

Presseinformation – März 2010

**111 Jahre S.Pellegrino – 111 Jahre Expertise: Mineralwasser-
klassiker startet mit exklusiven Wasserschulungen ins Jubiläumsjahr**

- **Sommeliers und Küchenchefs zu Seminarreihe rund um Wasser und dessen Zusammenspiel mit Wein und Kaffee geladen**
- **Auftakt der Verkostungen in Zusammenarbeit mit dem International Wine Institute im Rahmen der ProWein 2010**

(Mainz) S.Pellegrino und Acqua Panna – die Fine Dining Waters aus Italien gelten als exquisite Begleiter feiner Speisen und erlesener Weine und sind deshalb auf den Tischen der Gastronomie in der ganzen Welt zu Hause. Unter dem Motto „111 Jahre S.Pellegrino – 111 Jahre Expertise“ starten S.Pellegrino und Acqua Panna nun mit einer exklusiven Wasserschulungsreihe durch deutsche Metropolen in das Jubiläumsjahr des berühmten Mineralwassers. In Kooperation mit dem International Wine Institute (IWI) des renommierten Weinexperten Alexander A. Kohnen werden Sommeliers, Küchenchefs und Gastronomen aus ganz Deutschland in die hohe Kunst der Wasserverkostung und die traditionsreiche Geschichte der Fine Dining Waters eingeführt. So wird unter anderem vermittelt, welches Wasser mit welchem Wein, Kaffee oder mit welcher Speise harmoniert. Der Auftakt der Reihe fand im Rahmen der internationalen Weinfachmesse ProWein in Düsseldorf statt.

Kein Wasser gleicht dem anderen, jedes hat seine unverwechselbare Persönlichkeit. Einen Leitfaden, wie diese charakteristischen Eigenschaften richtig beurteilt werden können, bieten die Fine Dining Waters S.Pellegrino und Acqua Panna der Spitzengastronomie seit Jahren mit ihrem berühmten „Water Codex“. Das Kompendium gibt einen wissenswerten Überblick rund um das Thema Lagerung, Verkostung und Harmonie mit feinen Weinen. Anna V. Rückert, Produkt Managerin von S.Pellegrino und Acqua Panna: „Unsere langjährige Expertise im Bereich Mineralwasser möchten wir als treuer Partner der Spitzengastronomie im Jubiläumsjahr auch hautnah vermitteln und laden deshalb zu interessanten, lehrreichen und kurzweiligen Wasserschulungen ein. Denn Fachwissen rund um das Produkt Mineralwasser wird für Gastronomen in Deutschland immer wichtiger.“

Wasserverkostung für Profis

Die Teilnehmer der Veranstaltungen, die in Metropolen wie München, Hamburg oder Berlin stattfinden werden, erwartet dabei zunächst eine aufschlussreiche Einführung in die Welt der Mineralwässer mit wertvollen Tipps – vom richtigen Servieren bis zur optimalen Trinktemperatur. Im Rahmen einer kommentierten Verkostung werden Grundlagen der Sensorik,

Partner der Gastronomie



Nestlé Waters Deutschland AG

Wilhelm-Theodor-Römheld-Straße 22 · 55130 Mainz · Tel.: 06131-2500533

Fax: 06131-2500435 • info@sanpellegrino.de • www.sanpellegrino.de

Aufsichtsratsvorsitzender: Gerhard Berssenbrügge • Vorstand: Hermann Gottwald (Vorsitzender), Florian Wessa

Sitz der Gesellschaft: Mainz • Registergericht: Amtsgericht Mainz, HRB 8380

die Kunst der Wasserverkostung und wertvolle Expertise rund um die Frage, welches Wasser besonders gut zu welchem Wein oder zu welcher Kaffeesorte passt, vermittelt. Alexander A. Kohnen: „Ein Wasser harmoniert besonders gut zu Wein, Speisen oder Kaffee, wenn es dessen Geschmack unterstützt und nicht beeinflusst. Diese nötige Geschmacksneutralität hängt von vielen unterschiedlichen Faktoren ab, die wir in unserem Seminar vermitteln.“

