NACHRICHTEN
Österreich

Geschmacksexplosion: Tequila und Mezcal erobern die Barszene Wiens

Erleben Sie die faszinierende Vielfalt von Tequila und Mezcal! Auf dem Event "Geschmax Explozíon" wurden über 600 Aromen vorgestellt. Tauchen Sie ein in die Welt der Agavendestillate!

Die faszinierende Welt der Agavenbrände gewinnt zunehmend an Aufmerksamkeit, insbesondere Tequila und Mezcal, die mit über 600 unterschiedlichen Aromen die Barszene revolutionieren. Der Getränkegroßhändler Del Fabro Kolarik hat kürzlich zahlreiche Vertreter der heimischen Gastronomie in Wien Simmering versammelt, um die Vielfalt und die neuen Möglichkeiten dieser Spirituosen vorzustellen. In der Vergangenheit wurde Tequila oft nur als Shot konsumiert, doch diese Zeiten sind längst vorbei. Prominente Persönlichkeiten wie George Clooney mit seiner Marke Casamigos sowie Rita Ora mit Prospero haben dazu beigetragen, den Trend weiter anzufeuern. Die Akzeptanz und Beliebtheit dieser Spirituosen nimmt in Europa und speziell in Österreich rasant zu.

Bewusste Gastronomen erkennen die Potenziale dieser Getränke und integrieren sie kreativ in ihre Angebote. Zu den Vorreitern gehören Joachim Bankel, Betreiber der Babenberger Passage, Melanie Castillo, die Barkeeperin des Jahres vom Barfly’s Club, sowie Heinz Kaiser von der Dino’s Apothecary Bar. Diese talentierten Mitarbeiter nutzen die Agavendestillate, um innovative Kreationen zu entwickeln. Zudem sind die Premiumprodukte auch als purer Genuss in angesagten Clubs gefragt.

Geschmacksexplosion erleben

Ein Highlight war das Event mit dem Titel „Geschmax Explosión“, das Anfang Oktober stattfand und über 200 Gäste anlockte. Während dieser Veranstaltung konnten die Teilnehmer nicht nur die verschiedenen Aromen von Tequila und Mezcal bei geführten Verkostungen erleben, sondern auch direkt mit Herstellern und Branchenexperten ins Gespräch kommen. Es bot sich die Gelegenheit, zahlreiche Top-Marken wie Jose Cuervo 1800, San Cosme, Patrón, Don Julio und Volcan de mi Tierra zu verkosten und deren Produkte kennenzulernen.

Zusätzlich wurden Masterclasses angeboten, in denen die Gäste ihr Wissen über Agavenbrände erweitern konnten. Rafael Topf, zuständig für die Sortimentsentwicklung und Beratung bei Del Fabro Kolarik, bemerkte: „Tequila und Mezcal bieten aufgrund ihrer enormen Bandbreite an Aromen die Möglichkeit, Gäste in Cocktailkreationen immer wieder zu überraschen.“ Diese Vielfalt zieht nicht nur Barkeeper, sondern auch neugierige Genießer an, die bereit sind, neue Geschmackserlebnisse zu erforschen.

Die Entwicklung der Barszene in Österreich zeigt deutlich, dass die Zukunft von Tequila und Mezcal vielversprechend ist und diese Getränke nicht nur in klassischen Cocktails, sondern auch in innovativen Mixvariationen glänzen können. Ein spannender Weg, den diese Spirituosen beschreiten, und der Besuch des Events unterstreicht das wachsende Interesse und die Wertschätzung für die hochwertigen Agavendestillate. Mehr Informationen zu diesem Thema sind **bei www.gaultmillau.at** erhältlich.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at