AUTHENTIC, CRAFTED & DESIGNED

Chivas Regal Whisky präsentiert Whisky-Trends & neue Drink-Kreationen

Whisky wird immer globaler, erreicht dadurch neue Märkte und trifft damit auf vielschichtige Erwartungshaltungen. Diese und weitere Erkenntnisse ergab ein Whisky-Round Table auf Initiative von Chivas Regal Whisky in der Albertina Passage. Sensorik-Experte Reinhard Pohorec und Gert Weihsmann, Business Development Manager Prestige & Advocacy bei Pernod Ricard Austria, gaben Insights in die aktuellen Trends, während Bartender ihre persönlichen Chivas-Kreationen servierten. Diese werden den Gästen in den nächsten Monaten auch in ihren Bars kredenzt und sind das Ergebnis einer vertiefenden Auseinandersetzung mit der beliebten Spirituose.

Drei aktuelle Trends sind für die Experten derzeit im Whisky-Segment klar erkennbar: Design-Whiskies, neue Kreationen und Innovationen machen Whisky zur Trend-Spirituose schlechthin. Mit dieser Entwicklung werden auch laufend neue Konsumentenkreise und -märkte angesprochen. Heritage ist einerseits ein wichtiges Thema, es gibt aber auch neue Whisky-Genießer, die weniger Wert auf Age-Statements legen. Sie lassen den Whisky (Malts & Blends) moderner, zeitgemäßer, trendiger erscheinen. Dennoch gilt für die klassischen Whisky-Kenner eine Besinnung auf die Wurzeln, die Herkunft, das Handwerkliche aber auch auf die historischen Hintergründe.

Eine weitere Tendenz kommt ganz stark von den Konsumenten der klassischen Märkte Europa und USA. Und zwar die Betonung auf Einzelabfüllungen und Fassstärken. Zum Craft-Trend gehören auch neue „Farm Destilleries“, die teilweise mit anderen Getreidesorten arbeiten und daher die Vielfalt des Whiskys erweitern. Einig sind sich Experten und Genießer aber auch bei der Tatsache, dass der Whisky-Genuss zelebriert wird und sich Luxus bzw. Premium-Qualitäten durch alle Trends ziehen.

2017 hat Chivas Regal mit dem Bartenders Chapter eine neue Form der Zusammenarbeit mit Bartendern ins Leben gerufen. Auch hier steht vertiefendes Wissen rund um die Spirituose im Vordergrund. Vor der Drink-Kreation reisen die ausgewählten Bartender daher in die Strathisla Destillerie in Speyside, um die Themen Heritage und Qualität zu inhalieren. Erklärt werden der Herstellungsprozess und die einzelnen Chivas Whisky-Qualitäten. **Roland Wiesner (Roberto’s American Bar), René Humenberger-Szekeres (Hotel InterContinental Intermezzo Bar), Dein Dumancic (Sky Bar Wien), Alexander Knoll (Landhauskeller Graz) und Attila Szelhoffer (Darwin‘s Salzburg)** tauchen so in die Welt um das schottische Gold ein.

Gert Weihsmann freut sich, dem Trend gerecht zu werden: *„Es ist faszinierend zu sehen, welch großen Einfluss die Reise zum Ursprung und das Erlebnis rund um die Marke Chivas auf die Drink-Kreation der Bartender nehmen. Die gewonnenen Eindrücke spiegeln sich in der Qualität und Kreativität der Drinks wider.“*

Cocktail-Kreationen von Schottland inspiriert

Beim Whisky-Gipfeltreffen in der Albertina Passage war auch **Ken Lindsay, Chivas Regal Brand Ambassador,** begeistert von dieser Herangehensweise und den kreativen Cocktail-Kreationen: *„Ich finde es unglaublich, welche Inspirationen die Bartender durch die Reise nach Schottland zurück nach Wien mitgebracht haben. Jeder Drink ist auf seine Weise besonders und spiegelt Chivas Regal und dessen Herkunft perfekt wider.“*

Chivas-Genießer haben in den kommenden Monaten die Möglichkeit, in den ausgewählten Bars Chivas Regal Punkte zu sammeln und diese in exklusive Chivas Regal Geschenke einzutauschen. Die Chivas Exclusive Cards sind in den Bars der fünf Barkeeper erhältlich.

