vinetur

Rhum Fest Paris新增龙舌兰烈酒板块

这场朗姆酒展在2026年版中扩展至龙舌兰、梅斯卡尔及其他龙舌兰烈酒，主办方希望借此吸引更广泛的受众。

2026年4月20日星期一



Rhum Fest Paris本周末重返Parc Floral，举办2026年展会，汇聚100多个品牌和蒸馏厂。主办方表示，本届展会在形式上更便于参观，也更强调教育属性。为期三天的活动将持续至周一，已成为法国朗姆酒领域最重要的行业与消费者聚会之一，而今年其范围也进一步扩大，纳入tequila、mezcal、raicilla和cocuy等龙舌兰烈酒。

这一扩容反映出烈酒市场的更广泛变化：生产商和饮用者越来越关注以甘蔗为基础和以龙舌兰为基础的饮品在工艺、地理和身份认同上的交集。除Clément、HSE、Saint James和La Favorite等加勒比地区知名品牌外，展会还邀请了来自拉丁美洲的生产商，以及来自朗姆酒界近年才开始受到关注的地区的蒸馏厂，包括越南和佛得角。主办方表示，目标不仅是增加参展商数量，更是展示这一品类如何不断分化发展。

本届展会展示的产品超过500款，因此品鉴只是整体体验的一部分。今年的活动安排更强调讲解与对比，设置了导览式品鉴路线和数字工具，帮助观众梳理风格、产地和生产方式。Pavillon des Chênes还举办大师班，主题涵盖发酵、陈年、法规以及风土作用等已成为行业核心的话题。活动共安排20多场，并配有围绕生产商当前面临议题的小组讨论。

VIP区域也已扩容，并围绕主题酒吧和更小型的休息空间重新布局，面向希望接触稀有装瓶、老年份产品并与生产商直接交流的观众。这一调整契合了烈酒展会向更专业化体验而非单纯追求规模的整体趋势。

如今，这一节庆活动已不再局限于Parc Floral，而是通过主办方所称的Rhum Week延伸至巴黎全城，时间为4月14日至4月20日。全市各地的酒吧、葡萄酒商店和专业场所都在举办与展会相关的品鉴、新品发布和交流活动。同时，主展会规模略有缩减，以改善人流动线，并让参展商与观众之间的交流更加顺畅。

公众开放时间为周六中午12点至下午6:30，以及周日中午12点至下午6:30；周一仅向专业人士开放，时间为上午10:30至下午5:30。门票65欧元起，VIP票115欧元起。