



(Bild: Top-Spirit)



FÜR DIE ZWEITE AUFLAGE VON ANGOSTURA NO. 1 WURDE EIN EXQUISITER 16 JAHRE ALTER BLEND KREIERT, DER IN BEREITS EINMAL VERWENDETEN FÄSSERN AUS FRANZÖSISCHER EICHE ZUR REIFE GEFÜHRT WURDE (BILD: DESTILLERIE BAUER)



FÜR EINEN „DRY NEGRONI“ EMPFIEHLT TOP-SPIRIT-MARKETINGDIREKTOR MAG. FLORIAN CZINK 2 CL BRUGAL ESPECIAL EXTRA DRY, 2 CL BITTERLIKÖR SOWIE 2 CL SÜSSEN WERMUT. ALLE ZUTATEN MIT EIS IN EIN GLAS FÜLLEN UND MIT EINEM LÖFFEL UMRÜHREN (BILD: TOP-SPIRIT)

Karibische Kompositionen

Die Wurzeln des Rums liegen in der fernen Karibik, wo er auch noch heute zu einem Großteil gebrannt wird und fast jede Insel ihren eigenen Rum hat. Kein Wunder, wächst doch auch hier die Grundlage von Rum – das Zuckerrohr. Je nach Sorte wird das ganze Zuckerrohr, sein Fasern oder nur der Saft zunächst mit Wasser fermentiert und anschließend destilliert. Abschließend sorgen Blending und Lagerung für geschmacklich vielschichtige Rum-Kompositionen, die an Sommer, Sonne, Strand und Meer erinnern.

Sonderedition: „No. 1“

Das für seine traditionellen Aromatic Bitters und edlen Rums bekannte „House of Angostura“ (www.angosturarum.com) – die mittlerweile einzige Rumdestillerie in Trinidad – präsentiert mit „No. 1 Once Used French Oak“ das jüngste Mitglied der Produktlinie „The Limited Cask Collection“.

„Es hat uns sehr geehrt, die Premiere des neuen No.1 bei uns in Wien ausrichten zu dürfen“, erklärt Oliver Dombrowski, Geschäftsführer der Destillerie Franz Bauer Graz, die Rum und Bitters aus dem Hause Angostura in Österreich vertreibt. 50 Teilnehmer aus 23 Nationen (Europa, Mittlerer Osten, Afrika und Asien) waren angereist, um an der dreitägigen Distributor's Conference in Wien teilzunehmen und die neue Sonderedition erstmals in der Orangerie Schönbrunn zu verkosten. Die Destillerie Bauer hatte zudem interessierte Kunden und die besten Barkeeper Österreichs zur exklusiven Premiere eingeladen. Lediglich 15.030 Flaschen werden in ausgewählten Ländern weltweit angeboten, Österreich bekommt 600 Flaschen davon.

„Der Name No. 1 vermittelt die Idee eines ein-

zigartigen Rums. Jede in dieser Produktlinie angebotene Sonderabfüllung eröffnet dem stolzen Besitzer ein exklusives Erlebnis, das nach dem Verkauf dieser Sonderausgabe nicht wiederholt werden kann. Daher hat man sich bei The House of Angostura bei jeder neuen Sonderabfüllung für den Namenszusatz No. 1 entschieden, zusammen mit einer näheren Bezeichnung, die einen Hinweis auf die besondere Fassart gibt, die zum Reifen der jeweiligen Blends verwendet wird“, so Dombrowski.

No. 1 French Oak ist ein 16 Jahre gereifter Blend. Die verwendeten Rumsorten konnten mindestens zehn Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche reifen. Anschließend wurden sie vom Master-Blender vermählt und in ausgewählte Fässer aus französischer Eiche gefüllt, die man bereits einmal zum Reifen von Cognac verwendete. Darin durfte der Rum dann weitere sechs Jahre reifen. „Die französischen Eichenfässer sind verantwortlich für die so angenehmen Aromen von Nüssen und Trockenfrüchten wie Datteln und Feigen mit subtilen blumigen Anklängen“, beschreibt Dombrowski den Premium-Rum.

