

GRUPPO **AVERNA**

Gold für AVERNA

Der sizilianische Kräuterbitter gewinnt Gold beim World Spirits Award 2010

Erst kurze Zeit auf dem Markt und schon wurde der neue AVERNA Look mit einer Goldmedaille beim siebten World Spirits Award auf der GAST in Klagenfurt ausgezeichnet. Die geschmackliche und aromatische Reinheit und Intensität des kultigen Kräuterbitters aus Sizilien überzeugte die Fachjury des international viel beachteten Awards.

65 Produzenten edler Spirituosen aus 24 Ländern weltweit reichten ihre Produkte beim World Spirits Award 2010 auf der GAST in Klagenfurt, der größten Gastronomiemesse im Alpen-Adriaraum, ein. Die Jury begründete ihre Entscheidung für den Amaro Averna mit der „objektiven Qualität des Klassikers“. Die Goldmedaille erhielt er für seine Authentizität und Intensität sowie seine Reinheit des Geschmacks und der Aromen. Seinen vollen Geschmack gewinnt der Kräuterbitter aus vielen verschiedenen Kräutersorten, Wurzeln, Rinden, Beeren und Zitruschalen, die ohne Zugabe von Additiven wie Essenzen und Extrakten verarbeitet werden. Bei der Herstellung wird besonders großer Wert auf die Naturbelassenheit der Ingredienzien gelegt, die nicht mit chemischen Zusatzstoffen oder Düngemitteln in Berührung kommen. Bis heute wird bei qualitätsentscheidenden Produktionsabläufen Handarbeit eingesetzt. Durch die Reduzierung des Alkoholgehalts von 32% auf 29% entfalten sich die typischen Aromen des Amaro AVERNA nun noch intensiver.



Seit Februar 2010 präsentiert sich der Amaro AVERNA auch in einer neuen Flasche. Das Design der 0,7l Flasche kennzeichnet jetzt eine schlankere und elegantere Silhouette, die den Kräuterbitter auch handlicher beim Ausschneiden werden lässt. Die goldenen Medaillen über dem Schriftzug „Amaro Siciliano“, die das Etikett seit über 140 Jahren zieren, scheinen seine diesjährige Auszeichnung vorweg genommen zu haben.

AVERNA

AVERNA steht für den Geschmack Siziliens, mediterrane Landschaft und sonnenverwöhnte Zitronen und Blutorangen. Und er steht für den Genuss, das Zusammensein mit Freunden und die Freude am Leben. Der Amaro AVERNA wird unter der strengen Aufsicht der Familie Averna hergestellt. Er ist einer der wenigen Kräuterliköre, die nur aus natürlichen Zutaten gewonnen werden.

GRUPPO AVERNA

Die Geschichte des Amaro AVERNA begann 1859 in Caltanissetta, im Landesinneren von Sizilien. Der Benediktiner Mönch Fra' Girolamo schenkte seinem Freund Salvatore Averna die geheime Rezeptur für einen gesundheitsfördernden Likör, den „Amaro“ (zu deutsch „Bitter“). Salvatore stellte den AVERNA zunächst für Freunde und Bekannte her. Erst sein Sohn Francesco startete 1895 mit der kommerziellen Nutzung des Rezepts. Heute, 115 Jahre später, gehört der Amaro AVERNA zu den beliebtesten Kräuterlikören weltweit.

Das Unternehmen wird auch heute noch von der Familie Averna geführt, mittlerweile in vierter Generation und nach wie vor mit Hauptsitz in Caltanissetta auf Sizilien. Die Familie verwahrt die Rezeptur des Amaro AVERNA als streng gehütetes Geheimnis, die genaue Zusammensetzung des Bitters ist nur wenigen Familienmitgliedern bekannt. Jede einzelne Zutat, hauptsächlich verschiedene Kräutersorten, Wurzeln, Rinden und Zitruschalen, wird streng kontrolliert und damit der einzigartige Geschmack des Kräuterlikörs bewahrt.

Für weitere Informationen:

ziererCOMMUNICATIONS
Annette Zierer / Sylvia Best

Karl-Weinmair-Str.6
D – 80807 München
Tel: 0049-89-35 61 24-86
Fax: 0049-89-35 61 24-85

annette.zierer@zierercom.com
sylvia.best@zierercom.com

Gruppo AVERNA
Luisa Polizzi Averna
Direttore Comunicazione
Via Xiboli, 345
I – 93100 Caltanissetta
Tel: 0039-0934-93100

luisa@averna.it
www.averna.it

Der Vertrieb erfolgt durch:
DIVERSA Spezialitäten GmbH - ein Joint Venture der Firmen Underberg und Rémy Cointreau
und einer der führenden Anbieter von Spirituosen und Champagner in Deutschland.
DIVERSA Spezialitäten GmbH, Geschäftsführer Uwe Schulz
Hubert Underberg Allee 1
Postfach 10 14 65
47495 Rheinberg
Tel: 0049-2843-920-0
Fax: 0049-2843-920-287
kontakt@diversa-spez.de