

PRESSEMEDDELELSE

Ny festival hylder cocktailen, kunsten at lave den og glæden ved at drikke den

Nyd cocktails mixet af verdens bedste bartendere og mixologister, smag på spiritusnyheder fra branchens topproducenter, og lær at mixe den perfekte cocktail. Det er noget af det, shakeren er fyldt med, når Danmarks første spiritus- og cocktailfestival til februar byder spirituselskere fra hele verden velkommen til to enestående dage i cocktailens tegn.

London har én, New York har én, Berlin har én, og nu er turen kommet til København. Den 26. og 27. februar afholdes Danmarks første spiritus- og cocktailfestival, 'Copenhagen Spirits and Cocktails', der bliver et brag af en begivenhed bestående af én del messe, én del konference og én del cocktailparty.

Festivalen er for både de professionelle ydere bag baren og de glade nydere foran, som i Moltkes Palæ kan opleve nogle af verdens bedste bartendere folde sig ud. Her deler de ud af deres erfaringer med shakers, spiritus og mixers, ligesom de giver smagsprøver på deres ekstraordinære håndværk.

I kølvandet på den renæssance, cocktailkulturen oplever i øjeblikket, er der også røre i spiritusbranchen. Nye innovative spiritustyper dukker op, og gamle næsten glemte mærker får en ny opblomstring. Ud over seminarer og foredrag byder festivalen derfor også på et væld af stande, hvor du kan forkæle ganen med nyheder og klassikere fra branchens førende spiritusproducenter.

Derudover afholdes der en række særlige cocktailevents på restauranter og cocktailbarer overalt i byen. Med andre ord vil ingen være i tvivl om, at Danmarks første spiritus- og cocktailfestival er kommet til byen.

Financial Times: København inde i cocktailguldalder

Ligesom danske restauranter og køkkenchefer for tiden markerer sig kraftigt i udlandet, er de danske cocktailbarer godt i gang med at etablere sig på det internationale cocktailkort. Blandt andet har flere udenlandske medier for nylig hyldet danske bartendere og den danske cocktailbølge.

For eksempel skrev Financial Times i sommer, at København er inde i en sand cocktailguldalder, og sammenlignede de danske cocktailbarers nuværende arbejde med den måde, hvorpå Noma har cementeret Københavns position som en kulinarisk hotspot.

Bag bardiskene arbejdes der da også som på de bedste Michelin-restauranter. Man udvælger omhyggeligt spiritussen, producerer sine egne sirupper, presser selv sine juicer og eksperimenterer med sæsonbaserede smagssammensætninger. For gæsterne kræver kvalitet i glasset: De vil stadig gerne beruses, men det skal ske med stil og klasse.

Vil du vide mere, kan du kontakte:

Henrik Steen Petersen

Telefon: 20 61 89 43

E-mail: hsp@copenhagenspiritsandcocktails.dk

Alle fakta om 'Copenhagen Spirits and Cocktails'

Opsummering

'Copenhagen Spirits and Cocktails' består af én del messe, én del konference og én del cocktailparty. Det er altså ikke en branche- eller salgsmesse for de særligt indviede, men en festival for alle med hang til våde varer. Festivalen byder på en lang række seminarer, stande, smagsprøver, cocktailundervisninger og events rundt omkring i byen.

Venue

Omdrejningspunktet for 'Copenhagen Spirits and Cocktails' bliver Moltkes Palæ, Dronningens Tværgade 2, 1302 København K, der danner rammen om standene, seminarerne, produktpræsentationerne og prøvesmagningerne.

Arrangører og deltagere

Bag 'Copenhagen Spirits and Cocktails' står Moltkes Palæ og Sprit & Co, der byder velkommen til både professionelle, entusiaster og dem, der blot nyder en god cocktail.

Udstillere, Tasting Rooms og Master Classes

I alt forventes godt 30 udstillere, der præsenterer deres produkter på standene, afholder prøvesmagninger i særlige Tasting Rooms og tilbyder Master Classes, hvor de fortæller om deres produkter og historien bag.

Seminarer

Et væsentligt element på festivalen er en lang række seminarer, der spænder fra historiske foredrag over seminarer for professionelle bartendere og ejere til hands-on-arrangementer om, hvordan du mixer den perfekte cocktail. Blandt overskrifterne er King Cocktail, Punch and the Birth of Mixology, Bar Myth Busters, World Traveller, Bartending Fun-da-mentals.

Foredragsholdere

Foredragsholderne tæller nogle af verdens bedste bartendere og mixologister, blandt andre Dale DeGroff, David Wondrich, David Kaplan, Alex Day, Don Lee og Elayne Duke.

Bag baren

I samarbejde med byens barer arrangeres en række 'Bag baren'-arrangementer, hvor publikum får en unik chance for at høre historien om nogle af København bedste cocktailbarer, møde bartenderne og ikke mindst prøve barernes signaturcocktails.

Spirited Dinners

I samarbejde med byens restauranter arrangeres en række såkaldte Spirited Dinners, der er middage, hvor omdrejningspunktet er gastronomi og cocktails. Lørdag nat kan du blandt andet glæde dig til 'Vodka and Caviar at Midnight' på restaurant AOC.

Konkurrencer

I samarbejde med Dansk Bartenderlaug bliver DM i Klassisk Cocktail og Flair 2011 afholdt som en del af festivalen. Det samme bliver Pernod Ricard Danmarks årlige Havana Club-konkurrence, der også presser bartenderens evner til det yderste.

Vil du vide mere, kan du kontakte:

Henrik Steen Petersen

Telefon: 20 61 89 43

E-mail: hsp@copenhagenspiritsandcocktails.dk