Für No. 1 French Oak verwendete Angostura ein



„HAVANA CLUB UNIÓN“ IST DER ZUSAMMENSCHLUSS DER KUBANISCHEN KULTMARKEN „HAVANA CLUB“ UND „COHIBA“ (BILD: PERNOD-RICARD-AUSTRIA)

einzigartiges Rezept. Das Ergebnis ist ein Rum von brillanter Bernstein-Farbe mit Aromen von Pfirsich und kandierter Marille, Macadamia-Nüssen und Mandeln mit leichtem Anklang an Eiche. Das Finish ist trocken mit weichem Abgang. www.bauerspirits.at

Karibischer Genuss

„Ron Brugal“ wird in der Dominikanischen Republik hergestellt und abgefüllt. Dies ermöglicht eine durchgängige Kontrolle des gesamten Herstellungsprozesses, um die Qualität zu garantieren. Garant dafür ist auch die Familie Brugal, die für die Herstellung des Rums mit Zutaten ausschließlich von der Dominikanischen Republik bürgt.

„Brugal-Rum setzte neue Maßstäbe in der Rumherstellung. Das Familienunternehmen etablierte nicht nur verschiedene Segmente wie das des braunen Rums oder der gereiften Rumsorten, sondern verbesserte auch die Qualität der Produkte entscheidend, indem der Rum in weißen Eichenfässern reift. Sie verleihen dem Produkt ein besonderes Aroma und eine spezielle Färbung“, sagt Top-Spirit-Marketingdirektor Mag. Florian Czink.

Zum Sortiment zählen „Brugal Añejo“ (38 Vol.-%), „Brugal Especial Extra Dry“ (40 Vol.-%), „Brugal XV“ (38 Vol.-%) sowie „Brugal 1888“ (40 Vol.-%).

Der Star im Sortiment ist „Brugal Siglo de Oro“ mit 40 Vol.-% Alkoholgehalt. „Dieser Super-Premium-Rum wird als Gold des Jahrhunderts bezeichnet. Nach bis zu zwölf Jahren Reifezeit wird Siglo de Oro von Hand in eine edle Flasche gefüllt. Eine echte Rarität, dessen Aroma voll und rauchig mit süßen Noten und Nuancen der Pekanuss besticht“, freut sich Czink. www.topspirit.at

Rum & Zigarre: Der Geschmack Kubas

Er ist das aktuelle Prestige-Produkt für Rumliebhaber und das zukünftige Vorzeige-Exemplar für kubanischen Rum-Genuss – „Havana Club Unión“. Er ist der Zusammenschluss zweier kubanischer Kultmarken – „Havana Club“ und „Cohiba“ –, die nicht nur denselben Boden, dieselbe Herkunft oder Tradition teilen, sondern auch das Bestreben, einen außergewöhnlichen Rum für echte Connaisseurs zu kreieren.

Das unterstreicht neben dem schmackhaften Inhalt das edle Flaschendesign. So besitzt die Flasche kein Papierlabel, sondern ein edles, in Gold glänzendes Schild. Die Besonderheit an Havana Club Unión ist die Kooperation zwischen Maestro Ronero Asbel Morales und dem berühmten kubanischen Zigarrensommelier Fernando Fernandez. Für die Reifung des edlen Produkts sind spezielle Fässer ausgewählt worden, deren Aroma auf die Begleitung durch kubanische Zigarren zugeschnitten ist. Aus diesem Grund prangt auf dem Label des Havana Club Unión auch der Begriff „Cohiba Atmosphäre“ – eine Anspielung auf die Zigarren-Vorzeigemarke Kubas.

„Havana Club Unión und Cohiba-Zigarren verkörpern auf besondere Art und Weise ihren Ursprung und ihre Tradition. Diese gemeinsame Herkunft sowie ihr reiches Erbe machen sie zu perfekten Partnern. Es war mir eine Ehre, in Zusammenarbeit mit dem berühmten Zigarrensommelier Fernando Fernandez diesen Rum zu kreieren, der Noten von süßer Vanille, Schokolade und getrockneten Früchten zum Vorschein bringt“, betont Asbel Morales. Für ihn passt der Prestige-Rum am besten zu einer „Cohiba Siglo VI“.

