

Presseinformation – März 2008

S.Pellegrino und Acqua Panna präsentieren den Water Codex III

- **S.Pellegrino und Acqua Panna entwickeln einen innovativen Kodex zur harmonischen Abstimmung von Wasser, Wein und Speisen**
- **Die italienischen Mineralwässer sind offizielle Sponsoren der von Park Hyatt zum zweiten Mal ausgerichteten Veranstaltung „Masters of Food & Wine South Amerika“**

(Mendoza) S.Pellegrino und Acqua Panna, die Begleiter feiner Speisen und edler Weine in gehobenen Gastronomien auf der Welt, haben im Februar 2008 den innovativen Water Codex vorgestellt. Den Rahmen hierfür bildeten die Feierlichkeiten rund um das zum zweiten Mal stattfindende Event „Masters of Food & Wine South America“, zu dem sich zahlreiche Spitzenköche im argentinischen Mendoza versammelt haben.

S.Pellegrino und Acqua Panna über mehrere Jahre hinweg daran gearbeitet, im weltweiten Maßstab mit bekannten Sterneköchen und Weinexperten einen Wasser-Kodex für die Haute Cuisine und für die neuesten Trends in den besten Restaurants der Welt zusammenzustellen. Grundlage für diesen Kodex sind die Ergebnisse zahlreicher Untersuchungen und Analysen über die Harmonie zwischen Wasser, Wein und einigen der wichtigsten Speisen der internationalen Haute Cuisine“, erklärt Andreas Larsson. der zusammen mit Rodrigo Martins, dem Küchenchef des bekannten Restaurants Pomodori in Sao Paulo, zum „Besten Sommelier der Welt 2007“ gekürt wurde.

Präsentation des Wasser-Kodex III

„Bei der Erstellung des Water Codex I haben S.Pellegrino und Acqua Panna mit bekannten Weinexperten, Geologen und Chemikern zusammengearbeitet. Für den Kodex wurde zum ersten Mal ein objektives System zur Bewertung von Wasser festgelegt. Außerdem wurden Regeln für die harmonische Abstimmung des Wassers auf den Wein definiert. Diese Untersuchungen wurden mit einem zweiten Band fortgesetzt, der den Beziehungen zu allen anderen Getränken gewidmet war, die bei einer Mahlzeit serviert werden. Im neuen Water Codex III wird nun das Verhältnis zwischen Wasser und Speisen analysiert – und damit wird der Dreiklang der Haute Cuisine durch die

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

Untersuchung der Regeln für die Kombination von Wasser, Weinen und Speisen vervollständigt“, erläutert Fausto Tazzi, Marketing-Manager von Sanpellegrino International.

„Bei der Festlegung der Regeln und der Empfehlung der harmonischsten Kombinationen bestand unsere Aufgabe zunächst darin, die elf grundlegenden Geschmacksrichtungen von Speisen zu identifizieren. Danach baten wir elf bekannte Spitzenköche – unter ihnen den weltberühmten spanischen Sternekoch Ferrán Adriá, das junge argentinische Talent Pablo Campoy und Johann Lafer aus Deutschland – diese Erkenntnisse in einem Rezept zu interpretieren. Schließlich baten wir elf ausgewiesene Weinexperten, das Wasser, den Wein oder ein anderes Getränk zu empfehlen, das jedes Rezept in idealer Weise begleitet. Diese klar definierte und wissenschaftliche Methode ermöglicht es S.Pellegrino und Acqua Panna, Gästen der besten Restaurants weltweit nützliche Tipps für die Zusammenstellung außerordentlich angenehmer Geschmackserlebnisse zu geben“, so Tazzi.

In den Water Codex haben sowohl S.Pellegrino als auch Acqua Panna ihre langjährigen Erfahrungen und ihr umfangreiches Wissen über die harmonische Abstimmung von Wasser, Wein, Getränken und Speisen höchster Qualität einfließen lassen. Dabei haben sie auch die vielfältigen sensorischen Faktoren analysiert, durch den sich der Genuss der in diesen Kodex aufgenommenen Mineralwässer auszeichnet.

Wasser, das verbindende Element aller kulinarischen Traditionen, war und ist immer noch das wichtigste Getränk des Menschen, das auf den Tischen der besten Restaurants der Welt niemals fehlen darf. Abgesehen von seiner durstlöschenden Eigenschaft ist Wasser ein außerordentlich generöses Getränk mit großer Persönlichkeit – und nicht zuletzt ein wichtiger Bestandteil unseres eigenen Körpers. Doch mehr als alles andere ist es das Getränk, das jedes Gericht in idealer Weise begleitet und das perfekt mit jeder anderen Art von Speisen oder Getränken harmoniert – unabhängig von ihrer Herkunft und Zubereitung. Wasser ist nicht nur ein Bindeglied, das die Abfolge anderer Speisen oder Getränke erleichtert. Es verbessert, verfeinert, vervollständigt und bereichert auch unser Geschmackserlebnis.

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