

Vinum

SPEZIALDOSSIER PROWEIN

SONNTAG,
15. MÄRZ, BIS
DIENSTAG,
17. MÄRZ



ProWein 2020

Top-Weinregionen live erleben
in mehr als 25 VINUM-Live-Tastings

In bester Gesellschaft

Original SELTERS –
empfohlen als idealer Weinbegleiter

Christian Dautel
Weingut Dautel
Winzer



Profitieren auch Sie von
Original SELTERS
als Gastronomiepartner.

- Der „ideale Weinbegleiter“ mit dem Zertifikat der Hochschule Geisenheim University
- Exklusive Flaschen und Gläser im hochwertigen und markenuniquen Design für die Gastronomie
- Umfangreiche Unterstützung durch ausgewiesene Vertriebskompetenz

Machen Sie SELTERS zum Umsatzverstärker in Ihrer Gastronomie. Und zum reinen Genuss für Ihre Gäste. Wir unterstützen Sie dabei persönlich.



Foto: z.Vg

Kommen Sie gerne auf uns zu!
Tel. 0800 - 77 83 553 | gastronomie-partner@selters.de

ITALIEN

Pignoletto Colli Bolognesi DOCG

Die Spitze der Qualität

Auf den sanften Hügeln, die die Stadt Bologna umgeben, erstreckt sich ein Gebiet von ausserordentlicher Schönheit, das seit Jahrhunderten dem Weinbau gewidmet ist - zu verdanken hat es dies den Unterschieden der Höhenlagen, der Rebsorten und der Mikroklimata.

Hier wird Pignoletto Colli Bolognesi produziert, ein Wein mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung, der die Spitze der Weissweinproduktion in der Emilia-Romagna bildet. Strohhelbe Farbe mit vielfältigem Bouquet, das an Äpfel, Weissdomblüten und Mandeln erinnert. Die für den Pignoletto verwendete Rebsorte ist Grechetto Gentile. Das Anbaugebiet umfasst über 670 Hektar, in dem mehr als 20 000 Doppelzentner Trauben produziert werden.

Bekannt in seinen Frizzante- und Spumante-Versionen, passt der Pignoletto Colli Bolognesi DOCG mit seiner Lebendigkeit und überbordenden Frische perfekt zur berühmten Küche der Emilia-Romagna. Aufgrund seines Facettenreichtums wird ein Pignoletto-Stillwein als Superiore und Classico Superiore von all jenen geschätzt, die Weissweine von grosser Struktur und Persönlichkeit lieben.

Ausser für Pignoletto ist das hügelige Gebiet auch für die grossen Weine der DOC Colli Bolognesi bekannt - wie den Barbera, den Rosso Bologna oder den Bianco Bologna.



Beneficiario: Consorzio Vini Colli Bolognesi.
Autorità di Gestione: Regione Emilia-Romagna Direzione Generale Agricoltura Caccia e Pesca

**Consorzio
Vini Colli Bolognesi**
Halle 15 Stand E61

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Dienstag, 17. März
10.00-10.30 Uhr
Moderation Christian Eder



Consorzio Vini
Colli Bolognesi

Exklusive Seminare
Jetzt anmelden:
www.vinum.eu/
ProWein

EDITORIAL

Geschichte und Geschichten

Seit mehr als 25 Jahren zählt die ProWein zu den wichtigsten internationalen Messen für Wein und Spirituosen und verbucht alljährlich Zuwächse. 2019 präsentierten sich rund 6900 Aussteller aus 67 Ländern. Die Trendshow «same but different» findet bereits zum dritten Mal statt, neu in diesem Jahr mit der «same but different Bar». Für private Weinliebhaber gibt es einen Wermutstropfen: Die ProWein ist ausschliesslich dem Fachpublikum aus Handel und Gastronomie vorbehalten. Das Rahmenprogramm allerdings erstreckt sich über ganz Düsseldorf mit Verkostungen, hochwertigen Degustationsmenüs und Bottle-Partys in rund 50 Locations.

Wir von VINUM haben auch in diesem Jahr mit unseren Partnern ein reichhaltiges Programm für die Besucher zusammengestellt: Mehr als 25 Live-Tastings am VINUM-Stand in der Halle 14, Stand C61. Es gibt an allen drei Messetagen wieder viel Wissenswertes zu entdecken. Unsere Redakteure stellen spannende neue und alte Weinregionen vor: Rudi Knoll macht sich nicht nur auf zu den Qvevris in Georgien und den autochthonen Sorten der Region Kachetien, er beleuchtet den österreichischen Gemischten Satz, der sich vom einfachen Schankwein zum «Kult-Satz» gemausert hat. VINUM-Frankreich-Redakteur Rolf Bichsel hat einige Bubbles aus der Champagne im Gepäck, knackig frischen Rosé aus dem Languedoc und Spannendes aus der Toskana. Italien-Spezialist und VINUM-Redakteur Christan Eder nimmt die Teilnehmer mit auf eine Tour d'Italia vom Gardasee bis hin zu Vulkanweinen aus Sardinien. VINUM-Chefredakteur Thomas Vaterlaus begibt sich ins Ribera del Duero zu mehr als 60 Jahre alten Reben und zeigt das Potenzial anhand ausgesuchter Gewächse.

Auch der kulinarische Aspekt kommt nicht zu kurz: Was man aus Wein, Wermut und Bränden machen kann, um Genieserherzen zu erfreuen, zeigt Rudi Knoll mit den Genieserperlen von Kubru aus dem schwäbischen Waiblingen im Remstal, die an Kaviar erinnern.

Seien Sie gespannt!

Ihr
VINUM-Team

Unsere Partner auf der ProWein (A-Z):

- 08** Caiarossa, Halle 16, H61
- 12** Champagne Diebolt-Vallois
- 12** Champagne Drappier
- 19** Champagne Deutz, Halle 16, J61
- 12** Champagne Pierre Moncuit
- 13** Consorzio Brunello di Montalcino, Halle 16, F51
- 02** Consorzio Colli Bolognesi, Halle 15, E61
- 18** Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Halle 15, F21
- 23** Consorzio Custoza, Halle 15, D51
- 24** Georgian Wine Association, Halle 15, G47
- 06** Kubru Gourmetperlen
- 19** Languedoc Wines
- 20** Consorzio Lambrusco, Halle 15, D71
- 22** Consorzio Lugana DOC, Halle 15, D59
- 15** Consorzio Maremma Toscana, Halle 16, E311
- 14** Consorzio Morellino di Scansano, Halle 16, E31
- 30** Muster.Gamlitz, Halle 17, B40
- 08** ÖWM, Halle 17
- 22** Consorzio Oltrepó Pavese, Halle 16, D03
- 09** Ribera del Duero
- 26** Consorzio San Gimignano, Halle 16, F31
- 27** Weinkonvent Dürrenzimmern, Halle 14, B60
- 16** Consorzio Vini d'Abruzzo, Halle 16, D71
- 10** Consorzio Vino Nobile, Halle 16, F31
- 11** Vulkanweine aus Italien und GR
- 28** Puglia, Halle 16, A31

Die VINUM-Spezialpublikation «ProWein» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567, Erscheinen März 2020.

VERLEGER
Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66,
CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.de, www.vinum.eu

Nicola Montemarano, Verlagsleitung
Raffaella Köhler, Leser-/Verlagsmarketing
Miriam Schönenberger, Eventmarketing
Eva Pensele, Online-Marketing

REDAKTION

VINUM-Redaktion, Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.de
Carsten Henn, Chefredakteur

Nicole Harreisser, Redaktion, Texte
Rolf Bichsel, Christian Eder, Rudi Knoll, Texte
Inès C. De Boel, Chefin vom Dienst

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Titelbild & Gestaltung: Jota Ziogas (AD)
Fotos: z.V.g. Marcel Kamps, Fabien Laine
Lektorat: Anne Fries | Lektorat & Übersetzungen,
D-Düsseldorf

Produktions-/Vertriebsleitung:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen,
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft.

VINUM-Tastings live auf der ProWein

Das erwartet Sie...

- Mehr als 20 Stunden geballtes Fachwissen der VINUM-Redakteure
- Mehr als 25 kostenlose Live-Tastings und vieles mehr in der VINUM-Verkostungszone
- Mehr als 200 Weine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich und Georgien am **VINUM-Stand, Halle 14, Stand C61**

TAG 1

Sonntag, 15.03.2020

09.45–10.15 Uhr

Champagner Pierre Moncuit: Frauenpower

Der Name täuscht: Der erstklassige Winzerbetrieb in der legendären Lage Le Mesnil wird von zwei Frauen geleitet: Valérie Charpentier und Mutter Nicole Moncuit.

10.30–11.00 Uhr

Lugana: zeitlose Harmonie

Lugana wird wegen seiner Mineralität und seiner Komplexität geliebt und ist auch überraschend langlebig.

11.15–11.45 Uhr

Champagne Drappier: schäumende Familie

Der Name Drappier steht für absolute Spitzenchampagner. Und für eine Familie mit starken Banden: Charline, Hugo und Antoine arbeiten im Team mit Vater Michel.