www.pernod-ricard-austria.com



DIPL. BW STEFAN OBERGANTSCHNIG
OFFICE@GASTRO-
DATA.AT

„MIT ZWEI PROZENT MENGEN-STEIGERUNG WAR WEIßER RUM 2015 SEHR EXPANSIV“

WEISSER RUM ZEIGT AUF

Im Jahr 2015 tat sich Rum in den ersten Monaten gegenüber dem Vorjahr deutlich schwerer. So mussten die Rum-Importe einen mengenmäßigen Rückgang im Gastronomiegroßhandel von minus 6 Prozent bei 63,2 Prozent Marktanteil hinnehmen. Inländer-Rum verzeichnete mit minus 4,7 Prozent bei 36,8 Prozent Marktanteil ebenfalls einen Rückgang. Wertmäßig lagen die Importe im Zeitraum Jänner bis November mit minus 2,9 Prozent bei 73,6 Marktanteil am Gastronomiegroßhandel bzw. Inländer-Rum mit minus 1,9 Prozent und 26,4 Prozent Marktanteil hinter den Vorjahresergebnissen. In Summe mussten Import-Marken und Inländer-Rum einen – weitestgehend gleichwertigen – Mengenrückgang von minus 5,5 Prozent hinnehmen. Wertmäßig betrug der Gesamtrückgang minus 2,6 Prozent. Innerhalb der Import-Mengen hatte weißer Rum (+2% auf 65% Marktanteil) gegenüber dunklem Rum (-18% auf 35% Marktanteil) im Vergleich zu 2014 die Nase vorne und präsentierte sich somit sehr expansiv. Bei einer Gegenüberstellung der wertmäßigen Anteile stieg weißer Rum sogar um plus 4,2 Prozent auf 60,5 Prozent Marktanteil, während dunkler Rum mit minus 12,1 Prozent gegenüber den ersten elf Monaten 2014 auf 39,5 Prozent Marktanteil absackte.



„DER SPITZ-INLÄNDERRUM WIRD REGELMÄßIG MIT DER DLG-MEDAILLE IN GOLD PRÄMIERT“, FREUT SICH SPITZ-MARKETINGLEITERIN MAG. JUTTA MITTERMAIR

Spitz

DER KLASSIKER AUS OBER-ÖSTERREICH

Der Klassiker unter den Spitz-Produkten wird seit mittlerweile über 90 Jahren im oberösterreichischen Unternehmen produziert und zählt nicht nur zu den ältesten, sondern auch zu den erfolgreichsten Spirituosen in der Spitz-Familie. „Dabei konnte er sich nicht nur im Einzelhandel, sondern gerade in der Gastronomie etablieren, wo er seit mehreren Jahrzehnten als Marktführer gilt“, erklärt Spitz-Marketingleiterin Mag. Jutta Mittermair. Die Qualität wurde bereits von mehreren Seiten gerühmt: So wurde der Spitz-Inländerrum unter anderem von der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft gewürdigt und bereits mehrmals mit der DLG-Medaille in Gold prämiert. Daneben konnte er sich auch bei einer Blindverkostung durchsetzen: „Beim Testen der gängigsten Inländerrum-Sorten überzeugte er durch seinen typischen, ausdrucksstarken Geschmack sowie seinen aromatischen Geruch, womit er eine Top-Platzierung erreichte“, sagt Mittermair. So meinte ein Jury-Mitglied: „Der Spitz-Inländerrum ist definitiv unter den besten Inländerrum-Sorten zu finden. Er hat mich durch seinen aromatischen Geruch sowie seine ansprechende Farbe überzeugt. Er rangiert bei mir unter den Favoriten“. In Zusammenarbeit mit Gastronomen zeigt Spitz auch regelmäßig neue Anwendungsmöglichkeiten von Inländerrum auf. Etwa wurden im vergangenen Herbst in Zusammenarbeit mit dem renommierten Wiener Traditions-Café Landtmann Rezepte für süße Köstlichkeiten entwickelt. „Für 2016 stehen einige Neuprodukte mit Spitz-Inländerrum in den Startlöchern“, verrät Mittermair.

www.spitz.at

Bilder: Spitz