ALLE BARS UND DRINKREZEPTE:

Roland Wiesner | Roberto's American Bar

MIRACLE

Zutaten:
5cl Chivas Regal 12yo
1,5cl frisch gepresster Zitronensaft
2,5cl Monin Mirabell Sirup
Soda zum Toppen
1 Dash Bitter Truth Aromatic Bitters
Garnitur: Grapefruit Twist

Zubereitung:
Die ersten drei Zutaten shaken und im Longdrinkglas mit Soda auftoppen, mit der Zeste garnieren und einem Dash Bitter Truth abrunden

CHIVAS REGAL 18yo Perfect Serve

Chivas Regal 18yo
Schokoladentrüffel
Portwein-Gelee-Würfel

Zubereitung
Chivas Regal pur mit Schokoladentrüffel und Portwein-Gelee-Würfeln servieren.

Attila Szelhoffer | Darwin's Salzburg

THE COOPER

Zutaten:
6cl Chivas Regal 12yo
2cl Cherry Heering
1cl Granatapfel Shrub
3 Dash Angostura Bitters

Zubereitung:
Zutaten in einem vorgekühlten Chivas Tumbler auf Eiswürfel rühren, mit Honig, Granola und schwarzer Walnuss garnieren.
Zubereitung Shrub:
Granatapfelsaft mit Zucker aufkochen, Balsamico, schwarzen Pfeffer, Piment und Kardamom zugeben und reduzieren lassen.

Dein Dumancic| Sky Bar Wien

FIRST DISTRICT

Zutaten:
5cl Chivas Regal 12yo
3cl Martini Robino
2cl Bauer Haselnuss Schnaps
1 BL Monin Rohrzuckersirup
1 BL Havana Honig Bitter

Zubereitung:
Zutaten in einem Rührglas rühren, in einem Coupe Glas ohne Deko servieren

CHIVAS REGAL 18yo Perfect Serve

4cl Chivas Regal 18yo
Trockenfrucht: Feige, karamellisiert mit etwas Salz.

Zubereitung:
Chivas Regal im Cognacglas leicht erwärmt und dazu die Feige servieren

Alexander Knoll | Landhauskeller Graz

A TOUCH OF TROPIC

Zutaten:
7cl Chivas Regal 12yo
2 Stk. frische Mango

Zubereitung:
Die Mango in einem Shake-Becher zerstoßen, alle Zutaten dazugeben und dry shaken. Dann Eis dazu

2cl Limettensaft 1,5cl Zuckersirup 2cl Eiweiß Hibiskus Bitters Garnitur: getrocknete Mango und Thymian	geben, nochmals shaken, in ein Glas gießen, mit Hibiskus Bitters toppen und einer getrockneten Mango garnieren Tipp: Das Eis mit einem Barlöffel an einer Seite öffnen, Eiweiß so vom Eigelb trennen!
THE SCOTISH RABBIT	
Zutaten: 7cl Chivas Regal 18yo Liebstöckel Gurke Salz	Zubereitung: Chivas Regal 18yo im Rührglas mit einem Blatt Liebstöckel und 1 Stück Gurkenscheibe verrühren, straight up in ein Glas gießen

René Humenberger-Szekeres | Hotel InterContinental Intermezzo Bar

DER BÄNKERMEISTER (benannt nach einem Stammgast)	
Zutaten: 4cl Chivas Regal 12yo 2cl Verjus 1,5cl Southern Comfort 2 Dash Läuterzucker Garnitur: Limetten Spirale Kirsche	Zubereitung: Alle Zutaten im Rührglas rühren, in einem Martiniglas servieren

Über Pernod Ricard Austria:

Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 18.000 Mitarbeitern in 80 Ländern Spirituosen und Weine. Auf dem österreichischen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Austria GmbH mit Sitz in Wien repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium- und Prestige-Spirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Absolut Vodka, Havana Club Rum, Chivas Regal, Jameson, Ramazzotti, The Glenlivet, Malibu oder Lillet. Mit rund 30 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Austria im Geschäftsjahr 2016/17 einen Bruttoumsatz von 40 Millionen Euro verzeichnen. Pernod Ricard hat sich einer nachhaltigen Entwicklungspolitik sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol verschrieben und ist deshalb auch u.a. Mitglied bei SpiritsEUROPE, einem freiwilligen Zusammenschluss von führenden Spirituosenfirmen und der Spirituosenverbände der Länder. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria Aktivitäten im Rahmen des jährlich stattfindenden Responsibl'ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol“. **Mehr Informationen unter www.pernod-ricard.at**

Rückfragehinweis:

Pernod Ricard Austria GmbH

Gert Weihsmann
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: Gert.Weihsmann@pernod-ricard.com

massgeschneidert in Wort und Tat

Victoria Devecsai, MMA
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien
E-Mail: devecsai@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260450