12.00–12.30 Uhr

Kubru: Gourmetperlen bereichern die Geniesser-Szene

Ihre Basis ist Wein, aber auch Wermut und Brände stehen Pate. Sie erinnern an Kaviar und verfeinern Speisen, Cocktails und Mixgetränke. Kubru-Gourmetperlen schenken besondere Geschmackserlebnisse.

12.45–13.15 Uhr

Custoza: Der Custoza ist nicht mehr Bianco

Im Südosten des Gardasees liegt die Heimat des Custoza DOC, eines facettenreichen Weines, der von seinem einzigartigen Terroir und der Cuvée geprägt ist.

13.30–14.00 Uhr

Brunello di Montalcino Annata 2015: Kraft und Reinheit

Die Weine eines warmen und ausgewogen verlaufenden Jahres: Qualität, Reife und Tiefe sowie eine bemerkenswerte Fruchtreinheit und Präzision zeichnen diesen Jahrgang aus.

14.15–14.45 Uhr

Vini d'Abruzzo: Montepulciano und mehr

Die ganze Vielfalt der Abruzzo: die besten Weine einer einzigartigen Region zwischen Bergen und Adriatischem Meer.

15.00–15.30 Uhr

Georgien: Ein uraltes Weinland wird wieder jung

Der Weinausbau in Amphoren (Qvevri) sorgt für Aufsehen und neue Geschmacksrichtungen. Aber Georgien hat auch andere, besondere Weine von autochthonen Sorten zu bieten.

15.45–16.15 Uhr

Morellino di Scansano: Welcher Morellino bist du?

Wie sich der Morellino von der toskanischen Küste in den verschiedensten Interpretationen Disziplinär erlaubt: in purezza, mit autochthonen Komplementärsorten oder internationalen...

16.30–17.00 Uhr

Vini della Maremma: die vielen Gesichter des Vermentino DOC Maremma Toscana

Entdecken Sie die verschiedenen Interpretationen des Vermentino: Die weisse Rebsorte ist die Basis von fruchtig-mediterranen Weinen, die auch reifen können.

17.15–18.00 Uhr (bis 19 Uhr für Aussteller)

Lambrusco: das einfache Vergnügen der natürlichen Perlweine

Ein chilliger Messeausklang mit dem knackigen Lambrusco aus den Hügeln um Modena, den man solo oder zum Essen genießen kann – das beweisen wir Ihnen zum Messeausklang.

TAG 2

Montag, 16.03.2020

09.45–10.15 Uhr

Champagne Diebolt Vallois: Terroir und Finesse

Wenn es um die besten Blancs de Blancs geht, führt kein Weg an Diebolt Vallois in Cramant vorbei. Fleur de Passion gehört zu den besten Schaumweinen der Welt.

10.30–11.00 Uhr

Vernaccia di San Gimignano Wine Experience

San Gimignano ist eine Ausnahme inmitten der roten Toskana: Die weisse Vernaccia-Traube ist hier die Basis von facettenreichen Weissweinen. Eine Reise in eine einzigartige Landschaft.

11.15–11.45 Uhr

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.: Eleganz & Excellenz

Entdecken Sie die feinen Aromen des eleganten Prosecco Superiore, der an den steilen Hängen von Conegliano Valdobbiadene produziert wird, seit kurzem UNESCO-Weltkulturerbe.



Hier sind wir!
**Halle 14,
 Stand C61**

Jetzt anmelden!

Wir bitten um Ihre Anmeldung inklusive Begleitpersonen:

www.vinum.eu/Pro-Wein

12.00–12.30 Uhr

Weinkonvent Dürrenzimmern

Grossgeschrieben: Wein- und Teamgeist

Nicht groß, aber ambitioniert und fort-schrittlich unterwegs, das ist die 200-Hek-tar-Genossenschaft im württembergischen Dürrenzimmern.

12.45–13.15 Uhr

Vulkan-Weine aus Italien & Griechenland

13.30–14.00 Uhr

Champagne Deutz/Maison Delas: Champagne & Rhône

Zu Deutz, einer der wichtigsten Marken der Champagne, gehört auch das Handelshaus Delas im Norden der Rhône. Wir stellen Spitzenweine beider Topbetriebe vor.

14.15–14.45 Uhr

Oltrepò – eine Symphonie des Pinot Nero

Im Süden der Lombardei liegt die Heimat des Pinot Nero – der Basis von langlebigen Rossi und eleganten Spumanti.

15.00–15.40 Uhr

Über 60 Jahre alte Reben in Ribera del Duero

Obwohl Ribera del Duero zu den jüngeren DOs Spaniens gehört, verfügt die Region über eine Vielzahl alter Reben. Thomas Vaterlaus präsentiert ausgesuchte Gewächse.

15.50–16.20 Uhr

Rosé aus dem Languedoc: Zeit für Rosé!

Lange machte das Languedoc, die grösste französische Weinregion, ausschliesslich als Rotweinproduzent von sich reden. Heute erobern die vielfältigen Rosés der Ecke die Welt.

16.30–17.00 Uhr

Vino Nobile di Montepulciano: 40 Jahre Geschichte der ersten DOCG Italiens

Einer der grossen Sangiovese-Weine der Toskana, der schon im Mittelalter geschätzt wurde – heute ist Vielfalt angesagt in den Rebbergen rund um die Renaissance-Stadt Montepulciano.

17.15–18.00 Uhr (bis 19 Uhr für Aussteller)

Lambrusco: Wie man die Tradition neu erfindet

In dieser Verkostung zeigt der Lambrusco seine ganzen Facetten: vom klassischen Frizzante über Schaumweine nach der Charmat-Methode bis zu flaschenvergorenen Kreszenzen.

TAG 3

Dienstag, 17.03.2020

10.00–10.30 Uhr

Colli Bolognesi: Pignoletto – grosser Weisswein der Emilia-Romagna

Auf den sanften Hügeln rund um Bologna wachsen die Trauben für den Pignoletto Colli Bolognesi DOCG – Spitze der Qualität dieser Typologie.

10.45–11.15 Uhr

Ein Steirer tanzt auf drei Hochzeiten

Reinhard Muster ist ein steirischer Tausendsassa in Sachen Wein und Genuss. Er betreibt nicht nur sein eigenes stattliches Weingut, sondern führt auch Regie bei einem spannenden Investment in der Nachbarschaft (Domaine Wolf).

11.30–12.00 Uhr

Georgien: ein uraltes Weinland wird wieder jung

Der Weinausbau in Amphoren (Qvevri) sorgt für Aufsehen und neue Geschmacksrichtungen. Aber Georgien hat auch andere, besondere Weine von autochthonen Sorten zu bieten.

12.15–12.45 Uhr

Vini d'Abruzzo: Montepulciano und mehr

Die ganze Vielfalt der Abruzzens: die besten Weine einer einzigartigen Region zwischen Bergen und Adriatischem Meer.

13.00–13.30 Uhr

Caiarossa: Wein ohne Grenzen

Die Familie Albada ist vor allem als Besitzer der klassierten Margaux-Klassiker Giscours und du Tertre bekannt. Doch wir präsentieren ihr Toskana-Juwel Caiarossa.

13.45–14.15 Uhr

Die Roten von Puglia: Tradition und Innovation

Puglia: Ein Land von der Sonne geküsst, von Wellen umspült, geschützt durch das bergige Vorgebirge Gargano, das Tor zum Orient, stets offen und einladend. Ein Kaleidoskop von unvergesslichen Emotionen

14.30–15.00 Uhr

Österreich: Der Gemischte Satz macht Karriere

Früher war der Wein aus verschiedenen Sorten, die zusammen geerntet und vinifiziert werden, der einfache Heurigen-Wein. Aber inzwischen bietet der Gemischte Satz in Österreich nicht nur in Wien hohes Niveau.

Kubru-Gourmetperlen

Sanfter Kick auf der Zunge

Sie erinnern ein bisschen an Kaviar und sind – nach asiatischem Vorbild – eine echte geschmackliche Bereicherung für anspruchsvolle Gourmets: Perlen, gefüllt mit edlen Weinen und anderen erlesenen Essenzen. Ein Unternehmen aus Waiblingen im Remstal erobert damit und mit schwäbischem Qualitätsanspruch die internationalen Märkte.

www.kubru.eu

Die ProWein war schon mehrfach Schauplatz vieler spektakulärer und überraschender Verkostungen. Aber eine solche Probe gab es noch nie! Verkostet werden Weine von deutschen Gütern, die alle mal bei den VINUM-Wettbewerben im Rampenlicht standen – sie werden aber nicht getrunken, sondern gegessen. Die Weine werden in der Form zarter Perlen präsentiert und verwöhnen nun, Perle für Perle, ob pur oder als Beilage, den Gaumen mit ihren aussergewöhnlichen Aromen.

