

Konsten att välja vatten till mat och vin

Långt ifrån alla känner till skillnaden på vatten och mineralvatten. Än mer okänt är hur man på ett optimalt sätt matchar vatten till mat och vin för att uppnå en förhöjd smakupplevelse. Nu bjuder det naturliga mineralvattnet S.Pellegrino på en grundkurs i vattenkunskap som förgyller den finare middagsbjudningen i hemmet.

S.Pellegrino är ett naturligt mineralvatten som kommer från San Pellegrino-källan i norra Italien. Naturligt mineralvatten strömmar genom berget mot källan under flera års tid utan att processas och mineraler absorberas naturligt. Mineralhalten vid källan är konstant och endast kolsyra tillförs i efterhand. Smaken på ett naturligt mineralvatten som S.Pellegrino är av en unik karaktär. Det påverkas av sitt ursprung och de bergsskikt som vattnet porlat genom under 30 års tid, innan det når källan.

Naturligt mineralvatten och källvatten är förbehållna beteckningar. Det innebär att man måste uppfylla en speciell lagstiftning för att få sälja en produkt som heter naturligt mineralvatten eller källvatten. De viktigaste kraven för att få kallas naturligt mineralvatten eller källvatten är:

- Vattnet ska innehålla naturliga mineralsalter.
- Vattnet måste ha sitt ursprung från en grundvattenreservoar.
- Buteljeringen sker direkt vid källan.
- Vattnet får inte behandlas eller tillföras något utöver filtrering eller dekantering.

- Folk i allmänhet känner inte till att det ställs högre krav på ett naturligt mineralvatten än på andra flaskvatten. Belöningen är en naturlig mineralsammansättning och en jämn och distinkt smak från ursprungskällan. Det är därför det är så många av världens bästa restauranger som matchar mat och vin med just det naturliga mineralvattnet från S.Pellegrino, säger Johan Eklöf, marknadsansvarig på S.Pellegrino Sverige.

För att hemmakocken ska kunna kombinera mat och dryck med vatten lika bra som man är van vid från restaurang, vill S.Pellegrino gärna dela med sig av fem enkla riktlinjer:

1. Matcha vin till maten.
2. Välj sedan ett vatten som i kombination med vinet kan ge en förhöjd smakupplevelse.
3. Att harmonisera vatten med vin innehåller ett stort antal variabler då vattnet har en konstant uppsättning smakmässiga egenskaper medan vinet har ett stort antal smak- och doftfaktorer som varierar avsevärt. Om man smuttar växelvis på vin och vatten är det resultat man strävar efter att smakupplevelsorna ska överlappa varandra i harmoni.
4. Ett välstrukturerat, fylligt och smakrikt vin som framhäver sig själv och skapar djupa smaksensationer matchas bäst med ett mineralvatten med rik smak som är lätt kolsyrat.

5. Har man i stället ett enklare, mjukt vin med lägre alkoholhalt så passar ett stilla mineralvatten bättre.

S. Pellegrino är känt som ett gourmetvatten som serveras på lyxrestauranger världen över. Sedan 2007 finns S.Pellegrino i Sverige även i väl sorterade livsmedelsbutiker som Pet-flaskor om 50 cl och 100 cl.

Vill du göra en vattenprovning med S.Pellegrino? Kontakta Eva Kjeller, presskontakt för S.Pellegrinos vattenprovning, eva.kjeller@prat.se, 0709 10 10 43.

För mer information, kontakta Johan Eklöf, marknadsansvarig S.Pellegrino Sverige för Di Luca & Di Luca AB

Mobil: +46 76 562 42 24

E-post: johan.eklof@diluca.se

www.facebook.com/S.PellegrinoSverige

Om S.Pellegrino Sverige

S.Pellegrino är ett naturligt mineralvatten som serveras på många av världens bästa restauranger. S. Pellegrino har sitt ursprung från orten San Pellegrino i Italiens bergsmassiv och har en rik smak och små bubblor som gör att vattnet passar bra till gourmetmat och i kombination med vin. I Sverige representeras S.Pellegrino av Di Luca & Di Luca AB, det ledande svenska företaget för god mat och dryck från medelhavsområdet. Läs mer på www.sanpellegrino.se och www.diluca.se.