



Vienna Rumfestival ist ausverkauft, aber es gibt noch allerletzte Tickets... Mit einer Masterclass- oder einem Tasting-Buchung ist ein Besuch des Festivals möglich

Seit gestern sind nun auch die letzten Vorverkaufstickets für das „Vienna Rumfestival“ und den „Ginmarkt Wien - DAS Ginfestival“ am 28. und 29. September in der Ottakringer Brauerei verkauft. Somit ist das größte Rumfestivals Mitteleuropas auch in der dritten Auflage ausverkauft. Jedoch gibt es noch eine allerletzte Möglichkeit um doch noch dabei sein zu können. Denn bei der Buchung einer Masterclass oder eines Tastings, ist auch ein Tagesticket für diesen Tag notwendig und damit auch noch möglich. So lassen sich zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen: Zuerst kann man die große Vielfalt des Zuckerrohr-Destillats bei allen Partnern erkunden, danach lässt sich ein vertiefender Blick ins Glas werfen und die Geheimnisse des Rums erforschen.

Tickets für Masterclasses, Tasting und Workshops

Alle Masterclasses, Tastings und Workshops werden auf Deutsch gehalten. Die TeilnehmerInnen-Anzahl ist begrenzt, Tickets kosten 19,90 Euro pro TeilnehmerIn. Hinzu kommt noch eine Tageskarte für das Festival. Tickets sind hier erhältlich: [TICKETS](#)

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“

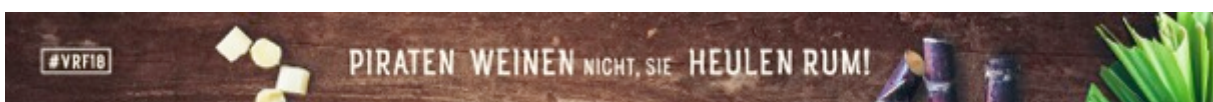
Mezan und Plantation präsentieren exklusiv jeweils drei Rums.

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

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

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





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, 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

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 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, 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/

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/