Die Wirkung, die die Perlen auf die Geschmacksentfaltung der Weine ausübt, ist enorm. Denn wer zum ersten Mal die zarte Kugel sanft am Gaumen zerdrückt, deren Inhalt die Geschmacksknospen umschmeichelt, erlebt einen sanften sensitiven Kick. Auf der ProWein wird unter anderem am Beispiel von Spätburgunder, Chardonnay, Riesling und sogar Wermut demonstriert, wie solche Perlen – geformt mit Hilfe von natürlichen Alginaten – schmecken. Alginat ist eine natürliche Substanz, die in Asien schon seit langem, zum Beispiel als veganes Bindemittel, in der Küche eingesetzt wird. In Asien entstand auch die Idee für solche Perlen, wo sie sich schon lange grosser Beliebtheit erfreuen und bereits in den 80er Jahren industriell hergestellt wurden. Neben Wein und Spiri-





Holunderperlen zu Feigennachtisch

tuosen wurden sie dort auch mit Essig und Öl sowie mit fruchtigen Essenzen gefüllt. Dann zogen die USA nach. Und später waren es in unseren Breitengraden die Sterneköche, die die Perlen für ihre Molekularküche einsetzten, um ihre Kreationen noch besser in Szene zu setzen.

Die Molekularküche hat wohl ihren Höhepunkt überschritten. Dafür sind die Gourmetperlen gewaltig im Kommen. Vor rund zehn Jahren wurden sie erstmals in Deutschland offeriert, ohne dass es zu einem Durchbruch kam, wohl auch deshalb, weil die Herstellung nicht ausgefeilt genug war. Aber sie fielen unter anderem einem Gourmet und Kenner der kulinarischen Szene auf, Uli Brunner aus Württemberg, der sich dann ab 2017 mit seiner früheren Firma und einem Partner daran machte, die Perlen selbst zu produzieren. Er sah Zielgruppen in Deutschland und Asien und verwandte zunächst als Füllung Weine von regionalen Produzenten.

Da Brunner und Partner sich nicht auf eine Strategie einigen

konnten, kam es zur Trennung und zur Neugründung des neuen Unternehmens namens Kubru im Dezember 2018. Ein neuer Partner, seines Zeichens ebenfalls Unternehmer und in Waiblingen zu Hause, steuerte mit seinem Familiennamen Kupka die erste Silbe zum neuen Unternehmensnamen bei. Aber nicht nur das: Michael Kupka konnte auf ein umfangreiches Netzwerk zurückgreifen, so dass man gemeinsam mit Volldampf in die Produktion einsteigen konnte. Kurz darauf kam noch Markus Grau ins Team, ein international erfahrener Manager, der viel Erfahrung bei einem Global Player gesammelt hatte und mit seinen Kontakten das anfangs zarte Pflänzchen erst richtig zum Blühen brachte.

Der Aufbau eines internationalen Vertriebs war wichtig für die Anfangsphase. Inzwischen gibt es Distributoren für die Gourmetperlen in etlichen Ländern und die Perlen sind in der Regel bei ausgewählten Feinkostläden, in Weinhandlungen und über den Kubru-Onlineshop erhältlich. Und immer häufiger bei Winzern, die zu wichtigen Partnern für Kubru avancierten und mit den Gourmetperlen, gefüllt mit ihren Weinen und gelabelt mit ihrer Marke, ihr eigenes Sortiment bereichern.

Vertriebsstruktur und intensives Marketing sind wichtig, aber die Entscheidung über den dauerhaften Erfolg wird durch die Qualität bestimmt. Die ersten Perlen waren im Kern noch eher sämig und wenig knackig, auch in der Form nicht immer ganz perfekt. Der Geschmack der Füllung kam nicht optimal rüber und Rückstände der Haut waren schmeckbar. Ziel war es deshalb, Perlen mit möglichst dünner Wandung und weitgehend flüssigem Kern zu produzieren. Erfahrene Lebensmittelchemiker kamen hinzu und sorgten für einen Qualitätsschub. Die neue Perlen-Generation erfreut sich auch deshalb grossen Zuspruchs, weil Kubru mit dem Niveau des Inhalts ebenfalls nach Perfektion strebt. Es kommen nur die Erzeugnisse von erstklassigen und ambitionierten Winzern, Brennereien, Saft- und Essenzenherstellern für die Füllungen in Frage. Ein Job von Markus Grau ist es, sich durch manchen Keller zu verkosten, um die passenden delikaten Tropfen zu finden. Die Verwendungsmöglichkeiten sind vielseitig: Sie bereichern in der ambitionierten Küche viele Gerichte (die Top-Gastronomie ist deshalb eine Zielgruppe), verfeinern eine Käseplatte oder krönen ein Eis-Dessert, Cocktails und Mix-Getränke. Und natürlich kann man sie auch nur genüsslich pur löffeln, im Falle von Weinperlen am allerbesten in Kombination mit dem Gewächs, das drinsteckt.



kubru

Kubru GmbH & Co. KG
Halle 14 Stand C61

Verkostung

Halle 14 Stand C61

Sonntag, 15. März

12.00–12.30 Uhr

Moderation Rudolf Knoll

**Durchgängig Kostproben am
VINUM-Stand**

WINE & TASTE Festival

BONN
6.-7.3.

NÜRNBERG
27.-28.3.

DÜSSELDORF
24.-25.4.

TICKETS + INFOS:

WWW.WINEANDTASTE.DE

Das **Wine and Taste Festival** ist die **moderne, urbane Wein-Messe**, bei der Ihr in entspannter Atmosphäre tolle Weine entdecken könnt!



Zahlreiche **Weingüter** mit hunderten Weinen



Food Stände für's leibliche Wohl



Spannende **Mini-Wein-Seminare**



Vom **Winzer beraten** lassen und **Weine direkt günstig bestellen**

BONN - BRÜCKENFORUM
Fr. 6.3. 17-22 Sa. 7.3. 13-20
Friedrich-Breuer-Str. 17 Bonn

NÜRNBERG - MEISTERSINGERHALLE
Fr. 27.3. 17-22 Sa. 28.3. 13-20
Münchner Str. 19 Nürnberg

DÜSSELDORF - STAHLWERK
Fr. 24.4. 17-22 Sa. 25.4. 13-20
Ronsdorfer Straße 134 Düsseldorf

ekuna Martin Schäfer Event-Management

ITALIEN | ÖSTERREICH

Caiarossa

Wunder der Natur



Das rote Gebäude, umgeben von Wäldern und Reben, liegt von weither sichtbar wie eine Oase in dieser einsamen, naturbelassenen Ecke der Toskana, wo Füchse und Hasen sich ungestört gute Nacht sagen. Der Schutz dieser herrlichen Landschaft mit ihren Farben und Düften in der Nähe des mittelalterlichen Dörfchens Riparella ist ein Ziel der holländischen Unternehmerfamilie Albada, die dieses Juwel 2004 erworben hat. Das Keltern von erstklassigen Weinen im Einklang mit der Natur ein anderes. Seit der Gründung 1998 wird Caiarossa nach biodynamischen Richtlinien bestellt. 2005 wurde das Gut von Demeter zertifiziert. Vielfalt und Komplexität garantieren zehn Rebsorten, die auf 31 Hektar wachsen, verteilt auf 47 Parzellen und ein wahres Mosaik von 27 (!) unterschiedlichen Bodenformationen, gebildet aus kieshaltigen Sedimenten, eisenhaltigem Sand, Lehm und Kalk.

www.caiarossa.com

Caiarossa / Feinschmecker Halle 16 Stand H61

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Dienstag, 17. März
13.00–13.30 Uhr
Moderation Ursula Geiger

Österreich

Kult-Satz mit Niveau



Der Gemischte Satz hat in Österreich Tradition, aber die EU-weit geschützte Bezeichnung stand früher meist für einen einfachen Schankwein im Heurigen, bei dem nicht sonderlich auf Qualität geachtet wurde. Doch vor 15 Jahren begann in Österreich eine Weichenstellung hin zu bedeutenden, charaktervollen Weinen. Inzwischen sind einige dieser Gewächse förmlich Kult, vor allem in Wien, wo der Gemischte Satz DAC-Status hat und immer mehr Weine mit Angabe der Riede (Lage) angeboten werden. Die Weine entstammen einer gemeinsamen Lese aus einer mit mehreren, mindestens drei Sorten (nach oben keine Grenzen) bestockten Flur. Sie werden zusammen gekeltert und ausgebaut. Der grösste Sortenanteil darf nicht höher als 50 Prozent sein, der geringste mindestens 10 Prozent. VINUM-Redakteur Rudolf Knoll präsentiert den Extrakt einer spannenden Vorprobe.

www.oesterreichwein.at

Österreich Wein Marketing Halle 17

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Dienstag, 17. März
14.30–15.00 Uhr
Moderation Rudolf Knoll

Ribera del Duero

Über 60 Jahre alte Reben in Ribera del Duero

Vollmundig, beerenfruchtig, würzig und voller Frische: Mit diesen Eigenschaften haben die Tempranillo-Crus aus der Ribera del Duero in den letzten 20 Jahren die Welt erobert. Die Klasse und Vielschichtigkeit vieler Topweine basiert dabei auf den Viñas Viejas, den immer noch grossen Beständen von über 60-jährigen Tempranillo-Stöcken.

