

CARPANO

PRESSEINFORMATION

Carpano Antica Formula wird 230 Jahre alt

- **Über Turin hinaus wird der 230. Geburtstag von Carpano gefeiert**
- **Der weltbekannte Wermut feiert Jubiläum mit symbolischer Aufmachung**

Wien, Mai 2016 – Vor nicht weniger als 230 Jahren schuf Antonio Benedetto Carpano den ersten Bitter Apéritif der Welt. Seit 1786 erobert Carpano Antica Formula unverwechselbar und unnachahmlich die Bars der Welt. In Österreich gehört Kattus zum Vertriebspartner des Unternehmens. Zum Jubiläum bekommt der Klassiker Carpano Antica Formula ein heraldisches Siegel auf das Etikett der Flasche. 500 Flaschen sind in Österreich über den Vertrieb von Kattus ab sofort im Handel erhältlich und in der Gastronomie zu genießen.

„Carpano gehört einfach zur heutigen Bar- und Cocktailkultur dazu. Kalt serviert ist er ideal als Aperitif, aber auch nach dem Abendessen ist er ein Genuss. Als Zutat für raffinierte Cocktails und zur Zubereitung der großen Klassiker, wie Negroni oder dem klassischen Americano ist er nicht mehr wegzudenken. Zu den jüngsten Cocktail-Kreationen gehört der Cocktail "Prince of Wales", der in renommierten Lounge Bars rund um die Welt zu den meistverkauften Cocktails gehört“, schwärmt Julia Floderer, Brand Managerin Kattus GmbH, über den Barklassiker.

Tradition und zeitgemäßer Genuss

1786 eröffnete Antonio Benedetto Carpano direkt vor dem Königspalast, auf der Piazza Castello, sein Geschäft, in welchem er den ersten Bitter Apéritif der Welt schuf. Er versetzte hochwertige italienische Weine (Weißwein, Moscato aus dem Piemont und gehaltvollen süditalienischen Weinsorten) mit einem Extrakt aus über 50 herzhaften Kräutern und Gewürzen. Zum Verkosten schickte er einen Korb des Wermuts zu König Viktor Amadeus II – der Rest ist eine Erfolgsgeschichte vom unnachahmlichen Wermut, zu dessen Fans rasch Könige wie Viktor Emanuel II (ital. König von 1849 und 1861) und Künstler wie Giuseppe Verdi wurden.

Geschmack und Aroma verdankt der älteste Wermut der Welt den aufmerksam ausgewählten Aufgüssen aus Bergkräutern. Das Vanillebouquet wird durch die Geschmacksnote von Gewürzen und Trockenfrüchten wie z. B. der Sternanis, der Orangenschale und der Dattel abgerundet.

Visuelle Synthese im Design

Carpano Antica Formula wird in limitierten Mengen hergestellt und in wertvolle Flaschen aus geblasenem Glas abgefüllt. Diese ziert der traditionelle Korkverschluss mit rotem Siegel.

Zum Jubiläum setzt das Unternehmen ein Zeichen im Auftritt dieses Urgesteins. Elegant und wertvoll ist das Ergebnis: ein heraldisches Siegel auf dem Etikett der Flasche - ein Symbol der langen Tradition.

CARPANO

Carpano Antica Formula ist im neuen Outfit ab sofort im Handel erhältlich und in der Gastronomie zu genießen.

Rezept-Ideen für die Gastronomie:

Americano

3 cl. Antica Formula
3 cl. Bitter
Tonic-/Sodawasser
1 Zitronenschale
1 Orangenscheibe

Einen niedrigen Cocktailtumbler mit Eis füllen und 3 cl. Bitter und 3 cl. Antica Formula dazugeben. Den Tumbler dann mit Sodawasser auffüllen und vorsichtig umrühren. Das Glas mit einer Zitronenschale und einer Orangenscheibe dekorieren.

Negroni

3 cl. Antica Formula
3 cl. Gin, z.B. Blue Gin
3 cl Bitter
1 Orangenscheibe

Einen breiten niedrigen Cocktailtumbler mit Eis füllen; 3 cl. Bitter, 3 cl. Antica Formula und 3 cl. Gin hinzufügen. Sanft umrühren und mit einer Orangenscheibe dekorieren.

Negroni Spagliato

2 cl Carpano Antica Formula
2 cl Bitter
Kattus Sekt

Antica Formula und Bitter in ein Whiskyglas, gefüllt mit Eis, hinzufügen und 20 Sekunden lang rühren. Sekt hinzufügen und weitere 5 Sekunden vorsichtig von unten nach oben mit einem Barlöffel rühren. Mit einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

Hanky Panky

4,5 cl Carpano Antica Formula
4,5 cl Gin
Etwas Amaro Bitter

Gin, Wermut und Fernet Branca auf Eis im Rührglas verrühren. Ins Cocktailglas abseihen und mit Orangenzeste garnieren.

Weitere Informationen über den Carpano Antica Formula sind zu finden unter www.anticaformula.com

CARPANO

Kattus Vertriebs GmbH

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, ist bereits in vierter Generation im Eigentum von Maria und Ernst Polsterer-Kattus. Mit 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst 15 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie 31 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Luxardo Sambuca, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.

<http://www.kattus.at>

Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Genuss von Alkohol ab 18 Jahren.

Für Rückfragen:

Kattus Pressestelle

Grayling Austria

Azra Ibrahimovic

T: +43 1 524 43 00 23

E: azra.ibrahimovic@grayling.com