



PRESSEINFORMATION

Harmoniebedürftig: Wasser und Wein

Gerolstein, März 2013. Wasser und Wein sind in der Gastronomie eine populäre Paarung, denn wer Wein trinkt, bestellt in der Regel als Begleitgetränk Wasser. Zum Wein sollte jedoch kein beliebiges Mineralwasser serviert werden. „Gepaart mit dem falschen Wasser, kann der Genuss der besten Weine zu einem durchschnittlichen Geschmackserlebnis degradiert werden. Wenn das Mineralwasser dagegen mit dem Wein harmoniert, unterstreicht es dessen Charakter und bringt die Aromen des Weins erst richtig zur Entfaltung“, erläutert Axel Dahm, Vorsitzender der Geschäftsführung des Gerolsteiner Brunnen. „Kompetenz bei der Produktauswahl und Beratung zur Harmonie von Wasser und Wein spielen eine Schlüsselrolle für das Getränkegeschäft“, ist Dahm überzeugt.

Schulungen für Gastronomen, Hoteliers und den weinorientierten Fachhandel

Gerolsteiner engagiert sich bereits seit vielen Jahren im Rahmen eines Gastronomieprojekts für das Thema. Gemeinsam mit den Projektpartnern Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) und VDP. Die Prädikatsweingüter veranstaltet das Unternehmen seit 2005 für Gastronomie, Hotellerie und den weinorientierten Getränkefachhandel Schulungen rund um die Harmonie von Wasser und Wein. Jährlich nehmen etwa 350 Gastronomen und Hoteliers an den Gerolsteiner Wasser- und Weinseminaren teil. „Die Seminare bieten nicht allein Fachinformationen, sondern machen die vielen Aspekte der Harmonie von Wasser und Wein durch Verkostungen auch erlebbar“, so Dahm. Die Seminarinhalte werden kontinuierlich weiterentwickelt und immer wieder um neue Facetten, wie etwa die Harmonie von Wasser, Wein und Speisen, ergänzt. Darüber hinaus unterstützen spezielle Informationsmaterialien Gastronomie und Fachhandel.

Der Ursprung bestimmt den Geschmack

Die Abstimmung von Wasser und Wein verlangt die Kenntnis von ein paar Grundregeln und Know-how über geschmackliche Unterschiede bei Wässern. Der Geschmack eines Mineralwassers wird sowohl durch den Kohlensäuregehalt geprägt also auch durch Höhe und Art der Mineralisierung. Sie steht in engem Zusammenhang mit den Gesteinsschichten, die für

das Quellgebiet typisch sind. Das Gerolsteiner Mineralwasser stammt aus einer Region in der Vulkaneifel, wo in der Tiefe Kohlensäure vulkanischen Ursprungs auf Dolomitgestein trifft. Dank dieser ungewöhnlichen geologischen Konstellation ist Gerolsteiner Sprudel reich an Calcium, Magnesium und Hydrogencarbonat. Diese von der Natur gegebene Kombination sorgt für einen harmonischen Geschmack ohne starke Eigennote. Beides macht Gerolsteiner auch zu einem idealen Begleiter zu Wein.

Wie viel Kohlensäure darf's denn sein?

Neben der Mineralisierung und dem sich daraus ergebenden Geschmack, ist als weiterer Faktor der Kohlensäuregehalt ausschlaggebend für die Passung von Wasser und Wein. Gerbstoffbetonte Weine harmonieren besonders gut mit einem weichen stillen Mineralwasser wie Gerolsteiner Naturell. Zu lieblichen Weinen ist ein erfrischendes, kohlenstoffhaltiges Mineralwasser wie Gerolsteiner Sprudel gefragt. Die belebende, ausgewogene Kohlensäure von Gerolsteiner Medium verleiht Weinen mit wenig Weinsäure Jugendlichkeit und Frische. Dieses Mineralwasser passt hervorragend zu trockenen Weißweinen. Eine schnelle Orientierung, welches Mineralwasser mit welchem Wein harmoniert, bietet die Website www.gerolsteiner.de. Mehr zur Mineralisierung von über 1.000 in Deutschland erhältlichen Wässern erfährt man unter www.mineralienrechner.de

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
Heike Görres, Unternehmenssprecherin
Vulkanring, 54567 Gerolstein
Tel.: 06591/14-237 – Fax: 07591/14-249
E-Mail: heike.goerres@gerolsteiner.com
www.gerolsteiner.de

Fachpressebetreuung auch über:
Anke Gebhardt-Pielen
PR-Beratung, Konzept, Text & Redaktion
Ubirstr. 31, 53173 Bonn
Tel.: 0228/36 81 928
E-Mail: pr@gebhardt-pielen.de

Druckfähiges Bildmaterial unter www.gerolsteiner.de/Presse/Fotos