www.riberodelduero.es

Die Erfolgsstory ist einzigartig. Als die DO Ribera del Duero 1982 offiziell gegründet wurde, bewirtschafteten hier gerade mal neun Kellereien eine Rebfläche von rund 9000 Hektar. Doch der Boom setzte sehr schnell ein. Denn mit dunkler Beerenfrucht, Power und verführerischer Würze etablierten sich die Crus aus der Ribera del Duero als Vorreiter des modernen, sinnlichen Tempranillos. Heute bewirtschaften hier annähernd 300 Kellereien eine Rebfläche von über 23000 Hektar. Ein entscheidender Qualitätsfaktor ist die Lage des Anbaugebietes in der kastilischen Hochebene. Die Reben wurzeln hier in Höhenlagen von 700 bis 1100 Metern. Die grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht in den Wochen vor der Ernte sind ein Garant für vollmundige, aber gut strukturierte Weine. Ebenso wichtig sind die Nuancen bezüglich der Bodenbeschaffenheit. Wurzeln die Reben in den Höhenlagen oft im purem Kalkfels, finden wir in mittleren Lagen zersetzten Kalk mit Lehm, während auf dem Talboden im Einzugsgebiet des Duero-Flusses eher Schwemmlandböden mit Kies und Sand vorherrschen. So jung die DO mit ihren 38 Jahren noch immer ist, so gross sind glücklicherweise die Bestände an alten Reben. Rund 25 Prozent der Rebfläche, annähernd 6000 Hektar, sind mit diesen Viñas Viejas bestockt, Reben, die mindestens 45 Jahre alt sind. Und auf immerhin 1000 Hektar wachsen gar über hundertjährige «Reb-Methusalem». Diese «Oldies» sind ein Garant für Top-Crus mit Komplexität, Kraft und Finesse – erstens, weil sie sehr tief im Kalkboden wurzeln, und zweitens, weil sie wegen ihres fortgeschrittenen Alters auf natürliche Weise nur sehr geringe Erträge produzieren und diese speziell selektioniert werden. Geprägt werden diese Spitzengewächse aber auch von der Subregion, in der sie reifen. So ist es im westlichen Teil des Anbaugebietes, in der Gegend von Peñafiel, – je nach Höhenlage – deutlich wärmer als im östlichsten Zipfel bei Soria. In Verbindung mit einer stetig verbesserten Vinifikation und einem tendenziell moderateren Holzausbau entstehen in der gesamten Ribera del Duero zunehmend terroirgeprägte, sehr individuelle Weine.

Foto: z.Vg.

IN ZUSAMMENARBEIT MIT
THYSSEN-BORNEMISZA
MUSEO NACIONAL

EMOTIONEN ZU WECKEN
BRAUCHT ZEIT

Es erfordert viel Geduld, Leidenschaft und großen Respekt, ganz gleich, ob wir alte Kunstwerke bewahren oder neue Meisterwerke schaffen.
In der Ribera del Duero teilen wir diesen Gedanken mit der Restaurierungswerkstatt des Thyssen Museums in Madrid.

RI
BE
RA
DEL
DUERO

GESCHAFFEN,
UM ZU BEGEISTERN



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RI
BE
RA
DEL
DUERO

Ribera del Duero

Verkostung

Halle 14 Stand C61

Montag, 16. März

15.00–15.40 Uhr

Moderation Thomas Vaterlaus

Vino Nobile di Montepulciano

40 Jahre – die erste DOCG Italiens feiert

Vom ersten Ansuchen (1969) bis zu seiner Erlangung (1980): Die Geschichte der ersten DOCG-Markenbänderole in Italien erzählt auch davon, wie sich die Wahrnehmung von Qualitätswein verändert hat. Von Vino Nobile di Montepulciano wurden damals 450 000 und werden heute fast acht Millionen Flaschen produziert.

www.consorziovinonobile.it

Es war im Jahr 1980, als das damalige Ministerium für Land- und Forstwirtschaft die erste Bänderole herausgab, die eine Weinbezeichnung als «garantiert» (DOCG) identifizierte – den Vino Nobile di Montepulciano –, und damit eine neue Ära für italienischen Wein begann. Diese Bänderole AA 000001 befindet sich heute im Büro des Consorzio del Vino Nobile in Montepulciano und ist das Symbol der Feierlichkeiten zum 40-jährigen Jubiläum, die im Laufe des Jahres 2020 stattfinden werden. Die Geschichte der «AA 000001»-Bänderole reicht allerdings länger als 40 Jahre zurück. Tatsächlich dauerte es etwa elf Jahre vom Antrag des Konsortiums, bis die DOCG (Gesetz 930/63) aus dem Jahre 1969 schliesslich anerkannt wurde.

Diese Initiative des Consorzio del Vino Nobile wurde ein echter Eisbrecher im Meer der italienischen Bürokratie: 1978 wurde der Antrag auf Änderung der Produktionsregeln für Vino Nobile im Amtsblatt veröffentlicht. Am 1. Juli 1980 unterzeichnete der damalige Präsident der Italienischen Republik, Sandro Pertini, schliesslich das Dekret, das die Erlangung der DOCG für den Vino Nobile di Montepulciano genehmigte.

Inzwischen ist der Vino Nobile di Montepulciano eine der anerkanntesten italienischen Ursprungsbezeichnungen weltweit. Von 250 Winzern im Gebiet füllen 90 selbst ab, 78 davon sind dem Konsortium der Erzeuger angeschlossen. Mehr als eintausend festangestellte Mitarbeiter hat der Weinsektor in Montepulciano, dazu kommen ebenso viele Saisonarbeiter.

Im Jahr 2018 wurden etwa sechs Millionen Flaschen Vino Nobile und etwa 2,3 Millionen Flaschen Rosso di Montepulciano auf den Markt gebracht. Der Export ist mit 78 Prozent der bedeutendste Absatzweg für Vino Nobile, Deutschland ist mit 44 Prozent des Exportanteils nach wie vor der wichtigste Markt. Nummer zwei sind die Vereinigten Staaten mit 22 Prozent. Erfolge gibt es auch für den asiatischen, Balkan- und Nicht-EU-Markt mit mehr als sieben Prozent der Exporte. Vino Nobile wird darüber hinaus in der Schweiz geschätzt, mit 14 Prozent des Exports ebenfalls ein bedeutender Markt.



Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
Halle 16 Stand F31

Verkostung
Halle 14 Stand C61

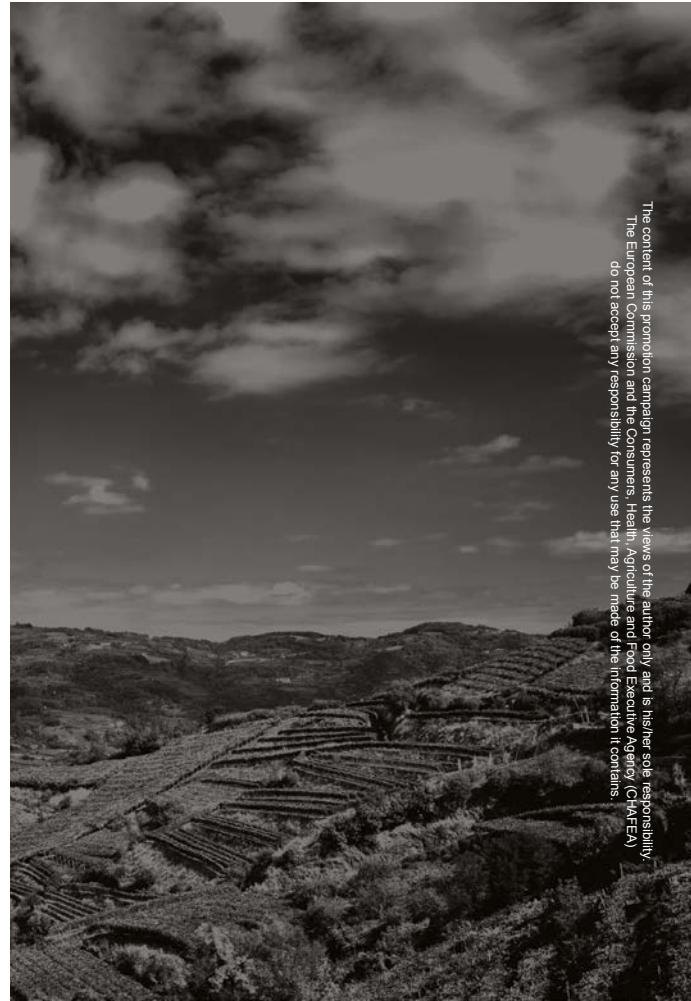
Montag, 16. März
16.30–17.00 Uhr

Moderation Christian Eder

Vulkanweine aus Italien und Griechenland

Landwirtschaft auf Europas Vulkanen: Weinbau auf vulkanischen Böden

Vulkanböden können eine Basis sein für atemberaubende und sehr charakteristische Weine, die eine frische, köstliche Säure, Mineralität und eine bemerkenswerte Langlebigkeit vereinen. Die Verkostung bietet die einzigartige Gelegenheit, einige der besten Vulkanweine aus Italien und Griechenland zu probieren, wie zum Beispiel Soave g.U., Soave Superiore g.U., Lessini Durello g.U. und Santorini g.U., zusammen mit Käse mit der Monte Veronese g.U. Allesamt Produkte, die dank dem speziellen Boden, der Geschichte und den Menschen eine der historischsten und interessantesten geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) in der europäischen Szene darstellen.



