



## Informacja prasowa

Warszawa, 3 kwietnia 2019 r.

### Rumy z całego świata zagospodzą w stolicy

O zmieniających się gustach i preferencjach smakowych Polaków świadczy rosnąca w ostatnich latach popularność rumów. Napój produkowany ze sfermentowanego soku z trzciny cukrowej doczekał się wreszcie swojego święta w Warszawie. W dniu 11 maja br. w Centrum Praskim Koneser odbędzie się premierowa edycja festiwalu Show Rum Warsaw. Organizatorzy zapowiadają moc atrakcji w karaibskim stylu.

Kategoria rumów to jeden z prężnie rozwijających się segmentów alkoholi w Polsce oraz całej Europie. Pojawiają się bary z szeroką ofertą rumów, przybywa również odmian craftowych tego alkoholu – tak oto wzrost sprzedaży tego trunku osiąga blisko dwucyfrowe tempo, stąd duże koncerny zwiększają skalę jego produkcji. O sile rumu świadczą możliwości przybierania najróżniejszych form aromatyczno-smakowych, dzięki czemu grono jego zwolenników wciąż rośnie.

Tegoroczna, pierwsza odsłona Show Rum Warsaw jest odpowiedzią na coraz większe zainteresowaniem tym trunkiem. Festiwal odbędzie się w dniu **11 maja br. (sobota) w Centrum Praskim Koneser**. Pomysłodawcą i organizatorem wydarzenia jest firma Tudor House, która od sześciu lat z powodzeniem realizuje coroczny festiwal Whisky Live Warsaw.

Główną osią wydarzenia będzie degustacja rumów z całego świata. Organizatorzy zadbali o szeroki przekrój aromatyczny oraz geograficzny smakowanych alkoholi. Spodziewanych jest kilkudziesięciu wystawców z kilkunastu krajów. Podróż smakowa sięgnie m.in. odległych rejonów Dalekiego Wschodu. Magię Orientu zapewnią japońskie whisky z rejonu Okinawa – Kiyomi, co po japońsku oznacza „czyste piękno” oraz craftowa Teeda. Z kolei jednym z przedstawicieli rumów z Ameryki Południowej będzie wenezuelska Santa Teresa. O utrzymanie karaibskiego klimatu zadbają: pochodzący z Jamajki (produkowany w najstarszej położonej w tym rejonie destylarni) rum Appleton, mogący pochwalić się ponad 300-letnią tradycją Mount Gay z Barbados (najstarsza marka rumu na świecie) oraz inny reprezentant tego kraju – rum Sixty Six.

W gronie tegorocznych wystawców znalazły się również alkohole z Europy. - *A.H. Riise to pochodząca z Danii legendarna marka karaibskich rumów, które finiszowane są w Niemczech, a ich historia sięga pierwszej połowy XIX wieku. W Warszawie pojawi się Lars Code, brand ambasador marki A.H. Riise, który poprowadzi jedną z sesji Masterclass – podkreśla Jarosław Buss, organizator Show Rum Warsaw.*

Oferta festiwalowa nie ogranicza się tylko do rumów. Uczestnicy Show Rum Warsaw zyskają wyjątkową okazję do degustacji wybranych gatunków brazylijskiej cachacy. Ten niezwykle popularny w Brazylii napój alkoholowy, produkowany ze sfermentowanego soku trzcinowego, w Polsce praktycznie jest nieznan. O promocję cachacy na festiwalu zadba gość specjalny. **Leszek Wędzicha**, bo o nim mowa, to współwłaściciel House of Cachaça Ltd. Od ponad 20 lat zaraża pasją i zajmuje się propagowaniem tego trunku. Na co dzień współpracuje z wieloma producentami cachacy, jest również organizatorem Cachaça Festival UK. W



Centrum Praskim Koneser nie zabraknie również alkoholi z Meksyku. Degustowana będzie meksykańska wódka, czyli tequila, między innymi popularna seria Patron. Na Show Rum Warsaw pojawi się także charanda, czyli alkohol wytwarzany w stanie Michoacán w Meksyku. Jego nazwa pochodzi od wzgórza Cerro de la Charanda, gdzie w XIX wieku powstała pierwsza destylarnia tego trunku.

O podniebienia uczestników zadbać również producenci whisky, którzy zaprezentują wersje leżakowane w beczkach po rumie. Swój udział zapowiedział m.in. świeżo upieczony laureat tegorocznego konkursu World Whiskies Awards w kategorii „Najlepsza Whisky Single Malt na świecie”, znana irlandzka marka Teeling. W gronie wystawców pojawi się również powstająca na Dolnym Śląsku komercyjna destylarnia Wolf & Oak.

Możliwość degustacji kilkuset trunków to nie jedyne atrakcja przewidziana przez Organizatora. Dla osób chcących pogłębić swoją wiedzę z zakresu rumów przygotowano sesję Masterclass. - *Planowane są również pokazy tworzenia i serwowania koktajli oraz drinków z użyciem rumów. Nie zapomnieliśmy też o fanach dobrej kuchni. Stroną kulinarną wydarzenia zajmie się znana Restauracja Merliniego. Jej właściciel i szef kuchni, Bartłomiej Czerwiński, poprowadzi pokaz gotowania na żywo z wykorzystaniem rumu, czyli tzw. food pairing* – dodał **Jarosław Buss**.

Show Rum Warsaw to również okazja do uzupełnienia naszej domowej kolekcji mocnych trunków. Sklep festiwalowy oferować będzie szerokie spektrum alkoholi festiwalowych w atrakcyjnych cenach – pomniejszonych o podatek VAT. Z kolei dla tych, którzy chcieliby zabrać alkohol do domu, a nie chcą kupować całych butelek, przygotowano Stację Dram, gdzie do nabycia będą tzw. sample (próbki) rumów.

Centralnym miejscem Show Rum Warsaw będzie scena festiwalowa, gdzie poza sesją food pairingu odbywać się będą wykłady, prezentacje i rozmowy z gośćmi specjalnymi. Obecnie trwają prace nad ustalaniem szczegółowego programu godzinowego sceny.

Festiwal odbędzie się w sobotę (11 maja br.) w godzinach 12:00-24:00. Więcej informacji dostępnych jest na oficjalnej stronie wydarzenia: <http://www.showrumwarsaw.com/>.

Trwa już sprzedaż biletów online na festiwal: <https://www.ebilet.pl/biznes/targi/show-rum-warsaw/>.

\*\*\*\*\*

**Tudor House** ([www.tudor-house.pl](http://www.tudor-house.pl)) – działający od 1995 roku na polskim rynku największy importer i dystrybutor alkoholi typu Premium. Jej właściciel – Jarosław Buss, od blisko 25 pogłębia swoją wiedzę oraz edukuje innych w dziedzinie whisky. Jako pierwszy Polak w historii sędziował prestiżowe zawody **World Whiskies Awards**, odbywające się raz do roku w Londynie.

#### Kontakt dla mediów

Michał Hasik

PR Coordinator

Kom. 535 999 689

[michal@whiskylivewarsaw.com](mailto:michal@whiskylivewarsaw.com)