

"Same but different": le bevande artigianali fanno sempre più tendenza

L'esposizione speciale della ProWein si distingue per la sua grande varietà: circa 100 espositori presentano birre, liquori e sidri artigianali

Le bevande artigianali (*craft drinks*) sono il fulcro dell'universo gastronomico e dei bar di tendenza a livello internazionale. Che siano liquori, birre o sidri, fondamentale è il rapporto con le materie prime naturali, creativo e attento alla qualità. Dopo il debutto di successo dello scorso anno, anche la ProWein 2019 segue su questa scia puntando su una vasta gamma di bevande artigianali. Nell'esposizione speciale "same but different", circa 100 espositori provenienti da 22 Paesi presentano una selezione di prodotti: liquori, birre e sidri artigianali. La fizza Lounge, punto di riferimento per il mondo del bar internazionale alla ProWein, punta allo "Zero waste: uso sostenibile delle risorse al bar". Il principio è semplice: un impiego razionale delle materie prime e un'ottimizzazione del ciclo produttivo.

L'esposizione speciale presenta un'ampia gamma di prodotti: la Cachaça da Francia o Paesi Bassi, il Gin da Belgio, Germania, Francia, Italia, Canada, Norvegia e Regno Unito, il Whisky da Germania, Francia, Svezia e Regno Unito, le birre artigianali da Germania, Francia, Grecia, Italia, Norvegia o Austria. La ProWein ha in serbo per i propri visitatori una serie di bevande artigianali e una selezione di sidri limitata ma di eccellenza molto promettente. I Paesi protagonisti di questa esposizione speciale sono la Germania, la Francia e l'Inghilterra. Anche i Paesi scandinavi e baltici saranno comunque ben rappresentati con espositori provenienti da Estonia,

The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com

M
Messe
Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Telefon +49 211 4560-01
Telefax +49 211 4560-668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Werner M. Dornscheidt (Vorsitzender)
Hans Werner Reinhard
Wolfram N. Diener
Bernhard Stempfle
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Thomas Geisel

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 AUMA
Ausstellungs- und
Messe-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

 FKM
Gesellschaft zur
Freiwilligen Kontrolle von
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

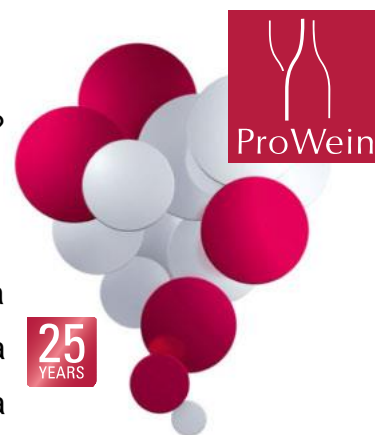
Finlandia, Lettonia, Norvegia e Svezia. Per le regioni oltreoceano? Ci pensano Canada, Messico, Perù e Stati Uniti.

Per le bevande artigianali, oltre al rispetto per le materie prime e alla loro lavorazione creativa, anche il carattere regionale rappresenta spesso un criterio di qualità. Per esempio, nel caso della birra "Vulkan-Bier" della regione tedesca Eifel (padiglione 7.0, stand D33), oltre il 90 % degli ingredienti proviene dalla regione stessa. Secondo quanto indicato dal produttore, queste birre di eccezionale qualità vengono conservate a 30 metri di profondità in una delle cantine più profonda al mondo, all'interno di botti di legno originali per il Bourbon provenienti dagli Stati Uniti.

Ming River, marchio della bevanda (Halle 7.0, Stand C31) che debutterà all'esposizione speciale "same but different". Baijiu è il nome del liquore che presenterà l'importatore americano. Praticamente sconosciuto nel mondo occidentale, è uno dei liquori più bevuti al mondo con un consumo annuale di oltre 13 miliardi di litri, quasi esclusivamente in Cina. Consumo che potrebbe presto impennare. Altra new entry è Padre Azul, una Tequila Super Premium 100 %, in commercio da soli due anni e vincitrice di un premio, prodotta con agave blu e aromi di vaniglia e caramello (padiglione 7.0, stand B04). Risultato dell'amore tra un austriaco e una messicana, Padre AZul fa già furore nel mondo dei liquori. Anche la leggenda tedesca della pallamano Stephan Kretzschmar ha già perso cuore e palato per il Padre Azul.

"Zero Waste" e sostenibilità

Due termini che nella cultura del bar non sono spesso associati: sostenibilità e "Zero Waste", o meglio... "Less Waste". Konstantin Hennrich e Kersten Wruck si sono posti questo obiettivo quando un anno e mezzo fa hanno aperto lo Stairs Bar a Berlino. Loro stessi sono un po' sorpresi nel constatare di aver lanciato una vera e propria tendenza. "Diamo molta importanza al tema della sostenibilità". Konstantin Hennrich va dritto al punto. "Nella pratica, è possibile utilizzare tutte le parti di un limone o di un'arancia: il



The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com



succo, le scorze e addirittura la pellicina bianca degli agrumi, le cui sostanze amare sono ideali per la produzione di oli.” Altro esempio di "Less Waste" consiste nel ricavare della "pelle" dalle parti di mela pressate, quali bucce o altri scarti. Il risultato? Una pelle decorativa che sembra vera. È fondamentale che il flusso di lavoro legato alla gestione al bar e nel retroscena sia ottimizzato. Le singole fasi della filiera produttiva devono essere definite e pianificate sulla base dei prodotti finiti. In questo modo, gli scarti saranno inferiori, così come la quantità di materie prime necessarie. Nella fizza Lounge, il barista Konstantin Hennrich ci mostra come fare durante varie presentazioni che si terranno nel corso della giornata. Il programma nella fizza Lounge prevede anche degustazioni di birre artigianali, come "Le classiche tedesche reloaded", "Freak out: birre oltre la genuinità", "Birre invecchiate in botte" o "Il Belgio: Paese della birra". Programma definitivo disponibile online all'indirizzo: www.prowein.de/same1.

Per maggiori informazioni sulla ProWein 2019, sull'esposizione speciale "same but different" e sul programma eventi: www.prowein.de. Foto ad alta definizione disponibili nella galleria fotografica "medianet", all'interno della sezione "Press" del sito in lingua inglese www.prowein.com.

Contatti stampa

Christiane Schorn, Monika Kissing, Brigitte Küppers
Tel: +49 211 4560 991
SchornC@messe-duesseldorf.de; KissingM@messe-duesseldorf.de
KueppersB@messe-duesseldorf.de

Per maggiori informazioni visita:

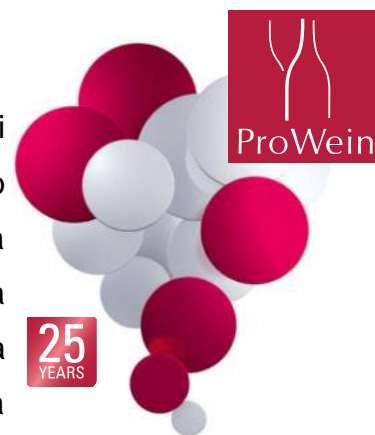
www.prowein.de

o i Social Media:

Facebook: www.facebook.com/ProWein.tradefair

Twitter: <https://twitter.com/ProWein>

www.instagram.com/prowein_tradefair/



The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com