The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



Verkostung
Halle 14 Stand C61
Montag, 16. März
12.45–13.15 Uhr
Moderation Christian Eder



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Champagne Moncuit **Kunst der Reife**



Nicole Moncuit hatte es nicht leicht, als sie im Jahr 1977 den Winzerbetrieb ihres Vaters Pierre übernahm, zu dem heute 15 Hektar Reben im Grand-Cru-Dorf Le Mesnil sur Oger in der Chardonnay-Hochburg der Côte des Blancs gehören und fünf Hektar im Sézannais. Frauen gehörten damals noch an den Herd und nicht in den Keller. Doch Nicole hörte nicht auf die Lästerzungen, lernte vom Vater, belegte Kurse, schulte sich. «Meine Mutter ist eine ausgezeichnete Verkosterin. Sie bleibt weiterhin für die Weinbereitung zuständig», sagt Tochter Valérie Charpentier, die den Betrieb leitet. «Ich kümmerge mich um Vertrieb und Marketing, auch wenn ich regelmässig mitverkoste.» Nicole und Valérie mögen beide komplexe und finessenreiche Champagner, die erst nach langer Reife ausgeliefert werden. Ihre Cuvée Nicole 2005 aus alten Reben erzielte bei der jüngsten VINUM-Verkostung rare 20 Punkte.

www.pierre-moncuit.fr

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Sonntag, 15. März
09.45–10.15 Uhr
Moderation Rolf Bichsel

Champagne Drappier **Pioniere & (Ur)Enkel**



Begonnen hat alles mit dem «Père Pinot», dem Schwiegervater des 93 Jahre alten Patriarchen André Drappier. Zum Spitznamen «Vater Pinot» kam jener, weil er wie kein anderer an den Pinot Noir glaubte, der bei Urville in der Aube, der Heimat der Drappiers, erstklassige Bedingungen vorfindet. Zu einer Zeit, wo andere noch auf Hybridsorten setzten, pflanzte er davon, so viel er konnte. Ein Geheimnis für den Erfolg der Winzerfamilie, die heute eine der besten Marken der Champagne führt, ist die Tatsache, dass André und Sohn Michel über erstklassige Lagen alter Pinot-Reben verfügten. Ein anderes ist die Kontinuität. So wie Michel Drappier von André lernte, wie man Spitzenchampagner produziert, sorgen Michels Kinder Charline, Antoine und Hugo, alle im Betrieb tätig, nicht nur für frischen Wind, sondern profitieren auch von den Erfahrungen von Vater und Grossvater.

www.champagne-drappier.com

Champagne Drappier **Halle 11 Stand D10**

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Sonntag, 15. März
11.15–11.45 Uhr
Moderation Rolf Bichsel

Champagne Diebolt-Vallois **Talent und Charme**



«Im Herbst 2019 ging ich nicht nur mit dem jüngsten Jahrgang schwanger, sondern auch mit meinem ersten Jungen! Die Schwangerschaft verlief problemlos. Vom jüngsten Jahrgang kann man das nicht behaupten. Doch am Schluss hat die Qualität uns überrascht», erzählt Ophélie Diebolt, die heute im Keller des Hauses nach dem Rechten schaut, tatkräftig unterstützt von Mutter, Vater und Grossvater. Der 2019er ist bereits der vierte Jahrgang der talentierten Weinfachfrau. Generationenkonflikte kennt sie nicht. Jeder trägt zum Gelingen bei. «Wir finden immer einen Konsens», bestätigt die frischgebackene Mutter. Die Diebolts wissen, was sie wollen: Sie gehören seit Jahrzehnten zu den Vorzeigebetrieben in der Côte des Blancs. Ihre Spitzen-Cuvée Fleur de Passion aus erstklassigen, in der Barrique vinifizierten Grundweinen ist einer der grössten Schaumweine der Welt.

www.diebolt-vallois.com

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Montag, 16. März
09.45–10.15 Uhr
Moderation Rolf Bichsel

Brunello di Montalcino DOCG

Annata 2015: Kraft und Reinheit

Der aktuelle Brunello-Jahrgang entstammt einem warmen und ausgewogen verlaufenden Jahr mit Regenfällen zur rechten Zeit, die eine perfekte Bewirtschaftung der Weinberge erlaubten. Qualität, Reife und Tiefe sowie eine bemerkenswerte Fruchtreinheit und Präzision zeichnen diesen Jahrgang aus.

www.consorziobrunellodimontalcino.it

Für manche Kritiker ist es der «Jahrgang des Jahrhunderts», für andere einer, «an den man sich erinnern wird»: Der Brunello-Jahrgang 2015 wurde schon mit vielen Vorschusslorbeeren bedacht, lange bevor er nun Anfang 2020 auf den Markt kommt. Ein ausgewogener Witterungsverlauf mit Regenfällen zur rechten Zeit und einem warmen, sonnendurchfluteten Herbst sorgt auf jeden Fall für eine grosse Qualität, die auch einiges an Alterungsfähigkeit verspricht.

Brunello di Montalcino ist ohne Zweifel einer der grossen Weine der Welt. Seine Heimat ist die Stadt Montalcino in der südlichen Toskana. Bereits 1966 erhielt Brunello di Montalcino die DOC und schon ein Jahr später, 1967, schlossen sich die Produzenten im Winzerkonsortium Brunello di Montalcino zusammen, mit dem Ziel, die Produktion zu schützen und zu sichern und die Bekanntheit in Italien und der Welt zu vergrössern. Am 1. Juli 1980 war Brunello der erste italienische Wein, der die DOCG erhielt. Heute werden mehr als acht Millionen Flaschen Brunello produziert und vermarktet, von denen rund zwei Drittel exportiert werden, insbesondere in die USA, aber auch nach Mittelamerika, Asien und natürlich auch in alle europäischen Länder.

Die Produktion des Brunello di Montalcino liegt in den Händen von mehr als 250 kleinen und grossen Kellereien. Alle verbindet der Respekt vor der Natur und das Bestreben, die hohe Qualität des Weines zu bewahren. Mit seiner langen Geschichte und ausserordentlichen Schönheit ist sein Ursprungsgebiet seit 2004 in die Liste des Weltkulturerbes der UNESCO eingeschrieben.

Brunello di Montalcino muss zu hundert Prozent aus Sangiovese-Trauben bestehen. 2100 Hektar sind damit im Gemeindegebiet von Montalcino bestockt. Im Keller sind mindestens zwei Jahre Ausbau im Eichenfass vorgesehen und mindestens vier Monate (sechs für die Riserva) in der Flasche. Ein Brunello di Montalcino kommt frühestens fünf Jahre nach der Lese auf den Markt, eine Riserva sechs Jahre. Auf der ProWein 2020 werden daher die Annata 2015 und die Riserva 2014 präsentiert.



**Consorzio Brunello
di Montalcino**
Halle 16 Stand F51

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Sonntag, 15. März
13.30–14.00 Uhr
Moderation Christian Eder

Morellino di Scansano DOCG

Die Seele der toskanischen Küste

Der Morellino di Scansano DOCG, der in einer der unverfälschtesten Zonen der Toskana entsteht, ist die Frucht einer Weinbautradition, die mehr als hundert Jahre zurückreicht. Sein Ursprungsgebiet, vor 40 Jahren mit der DOC ausgezeichnet, steht für die starke Identität und die lange Geschichte dieses Sangiovese der Maremma.

www.consorziomorellino.it

Im Süden der toskanischen Küste liegt eine uralte Landschaft, in der Meer, Hügel und Gebirge sich in einer perfekten Balance von Kontrasten vereinen. Hier erlaubt das trockene, gut ventilierte Klima der Sangiovese, perfekt auszureifen und dabei grosse aromatische Finesse zu bewahren: So wird der Morellino di Scansano DOCG geboren. Seine Heimat ist die Maremma, ein Gebiet, das für seine pittoresken Orte und für seine atemberaubenden Landschaften bekannt ist, das aber auch viel zu erzählen weiss, wenn es um Wein geht.

Das Produktionsgebiet des Morellino di Scansano erstreckt sich über 1500 Hektar Rebfläche in einer Meereshöhe zwischen 200 und 500 Metern. Die Rebberge, eingeschlossen zwischen den Tälern des Ombrone und des Albegna, bringen einzigartige Weine hervor. Das Anbaugebiet ist privilegiert, geschützt von den kühlen Winden des Nordens und offen für die moderaten Brisen vom Meer, die grosse thermische Unterschiede zwischen Tag und Nacht erzeugen. Diese sorgen auch dafür, dass Weine mit grossem Charakter entstehen, die man sofort an der Finesse ihrer Tannine und ihrer Saftigkeit erkennt.

