

Comunicato Stampa No. 8 /31. Gennaio 2023

“same but different”: Trendshow per le bevande alcoliche artigianali, birra artigianale e sidro@ProWein

Trendsetter Dansk Industry arriva con Bar & Masterclasses / Birra: Il piacere culinario

Il trend show “same but different” (sbd) dedicato in particolare alla scena gastronomica e dei bar alla moda, costituisce il momento clou al centro della ProWein 2023. Circa 120 espositori provenienti da 26 paesi presenteranno nel padiglione 7.0 un’ampia gamma aggiornata di bevande alcoliche artigianali, birre artigianali e sidri. Grazie alla sua formula particolare, questo evento speciale è di nuovo al completo. La ricetta del suo successo e dei marchi di fabbrica sono lo spirito eccezionale e l’atmosfera unica che caratterizza tutto ciò che avviene nella sala espositiva. Questo distingue nettamente sbd dagli altri eventi: per quanto diversi siano gli espositori, hanno tutti in comune l’obiettivo di una lavorazione attenta, sostenibile e creativa delle materie prime, grande artigianalità, spesso il principio di regionalità - e naturalmente la forte passione per il prodotto e le nuove tendenze.

Trendsetter dalla Danimarca

Un buon esempio di Trendsetting è la Danimarca. Anche se qui il senso di vita dell’accogliente “hygge” viene enfatizzato, le aziende del paese, produttrici di bevande, aggiungono ulteriore dinamismo e spirito. Con la Copenhagen Sparkling Tea Company (padiglione 7.0 / C09), il rinomato sommelier Jacob Kochemba mette in gioco sul campo, la sua innovativa combinazione di tè e perlage. Kochemba è diventato famoso



**19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



M
**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany
Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

allorché, come sommelier per il ristorante stellato Herman di Copenhagen, ha saputo stupire la clientela, con convincenti accompagnamenti di tè analcolici. Ora coniuga il tè, da delicato a forte, con il vino ed il succo creando una nuova categoria di bevande, con o senza alcol, in numerose varianti aromatiche, il tutto presentato in eleganti bottiglie di spumante.

Il marchio Dansk Mjød di Billund trasporta l'antica tradizione del Met in una nuova era. Che si tratti di botti invecchiate, classiche o arricchite con «sangue vichingo» di ibisco, dal 1994 i danesi producono ingredienti locali secondo ricette storiche. (Padiglione 7. 0 / D50).

Anche il whisky diventa danese. Con Stauning, si presenta alla ProWein (padiglione 7. 0 / C55), uno degli attuali marchi nordici di successo. La moderna distilleria di vetro utilizza cereali regionali e ha rivitalizzato la tradizione quasi estinta dell'accensione diretta delle caldaie. Anche se i sapori della segale o della torba sono familiari, Stauning porta in gioco un tocco molto individuale che non si dimentica facilmente. Un altro punto culminante della sfilata di tendenza è sicuramente il programma di Dansk Industry. Al bar centrale i visitatori possono degustare le specialità e approfondire nelle Masterclass la loro conoscenza.

Esotico da Israele, Finlandia e dalle Baleari

Anche la distilleria Milk & Honey di Israele (padiglione 7.0 / B47) dimostra di essere familiare ed esotica allo stesso tempo. A Tel Aviv, la distilleria fornisce impulsi speciali che provengono dalla regione. 300 giorni di sole garantiscono un clima di maturazione speciale, le cantine regionali forniscono botti speciali; alcuni di esse sono immagazzinate vicino al Mar Morto a una profondità di 430 metri, nel punto più basso della terra.



**19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.

www.prowein.com



**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FK M - Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Altre caratteristiche speciali si riscontrano presso la Shaman Spirits della Finlandia (Padiglione 7.0 / B 38), dove la terra natia finlandese si percepisce come vodka, catrame, salmiak o mirtili, tutto in bottiglia. Dalle Baleari proviene la Saline Drink (padiglione 7.0 / B45), che porta i sapori dell'acqua salata di Ibiza nella loro vodka.

Ma non sempre si deve guardare lontano. Anche i distillatori tedeschi lavorano allo stesso tempo, in modo perfezionista e creativo. Il gin è un must al momento. Che si tratti dei Sauerland Distillers (padiglione 7.0 / BA39) con il loro Woodland Gin, disponibile anche in una speciale edizione funghi, o del Dr. Jaglas da Berlino (padiglione 7.0 / C02). Il marchio fa riferimento a una tradizione di farmacista e sposa la nota speciale del ginseng con il suo gin. Non mancano poi altri elisir mescolati con erbe e alla frutta e, novità assoluta, il nuovissimo San Limello, un limoncello analcolico.

Sempre berlinese è la Deutsche Spirituosen Manufaktur (Padiglione 7.0 / C32), i cui distillati forniscono accenti speciali in cucina e al bar, quando gli aromi di zenzero, limone, basilico o pompelmo potrebbero essere intensi. E per l'accentuazione speciale di un cocktail, non dovrebbe mancare la selezione di cocktail bitter di The Bitter Truth (padiglione 7.0 / A11), che con poche gocce danno la svolta decisiva al cocktail.

La birra diventa un piacere culinario

Un altro viaggio di scoperta sarà offerto dai birrai alla ProWein 2023. La varietà della birra è una tendenza alla quale la gastronomia si dedica sempre più. La birra non è più considerata solo come un rimedio per la sete, ma è sempre più vista come un alimento. Un elegante accompagnamento al cibo o una molteplice prelibatezza con acidità, aromi



**19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



M
**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany
Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

tropicali di luppolo o maturazione in botte. La birra riceve un nuovo palcoscenico e il pubblico ne è affascinato. La Brasserie Meteor (padiglione 7 / D30), una delle birrerie più antiche della Francia, è gestita dall'ottava generazione come azienda a conduzione familiare e si distingue per la "Blonde du Garde", probabilmente la più francese di tutti gli stili di birra, o la "Blanche", una birra di frumento dalle sfumature fruttate e speziate. Fa il suo debutto alla ProWein, il birrifico Maisels & Friends di Bayreuth, sinonimo di idee creative per la birra.

Un'attenzione particolare è rivolta quest'anno a una categoria che merita più attenzione: il sidro artigianale. La mela, nel suo aspetto più seducente, non si può pensare di escluderla dalla vita quotidiana in Francia e nel Regno Unito, qui è ancora un prodotto di nicchia. Questo è ciò che i produttori di sidro di tutto il mondo stanno cercando di cambiare e invitano a una degustazione attraverso il mondo del Cider, Cidre e Sidr. Che dire del mondo delle bevande esotiche di SabilesSidrs dalla Lettonia (padiglione 7. 0 / C37) o Thirsty Fox dall'India (padiglione 7. 0 / D38)? O di quelle classiche con numerosi fornitori dalla Francia? O locali regionali con la tradizione del sidro d'Assia del Frankfurter Cider World (padiglione 7. 0 / D40)?

Informazioni aggiornate sulla ProWein, una panoramica dei workshop e del materiale fotografico sono disponibili sul sito www.prowein.de.

Contatto Stampa ProWein presso Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn
Tel.: +49(0)211/4560 –991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
Tel.: +49(0)211/4560 –543
KissingM@messe-duesseldorf.de



**19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



Messe
Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Brigitte Küppers
Tel.: +49(0)211/4560 –929
KueppersB@messe-duesseldorf.de



19-21 March 2023
Düsseldorf, Germany

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung