

# HANDWERKSKUNST UND ÜBER 230 JAHRE TRADITION

## ANTONIO BENEDETTO CARPANO

Die Geschichte begann in Turin im Jahr 1786. Nach seiner Ausbildung zum Kräuterexperten mischte Antonio Benedetto Carpano Kräuter und Gewürze mit Muskateller und erfand so die Formel, die die Kategorie der Wermut-Produkte begründete.

Da Carpano von seinem neuen Produkt absolut überzeugt war, sandte er eine Kiste Wermut an König Vittorio Amedeo III., dessen Palast sich direkt gegenüber seiner Weinhandlung befand. Der König mochte das Getränk und nahm es umgehend in seinen königlichen Warenbestand auf.

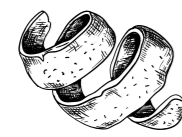
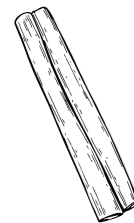
## VOM WEINLADEN ZUR FABRIK

Die Weinhandlung Carpano entwickelte sich zur Hauptattraktion der Stadt. 1820 beschloss Antonios Neffe Giuseppe Bernardino Carpano, der Firma eine gültige Rechtsform zu geben, und gründete in den ehemaligen Räumen der Firma Marendazzo e Comia unter den Arkaden der Piazza Castello das Spirituosen- und Wermutwerk Giuseppe Carpano mit der Hausnummer 21. Von 1840 bis 1888 gewann die Firma immer mehr an Ansehen. Ein Glas Carpano avancierte zu dem Aperitif schlechthin und zum beliebtesten Getränk Turins. 1870 war auch die Geburtsstunde des Punt e Mes.

## CARPANO HERSTELLUNGSVERFAHREN

### Grundzutat

Die Grundzutat für Carpano ist **Weißwein** (Trebiano und Catarratto) aus der Emilia-Romagna und dem sonnigen Sizilien, dem Alkohol, aromatische Kräuter, Wurzeln und Rinden zugesetzt werden.



### Kräuter & Gewürze

Zu den trockenen Zutaten, die für die Herstellung von Wermut oft verwendet werden, gehören unter anderem **Beifuß, Zimt, Chinarinde, Zitruschalen, Kardamom, Kamille und Ingwer.**



### Unterschiedliche Rezepte

Alle unsere fünf Wermuts werden nach unterschiedlichen Rezepten mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen hergestellt, von denen **zwei** Infusionen erzeugt werden: eine warme mit Wein und eine kalte mit Alkohol. Die roten Carpano Wermuts werden mit gebranntem Zucker gesüßt, was den Getränken eine völlig natürliche Farbe und einen ausgeprägt lieblichen Charakter verleiht.



# CARPANO®



EGGERS & FRANKE  
Handelsgesellschaft mbH  
Wienerbergstraße 7, A-1100 Wien

  
EGGERS & FRANKE  
WEIN-UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

Telefon: +43 1 361 4000  
Bestellfax: +43 1 361 4000-99  
E-Mail: office@egfra.at

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE

www.egfra.at

## CARPANO BITTER



**CARPANO BOTANIC BITTER** beinhaltet 10 sorgsam ausgewählte Botanicals, die unter Berücksichtigung traditioneller italienischer Handwerkskunst in einer beeindruckend harmonischen Komposition vereint werden.

**HAUPTZUTATEN** Safran, Sandelholz, grüne Orangenschalen, Bitterorangenschale, Chinarinde, Rhabarber, Weiße Curcuma, Enzian, Myrrhe, Wermutkraut

Das Ergebnis ist ein einzigartiges und unvergleichliches Rezept, das traditionelle Noten wiederherstellt und ihnen ein neues Leben einhaucht, um die beste Qualität bei der Cocktailzubereitung zu bieten.

**ALKOHOL** 25% vol

## CARPANO CLASSICO



**CARPANO CLASSIC** Der „klassische rote Wermut“ präsentiert sich perfekt ausgewogenen, bittersüß im Geschmack, dank des besonderen Zusammenspiels von Bitterorangenschale und gebranntem Zucker. Dieser unverwechselbare Charakter verleiht den damit gemixten Cocktails eine einzigartige Note.

**HAUPTZUTATEN** Bittere Orangenschalen, Rhabarberwurzeln

**ALKOHOL** 16% vol

## CARPANO BIANCO



**CARPANO BIANCO** Süßlich, frisch, zitrusartig und exotisch präsentiert sich der italienische Klassiker. Noten von frischem Kakao und Schokolade mischen sich mit Früchten, insbesondere Grapefruit, und verschmelzen miteinander am Gaumen. Perfekt für Cocktails geeignet.

**HAUPTZUTATEN** Bitterorangenschale, Zimt

**ALKOHOL** 14,9% vol

## CARPANO DRY



**CARPANO DRY** Als Erstes nimmt man die hohe Qualität des Weins wahr, die von einer spannenden Balsamnote mit frischen, würzigen Akzenten begleitet wird. Dann folgt der ausgeprägte, anhaltende Abgang von Zitrusfrüchten und grünem Apfel.

**HAUPTZUTATEN** Kretischer Diptam

**ALKOHOL** 18% vol