Der Morellino di Scansano, dessen Ursprünge bis in die Zeiten der Etrusker zurückreichen, hat eine jahrhundertealte Geschichte, in der die Leidenschaft für den Weinbau von Generation zu Generation weitervererbt wurde. Die Zuerkennung der DOC im Jahr 1978 und der DOCG mit dem Jahrgang 2007 sind Auszeichnungen für die Qualität der Produktion. Gekeltert wird der Morellino aus Sangiovese-Trauben (zu mindestens 85 Prozent), die mit roten Varietäten wie Canaiolo, Ciliegiole, Malvasia, Colorino, Alicante, Merlot, Cabernet und Syrah ergänzt werden können. Man kann den Wein in zwei Versionen geniessen: Als Annata mit rubinroter Farbe, bekömmlich und frisch, und als Riserva, die erst nach zwei Jahren Reife verkauft werden darf, davon einem in Holz.

Ausserhalb von Italien wird der Morellino di Scansano vor allem in Deutschland, der Schweiz und den USA geschätzt. Einige der besten Etiketten des Morellino di Scansano kann man auf der ProWein 2020 am Stand des Consorzio di Tutela verkosten.



**Consorzio Tutela
Morellino di Scansano
Halle 16 Stand E31**

**Verkostung
Halle 14 Stand C61
Sonntag, 15. März
15.45–16.15 Uhr**

Moderation Christian Eder

Foto: z.V.g.

Maremma Toscana

Vermentino – der Bianco vom Meer

Das Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana ist 2020 erneut auf der ProWein vertreten, um die Qualitätsproduktion dieses Weinbaugebietes im Süden der Toskana zu präsentieren. In diesem Jahr steht das Wachstum der DOC-Produktion und insbesondere des weissen Vermentino im Fokus des Interesses.

www.consorziovinimaremma.it

Vom 15. bis 17. März ist das Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana erneut Protagonist auf der ProWein. Gemeinsam mit den Consorzi Montecucco und Morellino präsentiert sich die Maremma Toscana in einem 91 Quadratmeter grossen Areal in Halle 16, Stand E31, in dem 16 Weinbaubetriebe ihre Weine zur Verkostung vorstellen.

Dem Konsortium ist vor allem daran gelegen, in das Image und die Kommunikation des Ursprungsgebietes und seiner Weine zu investieren, die ProWein ist dafür einer der wichtigsten Angelpunkte. Der Präsident des Konsortiums, Francesco Mazzei, erzählt: «Deutschland ist seit jeher ein sehr interessanter Markt für italienische Weine und die DOC Maremma Toscana wird besonders von der Kritik und vom deutschen Publikum geschätzt; diese Messe ist daher strategisch wichtig, um über das Wachstum dieses aufstrebenden Anbaugebietes zu erzählen. Im Fokus steht dabei Vermentino, eine weisse Rebsorte, die in den vergangenen zwölf Jahren enorm an Bedeutung gewonnen hat: Wir liegen aktuell bei 1,6 Millionen produzierten Flaschen, damit ist Maremma Toscana Vermentino nach dem Rosso die zweitwichtigste Typologie der DOC.»

Mehr als 750 Hektar sind in der Provinz Grosseto mit Vermentino bestockt, Weine aus der wichtigsten weissen Varietät der Provinz machen rund 23 Prozent der Flaschenabfüllungen der Maremma Toscana DOC aus.

Die Maremma Toscana ist aber auch ein Gebiet, das hervorragend für den nachhaltigen Weinbau geeignet ist. Es liegt im Süden der Toskana und erstreckt sich von den Hängen des Monte Amiata über die Maremma-Toscana-Küste und die Halbinsel Argentario bis zur Insel Giglio. Geprägt ist es von unterschiedlichsten pedoklimatischen Bedingungen, die sich im Charakter der Weine niederschlagen. Der aktuelle Jahrgang 2019 verbindet eine solide Qualität mit ausserordentlicher Qualität.

Das Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana wächst ständig. Von den aktuell 314 Mitgliedern sind 91 vertikale Betriebe, die ihre eigenen Trauben selbst abfüllen. Total werden rund sechs Millionen Flaschen pro Jahr produziert.



DIESTE AKTION WURDE REALISIERT MIT DER KOFINANZIERUNG FEASR DES PROGRAMMS FÜR LANDWIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG 2014-2020 DER REGION TOSKANA, TEILMASSNAHME 3.2



Maremma Toscana
— CONSORZIO TUTELA VINI —

**Consorzio Tutela Vini
della Maremma Toscana**
Halle 16 Stand E31

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Sonntag, 15. März
16.30–17.00 Uhr
Moderation Ursula Geiger

Vini d'Abruzzo

Die Weine der Abruzzzen präsentieren sich auf der ProWein 2020

Das Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo setzt weiterhin auf Deutschland als einen der Referenzmärkte weltweit. Der Montepulciano d'Abruzzo ist nur eines der Beispiele, die von einem einzigartigen, nachhaltigen Gebiet zwischen Meer und Bergen erzählen.

www.vinidabruzzo.it

Erneuert ist das Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Halle 16, Stand D71) Protagonist auf der ProWein und präsentiert in diesem Jahr 38 Kellereien dem lokalen und internationalen Fachpublikum. «In Deutschland ist das Interesse an den Weinen der Abruzzzen nach wie vor sehr gross», erklärt Valentino Di Campli, Präsident des Winzerkonsortiums, «daher steht es für uns ausser Frage, in Düsseldorf in kompakter Art und Weise aufzutreten, um unser Marktpotenzial zu vergrössern. Seit jeher ist es die grösste Herausforderung für unser Konsortium, die Betriebe zu unterstützen, um den Konsum der Weine der Abruzzzen anzukurbeln, die in einem einzigartigen, nachhaltigen Gebiet entstehen, das zwischen Meer und Bergen liegt und seit der Antike dem Weinbau gewidmet ist. Ganz besonders des Montepulciano d'Abruzzo, unseres DOC-Weines par excellence. Essentiell dabei ist, dass wir die Geschichte des Weines mit der seines Ursprungsgebietes verbinden.»

Das Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo wurde 2003 gegründet, um die autochthonen Rebsorten zu schützen und ein Gebiet mit einer einzigartigen Weinbautradition aufzuwerten, und repräsentiert heute einen international erfolgreichen Sektor. Es wird dabei von seinen rund 200 Mitgliedern unterstützt, die ihre Arbeit mit Leidenschaft betreiben und grosses Augenmerk auf die Nachhaltigkeit legen, besonders in Hinsicht auf biologischen Weinbau.

Das wichtigste Ursprungsgebiet der Region ist das für Montepulciano d'Abruzzo - seit langem als eine der grossen roten Rebsorten Italiens angese-





hen - das mehr als die Hälfte der regionalen Rebfläche einnimmt. Ihm folgen die weisse Rebsorte Trebbiano d'Abruzzo mit der gleichnamigen DOC und Cerasuolo d'Abruzzo, seit 2010 das erste DOC-Ursprungsgebiet Italiens, das einem Roséwein gewidmet ist. Das Consorzio vertritt aber auch die DOC Abruzzo und die DOC Villamagna sowie die Produktion von IGT-Weinen, darunter die der Colline Pescaresi IGT, Colline Teatine IGT, Colline Frentane IGT, Colli del Sangro IGT, Del Vastese oder Histonium IGT, Terre di Chieti IGT, Terre Aquilane oder Terre de L'Aquila IGT. Insgesamt werden jährlich auf 32 000 Hektar Rebfläche rund 3,5 Millionen Hektoliter Wein produziert.

Eingebettet zwischen der Adria und den Bergmassiven des Gran Sasso und der Majella mit drei Nationalparks und mehr als zehn nationalen und regionalen Schutzgebieten, sind die Abruzzo noch immer ein unentdecktes Gebiet. Das perfekte Mikroklima, die Wertschätzung der autochthonen Rebsorten, eine neue Generation von

Önologen und Winzern: Das sind die Stärken eines Gebietes, das dem Weinbau gewidmet ist.

Die Abruzzo positionierten sich im Zeitraum zwischen 2013 und 2018 im Export an dritter Stelle unter den Regionen Südtaliens, weiss eine Untersuchung des Konsortiums Vini d'Abruzzo, die Trends und Strategien auf den wichtigsten Exportmärkten erforscht. Deutschland ist nach wie vor der wichtigste Markt mit dem Hauptkanal Grosshandel. Verkostungen im Weinhandel und in den Restaurants sind hingegen der wichtigste Faktor, um die Weine der Abruzzo bekanntzumachen. In Deutschland ist der Montepulciano d'Abruzzo unter den ersten vier bei der Frage, welche italienischen Rotweine man spontan nennen kann, und wird als «traditioneller/klassischer» Wein, aber auch als «Ausdruck italienischer Exzellenz» eingestuft. 45 Prozent der Befragten kennen das Ursprungsgebiet und mehr als sechs Millionen Deutsche konsumieren den Wein regelmässig. «Die Untersuchung hat ergeben, dass 56 Prozent der befragten Deutschen die Abruzzo kennen, auch wenn nur sieben Prozent sie in den vergangenen fünf Jahren bereist haben», sagt Di Campli. «Der Önotourismus repräsentiert aber eine hervorragende Möglichkeit, um die Region zu promoten, und ist ein wichtiger Kommunikationsfaktor für unsere Kellereien: Vor allem bei weininteressierten Touristen, die eine Kellerei besuchen und dann auch in Kontakt bleiben, um die Produkte weiterhin zu kaufen, und von positiven Erfahrungen erzählen.»

