leichtigkeit des Lebens spürbar. Präsentiert werden über 60 Rum-Marken und mehr als 300 Rum-Sorten sowie viele innovative Gin-Sorten.

Nicolas Hold, Veranstalter: „Beim größten Rumfestival Mitteleuropas bieten wir einen Abriss über die Szene von Produzenten und Brands, einen Überblick über das vielfältige Angebot des Zuckerrohr-Destillats und natürlich kann viel verkostet werden. Eine Vielzahl an hochwertigen Masterclasses, Tastings und Workshops bietet sich zur Vertiefung an. Nicht umsonst treffen sich an diesem Wochenende namhafte Experten als aller Welt im Rum-Hotspot Wien.“

Hinzu kommen Live-Musik, Kulinarik, eine Zigarrenlounge und Wettbewerbe, wie die „Spur of the Moment“ Austrian Rum Cocktail Challenge 2018 powered by Angostura und After-Partys, wo Rum- und Gin-Fans zusammen feiern. Nicht nur dort sind Cocktails omnipräsent.

Der Run auf die Tickets zu den Festivals und den Tasting und Masterclasses läuft ungebremsst. Tickets sind noch im Vorverkauf erhältlich, auch alle Infos & Presse-Fotos zum Event gibt es unter [www.rumfestival.at](http://www.rumfestival.at) und auf [ginmarkt.at](http://ginmarkt.at).

Referenz (Rumgazette):

**„We can finally say that the austrian crowd was part of the event and is totally into the rum trend as we all are. The combination of all of this finally made a huge success out of this event!“**

### **TICKETS**

#### **Tickets für „Vienna Rumfestival“ und „Ginmarkt Wien – DAS Ginfestival“:**

Das Ticket beinhaltet zumindest den Tageseintritt, Verkostungsgutscheine sowie das exklusive Verkostungsglas und kann online in unserem Ticketshop ([www.rumfestival.at](http://www.rumfestival.at) oder [ginmarkt.at](http://ginmarkt.at)) oder über alle Ö-Ticket Verkaufsstellen (z.B. Libro, Banken) erworben werden. Es gibt Tagestickets, Festival-Tickets (Freitag+Samstag), Gruppentickets (5+1 Personen) und Kombi-Tickets für beide Festivals (Tages-, Festival- und Gruppentickets). Im Vorjahr waren beide Events ausverkauft!

#### **Tickets für Masterclasses, Tasting und Workshops**

Alle Masterclasses, Tastings und Workshops werden auf Deutsch gehalten. Die TeilnehmerInnen-Anzahl ist begrenzt und kosten 19,90 Euro pro TeilnehmerIn. Eine Übersicht über detaillierte Seminarzeiten und Inhalte findet sich unter: [www.rumfestival.at/tastings-workshop](http://www.rumfestival.at/tastings-workshop).

### **AKKREDITIERUNG**

Via unserer [Presse-Seite](#) können Sie sich für eine Akkreditierung anmelden. Die Akkreditierungsanfragen werden ab Anfang September beantwortet. Wir bitten Sie um Übermittlung Ihrer geschätzten Vorberichterstattung mittels Upload-Möglichkeit auf der Presse-Seite.

