



Hochkarigster Hochprozentiger: Ernest Hemingways „Death In The Afternoon“ ist der Falstaff-„Champagnercocktail des Jahres“

ID: LCG22470 | 03.11.2022 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Im Zuge des „Vienna Bar- & Spiritsfestivals“ am 3. November 2022 lädt Falstaff zum Stelldichein der nationalen sowie internationalen Bar- und Spirituosenszene. Zum „Champagnercocktail des Jahres“ kürt das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle den von Ernest Hemingway kreierten „Death In The Afternoon“.

Wien (LCG) – Tragik, Rausch und wenig Worte: **Ernest Hemingways** Debütroman „Fiesta“, mit welchem dem Autor 1927 der Durchbruch gelang, vereint haarsträubende Ausschweifungen und legendäre Trinkfestigkeit ebenso wie beinahe zärtliche Schilderungen grober Gewalt. Besonders die Stierkämpfe Spaniens waren für den Schriftsteller Quelle der Inspiration sowie Sinnbild für Feigheit und Tapferkeit, Sport und Tragödie. In dem fünf Jahre später erschienenen Essay „Death In The Afternoon“ widmete sich Hemingway abermals der intensiven Betrachtung des gefährlichen Rituals und seiner tödlichen Eleganz. Inspiriert durch das intensive Leben und den unvermeidlichen Tod an diesen heißen, gewalttätigen Nachmittagen, entwickelte der spätere Literaturnobelpreisträger schließlich einen Cocktail – und benannte ihn nach seinem Werk: „Death In The Afternoon“.

Seit 1935 in der 64-seitigen Rezeptsammlung „So Red The Nose, Or Breath In The Afternoon“ aufgelistet, besteht der auch als „Hemingway“ bekannte Drink originär aus einem Teil Absinth und vier Teilen Champagner. Eine hochprozentige Mischung, welche der Autor höchstselbst empfahl, drei- bis fünfmal täglich zu trinken. Fernab der gesundheitlichen Risiken eines solchen Vorgehens erscheint es nahezu verschwenderisch, einen derart dekadenten

Drink maßlos zu konsumieren. So ist „Death In The Afternoon“ nicht nur eine bildhafte Hommage an seinen Erfinder, sondern wird aufgrund seiner minimalistischen Herstellung – zugleich aber großen Aromenvielfalt – von Falstaff zum diesjährigen „Champagnercocktail des Jahres“ gekürt.

„Der ‚Death In The Afternoon‘ ist ein sowohl altehrwürdiger Klassiker der Barkultur als auch eine sich stets neu erfindende Geschmackserfahrung. Die Fülle an unterschiedlichen Absinthsorten innerhalb Europas erlaubt eine aromatische Variation, an die sich verschiedene Champagnerqualitäten nahtlos anfügen. Für Debütantinnen und Debütanten lässt sich der opaleszente Drink einfach mit ein bis zwei Dashes Zuckersirup verdünnen“, so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** .

Siegerehrung, Degustation, Masterclasses: Falstaff lädt zum „Vienna Bar-und Spiritsfestival“

Feierlich zum Falstaff-„Champagnercocktail des Jahres“ prämiert wird der „Death In The Afternoon“ im Rahmen des „Vienna Bar-& Spiritsfestivals“ am 3. November 2022. Mit dem exklusiven Event lädt das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle, von 16.00 bis 22.00 Uhr, zur Degustation sowohl heimischer als auch internationaler Gin-, Wodka- und Rumspezialitäten, Edelbrände, Whisk(e)ys & Co. Von klassischem Aperitivo vom legendären Negroni-Wagen des „Pastamara“ werden den Besuchern des Events auch an den Bars des Ritz Carlton Vienna, „Atmosphäre“ und „Dstrikt“, kreative Drinks serviert. Außerdem verlegen der „Planter’s Club“, die „Eden Bar“ und die „Sign Lounge“ – hier verzaubert Cocktail-Virtuose und -Mastermind **Kan Zuo** seine Gäste – ihren Tresen an diesem Abend in die Wiener Hofburg. Als besonderes Highlight kommt exklusiv Barchef **Emanuele Broccatelli** mit dem sensationellen Team des Hotels W Rome mit seiner Bar nach Wien und kredenzt handcraftet Signature-Cocktails „Made in Italy“.

Eine Vielzahl an Masterclasses wie zum Beispiel von und mit der Bartenderin des Jahres 2019, **Kathi Schwaller**, Whyte & Mackay-Ambassador **Bastian Drews** und Gin-Produzent **David Gölles** liefern darüber hinaus spannende Insights über aktuelle Cocktailtrends sowie die Geschichte und Einsatzmöglichkeiten verschiedenster Spirits. Abgerundet wird das hochkarätige Rahmenprogramm durch kulinarische Spezialitäten und Live-Musik.

Tickets für das „Vienna Bar- & Spiritsfestival“ sind für Gourmetclub-Mitglieder und Abonnenten auf nextevent.com im Vorverkauf bereits ab 39 Euro erhältlich. An der Abendkasse zahlen Gourmetclub-Mitglieder und Abonnenten lediglich 70 Euro. Fachbesucher erhalten ihr Ticket für nur 10 Euro.

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Exemplaren das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Quartal rund 8,6 Millionen Seitenaufrufe, drei Millionen Besuche und 1,9 Millionen Unique Clients laut Österreichischer Web Analyse. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 150.000 Weine mit Bewertungen, knapp 21.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.300 Cafés, die besten Wein- und Cocktailbars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 210.000 Facebook-Freunden sowie über 110.000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf falstaff.com

+++ AKKREDITIERUNG +++

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist ausschließlich nach vorheriger Akkreditierung per [E-Mail](mailto:info@falstaff.com) möglich.

+++ COMPLIANCE HINWEIS +++

Transparenz ist uns wichtig! Durch Ihre Anmeldung gehen wir davon aus, dass Sie den Termin im Rahmen Ihrer journalistischen Tätigkeit bzw. Ihrer Repräsentationsaufgaben und in

Übereinstimmung mit den für Sie gültigen Compliance-Richtlinien wahrnehmen.

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](https://www.leisure.at) (Schluss)