Um Kultur, Kunst und Natur der Region mit der Gastfreundschaft der Kellereien der Abruzzo zu verbinden, hat das Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo das Projekt «Percorsi - L'Abruzzo del vino e della cultura» initiiert. Mit einer Gratis-App und auf der Website www.discoverabruzzo.wine erhalten Touristen önologische Kultur- und Kunst-Tipps.

Wein in Verbindung mit hervorragender Küche, Geschichte und Kultur - das sind untrennbare Elemente, wenn man von den Abruzzo spricht, der grünen Region Europas, dessen Sprachrohr das Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo ist!



Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

Halle 16 Stand D71

Verkostungen

Halle 14 Stand C61

Sonntag, 15. März

14.15-14.45 Uhr

Dienstag, 17. März

12.15-12.45 Uhr

Moderation Christian Eder

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Eleganz und Exzellenz

Seit 2019 sind die Hügel des Prosecco von Conegliano Valdobbiadene UNESCO-Weltkulturerbe. Aber das ist noch nicht alles, was die renommierte Schaumweinregion auf der ProWein 2020 an Neuigkeiten zu bieten hat: Unter anderem wird die Typologie Extra Brut in Zukunft die Bandbreite des Prosecco Superiore erweitern.

www.prosecco.it

Mehr als 8000 Hektar sonnenbeschienene Rebhügel zu Füßen der Alpen und nahe der Adria sind die Basis für den Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, den italienischen Schaumwein par excellence. Produziert wird der Prosecco Superiore in den steilen Hügeln des Gebietes von Conegliano Valdobbiadene im Osten des Veneto: Hier reift die auchtchthone Glera-Traube, die Basis des Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, bis September vollständig aus und ergibt Kreszenzen voller Blumigkeit, Frucht und Frische. Schaumweine werden sie durch die Metodo Martinotti, die zweite Vergärung im Drucktank, die vor 150 Jahren an der nahen Weinbauschule Conegliano entwickelt wurde.

Aber seinen Ursprung hat der Prosecco Superiore in den Steillagen dieser einzigartigen Weinbauregion. Mehr als 3400 Familien pflegen diese Landschaft, die jüngst zum UNESCO-Weltkulturerbe erhoben wurde. Natürlich nicht nur wegen ihrer landschaftlichen Schönheit, sondern auch wegen ihres reichen kulturellen Erbes: Villen reicher Venezianer, freskenverzierte Kirchen, Klöster und Burgen findet man hier ebenso wie idyllische Wanderwege.

Mit dem aktuellen Jahrgang 2019 - mit dem zugleich das 50-jährige Jubiläum der kontrollierten Ursprungsbezeichnung gefeiert wird, die 1969 eingeführt wurde - traten Änderungen der Produktionsregelungen für Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG in Kraft: Dabei geht es unter anderem um eine Aufwertung der Typologie Rive, und darüber hinaus wird die traditionelle Typologie «Sui Lieviti» («in der Flasche vergoren») offiziell eingeführt, und neu ist auch die Typologie «Extra Brut» (mit einem Restzuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l) bei Schaumwein.

Nach wie vor ist Deutschland der wichtigste Exportmarkt für Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG: 2018 lag der Exportwert bei 36,7 Millionen Euro, das entspricht einem Volumen von 6,6 Millionen Flaschen.

Die Schweiz ist hingegen der dritt wichtigste Exportmarkt für Prosecco Superiore: Im Jahr 2018 wurden Weine im Wert von 27,8 Millionen Euro mit einem Volumen von 5,7 Millionen Flaschen exportiert.



**Consorzio di Tutela
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore
Halle 15 Stand F21**

**Verkostung
Halle 14 Stand C61
Montag, 16. März
11.15–11.45 Uhr
Moderation Ursula Geiger**

Champagne Deutz / Maison Delas

Es prickelt auch an der Rhône

Champagne Deutz, 1838 von William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann in Aÿ gegründet, am Fusse einer der besten Pinot-Noir-Lagen, braucht man kaum mehr zu präsentieren. Generaldirektor Fabrice Rosset, seit 1996 für Deutz zuständig, hat aus Deutz eine echte Perle gemacht. Cuvées wie William Deutz, Amour de Deutz oder Hommage à William Deutz sind schäumende Kunstwerke der Sonderklasse, die in unseren Verkostungen regelmässig Höchstnoten erzielen. Deutz ist Synonym für Eleganz, Luftigkeit und Harmonie. Das gilt auch für die stilvolle Cuvée Classique und die diversen Jahrgangschampagner. Noch verkannt ist hingegen das Rhône-Handelshaus Delas Frères, 1977 von Champagne Deutz erworben. Delas schien immer etwas im Schatten der anderen bekannten Rhônebetriebe zu bleiben, trotz erstklassiger Lagen und grossartiger Weine aus dem ganzen Rhônetal, die mit den Besten mithalten können, besonders, seit der talentierte Weinmacher Jacques Grange für die Weinbereitung zuständig ist, ab 2007 technischer Direktor von Delas. Letztlich fehlte es Delas nur etwas an Image. Mit der Einweihung eines neuen Komplexes im Herzen von Tain l'Hermitage am Fuss der weltbekannten Lage, mit einer hochkarätigen, futuristischen, bereits preisgekrönten Kellerei und einem stilvollen Empfangsgebäude wird sich dies garantiert rasant ändern!



Delas bei Schlumberger Halle 14 Stand D91

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Montag, 16. März
13.30–14.00 Uhr
Moderation Rolf Bichsel

Rosé aus dem Languedoc

Vielfältig und betörend frisch

Mit seinen 230 000 Hektar Reben (72 000 Hektar AOC, 145 000 Hektar IGP) ist das Languedoc ein Weingebiet der Superlative. Ein Drittel aller französischen Weine kommt aus dem Languedoc-Roussillon, der wichtigsten Qualitätsweinregion der Welt. Das Languedoc ist auch der bedeutendste Biowein-Produzent des Landes. Jeder dritte französische Biowein stammt aus dieser Region der unbegrenzten Möglichkeiten. In zehn Jahren haben sich die Betriebe in Bio-Konversion verdreifacht. Zwar produziert das Languedoc nach wie vor mehrheitlich Rotwein (66 Prozent der AOC-Weine, 53 Prozent der IGP-Weine). Doch Rosé legt massiv zu: um fast 40 Prozent in den letzten zehn Jahren. Über ein Drittel aller IGP-Abfüllungen und rund ein Sechstel der AOC-Weine sind Rosés. Das kommt nicht von ungefähr. Hang- und Höhenlagen, kühlende Winde aus dem Zentralmassiv und Feuchtigkeit spendende Winde aus Richtung Mittelmeer sorgen für gesunde, frische und sehr aromatische Trauben. Rosé produzieren folglich nicht nur alle IGP-Regionen, sondern auch 12 der 23 AOCs. Abwechslungsreichtum ist schon dank des unendlichen Terroirmosaiks und der perfekt auf Terroir und Klima abgestimmten, hitze- und trockenheitsresistenten Varietäten wie Grenache, Mourvèdre, Carignan vorgegeben. Das Languedoc ist nicht nur der wichtigste Produzent von Qualitätsrosé, sondern auch der vielfältigste.



Languedoc NC

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Montag, 16. März
15.50–16.20 Uhr
Moderation Rolf Bichsel

Lambrusco DOP und IGP

Zwischen Antike und Moderne

Lambrusco ist ein facettenreicher Wein, der von der langen Geschichte eines traditionsreichen Gebiets zu erzählen weiss, ohne dabei den zeitgemässen Touch zu verlieren. Er ist ausdrucksstark in all seinen Interpretationen, glänzt mit niedrigem Alkoholgehalt, vielfältigen Aromen und angenehmer Frische.

