

**PRESSEMITTEILUNG**

**Weihnachtspunsch einmal ganz anders:  
„Santa Amaro“ – der „coole“ Weihnachtscocktail**

Muss ein Weihnachtspunsch eigentlich immer warm sein? Michele di Carlo, Cocktail-Meister und Geschmacksspezialist aus Italien, hat sich zu diesem Thema kreative Gedanken gemacht. Für die diesjährige Weihnachtszeit hat er eine moderne und „coole“ Variante des traditionellen Weihnachtspunches kreiert: Seine Antwort auf das klassische Wintergetränk mit Rotwein, Rum und Nelken ist ein eisgekühlter, frischer Weihnachtscocktail mit dem Geschmack Siziliens: süßlich-herber Amaro Averna, gepaart mit perlendem Prosecco, fruchtigem Apfelsaft und einer Stange Zimt, garniert mit frischen Orangen- und Apfelscheiben – das ist der „Santa Amaro“. Der Cocktail-Experte ist sich sicher: „Santa Amaro“ verleiht den Festtagen einen Hauch von Italien und vereint Familie und Freunde, um in genussvoller Gesellschaft besondere Momente zu erleben und auf das Größte aller Feste zusammen anzustoßen.

Und so einfach wird der frische Weihnachtscocktail „Santa Amaro“ zubereitet:

(Zutaten pro Person)

4cl Averna  
4cl Apfelsaft  
7cl Prosecco  
1 Stange Zimt  
Eiswürfel

Alle Zutaten in eine Karaffe geben, sanft umrühren, Eiswürfel hinzugeben und mit Orangen- und Apfelscheiben dekorieren.



# GRUPPO **AVERNA**

## **Averna**

Averna steht für den Geschmack Siziliens, mediterrane Landschaft und sonnenverwöhnte Zitronen und Blutorange. Und er steht für den Genuss, das Zusammensein mit Freunden und die Freude am Leben.

Die Geschichte des Amaro Averna begann 1854 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 stellt den Averna zunächst für Freunde und Bekannte her, sein Sohn Francesco macht ihn rund 27 Jahre später in der Öffentlichkeit bekannt. Heute, 155 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 einzelnen Familienmitgliedern bekannt. Jede einzelne Zutat, hauptsächlich verschiedene Kräutersorten, Wurzeln, Rinden und Zitruschalen, wird streng kontrolliert und der einzigartige Geschmack des Kräuterlikörs bewahrt.

## **Michele di Carlo**

Michele di Carlo wurde 1959 in Calitri, Kampanien, geboren. Seit über 34 Jahren fungiert der Genussexperte, der sich selber als „Gustovo“ (eine Mischung aus dem italienischen Wort „Gusto“ und Philosoph) bezeichnet, erfolgreich als Barkeeper und Produkt- bzw. Kampagnenberater für Konzerne wie Coca Cola, Nestlé und Averna. Seine Philosophie des Geschmacks setzt er auch in der Organisation „Slow Food“ um, die er als Meister für Destillate und Liköre vertritt: Er liebt es, alte Geschmäcker neu zu entdecken, mit ihnen zu spielen und mit neuartigen Verkostungen zu überraschen - um all dies dann frech in ein Glas zu bannen.

**GRUPPO**  
**AVERNA**

**Für weitere Informationen:**

ziererCOMMUNICATIONS  
Annette Zierer / Antonia Neulinger

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  
antonia.neulinger@zierercom.com

Gruppo AVERNA  
Luisa Polizzi Aversa  
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