

Pressemitteilung und Einladung

Europapremiere des peruanischen Pisco Barsol auf der ProWein 2011

Nürnberg, 24.03.2011 – Die Perola GmbH präsentiert auf der ProWein vom 27. – 29. März 2011 in Düsseldorf erstmals den peruanischen Pisco Barsol dem deutschen und internationalen Fachpublikum aus Gastronomie und Handel.

Pisco ist ein Traubenbrand aus Südamerika mit jahrhundertelanger Tradition. Bereits im 16. Jahrhundert brannte und exportierte die peruanische Hafenstadt Pisco die gleichnamige Spirituose in großem Stil. Mittlerweile wird Pisco in Chile und Peru hergestellt, und beide Länder beanspruchen seine Herkunft gleichermaßen für sich. Während sich Chile auf die industrielle Massenproduktion fokussiert hat, definiert sich peruanischer Pisco über die traditionelle Herstellung in kleinen Chargen und besondere Reinheitsgebote: Keinerlei Zusatzstoffe – nicht einmal Wasser oder gar Zucker – dürfen dem Destillat zugefügt werden, und die Reifung erfolgt ausschließlich in geschmacksneutralen Fässern. Somit finden sich die Sorgfalt in der Herstellung sowie die hochwertigen Ausgangsstoffe eines peruanischen Piscos unverfälscht im Endprodukt wieder.

Barsol Primero Pisco wird in einer der ältesten Destillereien Perus produziert, der Bodega San Isidro. Diese Bodega kann auf die Erfahrung von mehr als 100 Jahren Pisco-Herstellung in traditionellen, kunsth Handwerklichen Verfahren zurückgreifen. Für Barsol Primero Pisco werden ausschließlich Quebranta-Trauben verwendet. Die in Peru gezüchtete Traubensorte verleiht dem Pisco ein mildes Aroma mit dezent fruchtigen Noten. Damit eignet sich Barsol Primero Pisco hervorragend für den Einsatz in erfrischenden, fruchtigen Cocktails.

Der bekannteste Cocktail auf Pisco-Basis ist der Pisco Sour, der erstmals in den 1920er Jahren in Lima, Peru, erwähnt wurde. Neben Pisco umfasst die Zutatenliste Zuckersirup, Limettensaft, Eiweiß und Bitters; die Zubereitung erfolgt im Cocktail-Shaker oder im Blender. Der Pisco Sour überzeugt durch seinen ausgewogenen, erfrischenden und anregenden Geschmack.

In den USA, in denen Pisco vor der Prohibition Anfang des letzten Jahrhunderts eine der am meisten konsumierten Spirituosen war, erlebt Pisco und sein „Signature Drink“ Pisco Sour seit mehreren Jahren eine Renaissance. Auch in Deutschland zeichnet sich eine steigende Nachfrage nach peruanischem Pisco ab, ausgelöst durch den Trend zu hochwertigen klassischen Cocktails. Der

Pisco Sour wird hierzulande von führenden Gastronomen als nächster großer Latin Cocktail und würdiger Nachfolger der Caipirinha und des Mojito eingestuft.

Die Perola GmbH betrachtet den klassischen Pisco Sour mit peruanischem Pisco als große Bereicherung für jede Cocktailkarte. Sie möchte daher die aufstrebende Spirituosengattung unterstützen und den Trend zu hochwertigem peruanischem Pisco beschleunigen. Ab Juni 2011 bietet sie Gastronomen und Wiederverkäufern in Europa den 2007 mit einer Doppelgold-Medaille bei der San Francisco World Spirits Competition ausgezeichneten Pisco Barsol Primero an. Um hochqualitativen peruanischen Pisco für Gastronome sowie private Verbraucher ähnlich interessant zu machen wie bereits etablierte Spirituosen, wird der Preis laut Perola GmbH für diesen mehrfach ausgezeichneten peruanischen Pisco ungewohnt moderat ausfallen.

Auf der diesjährigen ProWein haben Besucher erstmals die Möglichkeit, Barsol Primero Pisco pur zu verkosten und in den Genuss attraktiver Markteinführungsangebote zu kommen. Außerdem bietet Perola den Besuchern an jedem Messetag um 16:00 die Möglichkeit, einen frisch zubereiteten Pisco Sour zu probieren.

Weitere Infos finden Sie unter www.barsolpisco.eu

Besuchen Sie die Perola GmbH und Barsol Pisco auf der ProWein 2011 vom 27. – 29. März auf dem Messegelände Düsseldorf, Halle 7a, Stand D10.



Über Perola

Die Perola GmbH wurde von Arno Schmid-Egger und Joachim Klein im Jahr 2010 gegründet. Die beiden Unternehmer verfolgen die Vision, beliebte und herausragende Produkte aus dem Ausland auf dem europäischen Markt bekannt zu machen. Perola heißt auf Portugiesisch „Perle“. Der Begriff steht für das Unternehmensprinzip, die jeweils besten Produkte einer Kategorie anzubieten. Im wachsenden Segment Super-Premium-Cachaça wählten die Gründer Cachaça Magnífica aus, der bereits mehrere brasilianische und internationale Auszeichnungen gewonnen hat. Der neueste Portfoliozugang ist der peruanische Pisco Barsol, der u.a. die höchste Auszeichnung Doppelgold bei der San Francisco Spirits Competition 2007 erlangte.

Pressekontakt:

Perola GmbH

Arno Schmid-Egger

Nimrodstr. 10

90441 Nürnberg

Tel. 0163 2343774

Email: arno@perola.eu

www.perola.eu

Honorarfreie Veröffentlichung für redaktionelle Zwecke. Abdruck oder Veröffentlichung im Internet unter Angabe der Quelle (Perola GmbH). Belegexemplar erbeten.