Perfektes Zusammenspiel mit Wein und Speisen

So ist es die harmonische Mineralisierung des berühmten Mineralwasserklassikers aus den lombardischen Alpen, die – in Verbindung mit der leichten Kohlensäure – S.Pellegrino seinen neutralen feinperligen Geschmack verleiht und es zum perfekten Weinbegleiter macht. Besonders harmonieren mit ihm beispielsweise junge, trockene oder feinherbe Weißweine, strukturkräftige Roséweine oder junge, fruchtbetonte Rotweine. Ganz ohne Kohlensäure, mit geschmeidig-dezentem Geschmack und einer feinen Mineralisierung, sorgt auch Acqua Panna für ein harmonisches Zusammenspiel mit Vino – vom fruchtigen Weißwein mit kräftiger Säurestruktur bis hin zu großen Rotweinen mit langem Nachhall. Da ebenso der Geschmack von Kaffee stark von Faktoren wie Sorte, Anbaugebiet oder Röstung beeinflusst wird, ist auch die Auswahl des richtigen Wassers zum Kaffee heute eine Kunst, die im Rahmen der Seminare vermittelt wird. Natürlich werden die Teilnehmer auch in die traditionsreiche, jahrhundertealte Geschichte der beiden Klassiker aus Italien eingeführt.

Die Wasserschulungen richten sich an Sommeliers und Küchenchefs, ebenso wie an Gastronomiemanager oder Serviceleiter. An der Auftaktveranstaltung in Düsseldorf nahmen Top-Gastronomen und Journalisten teil. Neben den Wasserschulungen ist 2010 auch die Einführung einer limitierten Editionsflasche sowie die Veranstaltung eines stimmungsvollen Jubiläumsevents rund um das berühmte Wasser geplant, das wie kaum ein anderes für italienisches Lebensgefühl, Gastlichkeit und Genuss in seiner höchsten Form steht.

Partner der Gastronomie



Nestlé Waters Deutschland AG

Wilhelm-Theodor-Römheld-Straße 22 · 55130 Mainz · Tel.: 06131-2500533

Fax: 06131-2500435 • info@sanpellegrino.de • www.sanpellegrino.de

Aufsichtsratsvorsitzender: Gerhard Berssenbrügge • Vorstand: Hermann Gottwald (Vorsitzender), Florian Wessa

Sitz der Gesellschaft: Mainz • Registergericht: Amtsgericht Mainz, HRB 8380



Über S.Pellegrino und Acqua Panna

Fine Dining Waters – das sind die beiden italienischen Mineralwässer S.Pellegrino und Acqua Panna aus dem Hause Nestlé Waters. S.Pellegrino entspringt in der nahezu unberührten Natur der lombardischen Alpen. Neutral im Geschmack und ausgewogen mineralisiert, sensibilisiert es den Gaumen für Aromen, ohne sie zu überdecken. Zusammen mit Acqua Panna, dem stillen Mineralwasser der Toskana, bildet S.Pellegrino das exzellente Zusammenspiel zweier Klassiker. Köche und Sommeliers aus aller Welt empfehlen die beiden Mineralwässer als Begleiter feiner Speisen und erlesener Weine. In Deutschland werden die internationalen Wässer S.Pellegrino und Acqua Panna durch die Nestlé Waters Deutschland AG vertrieben.

Weitere Informationen:

Deutscher Pressestern® Public Star®
Bierstadter Straße 9 a, 65189 Wiesbaden
Benno Adelhardt, E-Mail: b.adelhardt@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-20 / Fax: +49 611 301995

Diesen Text mit einem dazugehörenden Foto können Sie auch im Internet abrufen unter www.deutscher-pressestern.de und www.public-star.de.

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright:
Foto nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.

Partner der Gastronomie



Nestlé Waters Deutschland AG

Wilhelm-Theodor-Römheld-Straße 22 · 55130 Mainz · Tel.: 06131-2500533

Fax: 06131-2500435 • info@sanpellegrino.de • www.sanpellegrino.de

Aufsichtsratsvorsitzender: Gerhard Berssenbrügge • Vorstand: Hermann Gottwald (Vorsitzender), Florian Wessa

Sitz der Gesellschaft: Mainz • Registergericht: Amtsgericht Mainz, HRB 8380