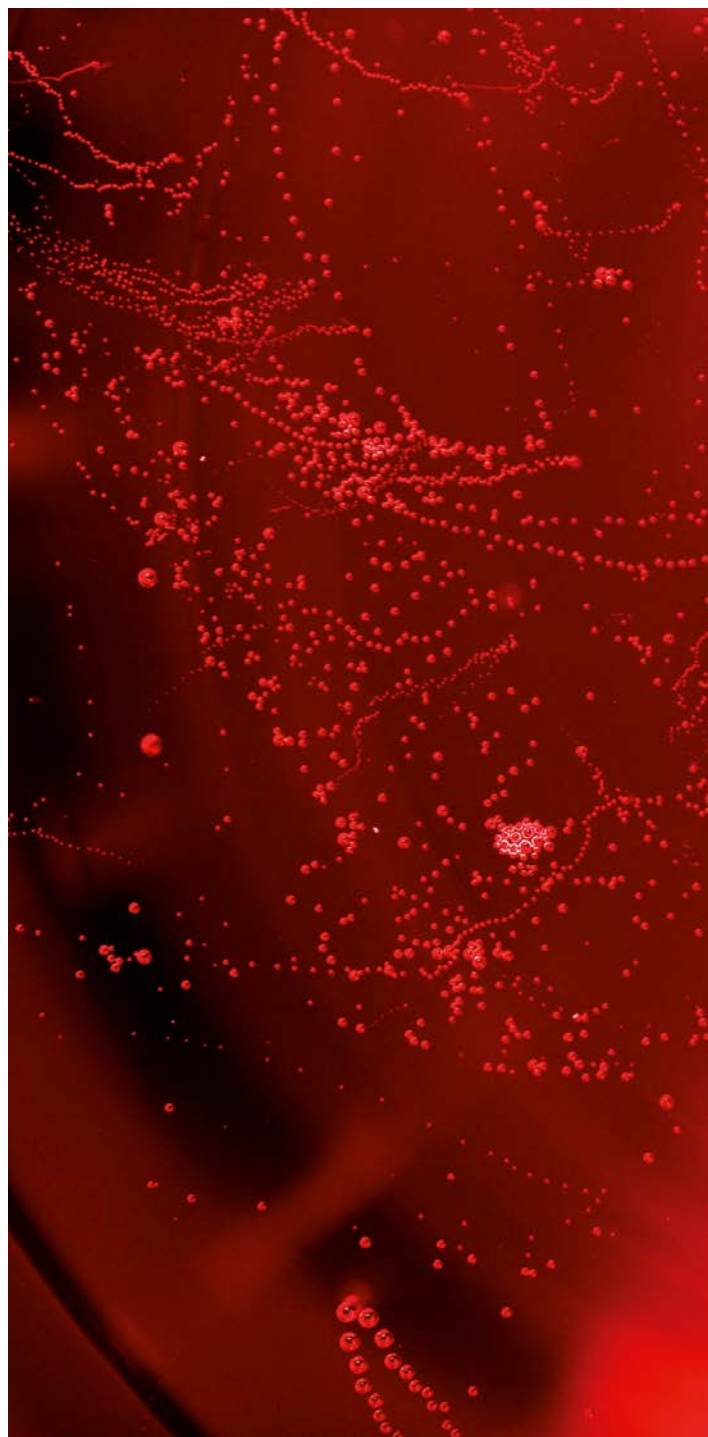
www.tutelalambrusco.it

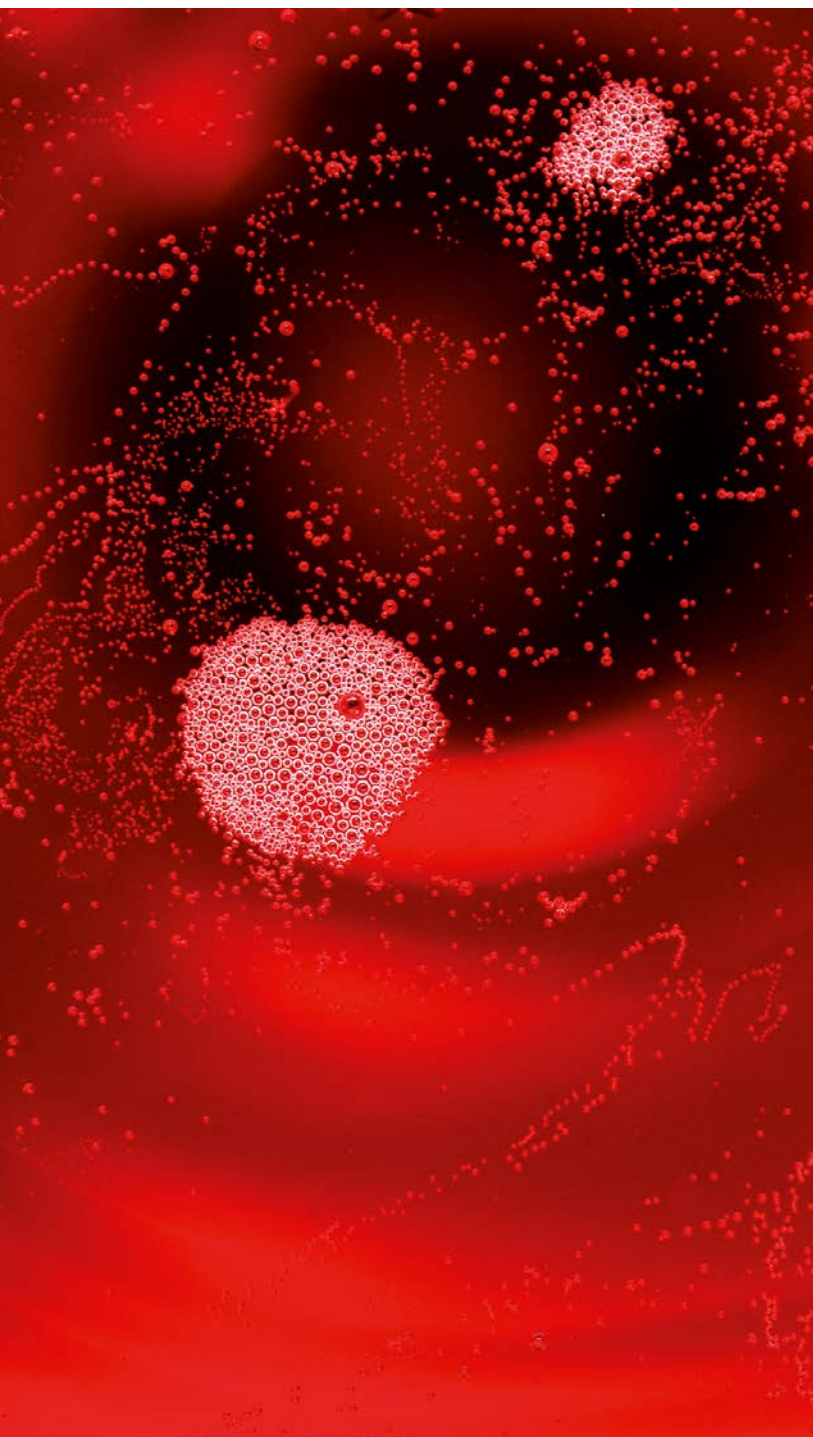
Die Geschichte des Lambrusco begann vor langer Zeit und beinhaltet den Charme der ersten Zeugnisse der Schriftsteller der klassischen Zeit wie Virgil, Cato und Varro. In ihren Werken erzählen diese Dichter von einer «Labrusca vitis», einer säurebetonten Wild-Traube, die in diesem Gebiet wuchs. Daraus entwickelte sich eine Rebsortenfamilie mit Trauben unterschiedlicher Charakteristiken. Bis heute ist Lambrusco eng mit einem von Landwirtschaft geprägten Gebiet verknüpft, das sich rund um die Städte Modena und Reggio Emilia erstreckt.

Lambrusco wird sowohl trocken als auch lieblich ausgebaut. Immer mehr Produzenten setzen auf die Wandlungsfähigkeit der Lambrusco-Traube. Vom traditionellen flaschenvergorenen Rifermentato über Schaumwein nach Charmat-Methode bis zum nach der traditionellen Flaschengärung als Rosé produzierten Metodo Classico reicht die Palette. Der Wein sollte bei 12 bis 14 Grad Celsius serviert werden, um seine Düfte und Aromen voll entfalten zu können, denn erst wenn er eingeschenkt wird, kann er seine ganze Vitalität zum Ausdruck bringen. Aus dem abklingenden Schaum wird eine Vielzahl von Aromen und Details freigesetzt, die die majestätische Schönheit der Natur enthüllen.

Mit dem Ziel, die festgesetzten Herkunftsbezeichnungen zu schützen und zu verbessern, kontrollieren die Lambrusco-Schutzkonsortien von Modena und Reggio Emilia die gesamte Produktionskette, die von der Pflege des Weinbergs bis zum Genuss des Weines reicht. Als Akt der Transparenz gegenüber den Verbrauchern verpflichten sich die Konsortien, die Zertifizierung als nachhaltiges Weinbaugebiet zu erhalten, an der alle Unternehmen der Weinversorgungskette beteiligt sind, das heisst Winzer, Genossenschaften und Abfüllbetriebe.

Traditionell ist Lambrusco ein hervorragender Essensbegleiter: Besonders Gerichte der Kochkunst und hier vor allem die der emilianischen Gastronomie passen hervorragend zu diesem stets fruchtigen und doch charaktervollen Wein, eine Nähe die auch von Sommeliers besonders hervorgehoben wird und ihren Niederschlag in vielfältigen Kombinationen findet. Dabei geht es vor allem um den «Kontrast», bei dem der Geschmack und andere Eigenschaften der Gerichte mit denen des Weins in Konfrontation gesetzt werden. Traditionel-





rusco besitzt auch in seiner Amabile-Version die typischen Eigenschaften wie Frische, Säure und Lebendigkeit, die den Geschmack von kulinarischen Produkten und Gerichten abrunden. Und sogar Fischgerichte können in Kombination mit Lambrusco Spumante überraschen.

In der Emilia-Romagna gibt es sieben Ursprungsbezeichnungen für Lambrusco, eine für jeden Tag der Woche: Das beginnt mit Lambrusco Salamino di Santa Croce, einem Wein mit einem frischen und fruchtigen Aroma und einem harmonischen und leicht säurebetonten Geschmack.

Lambrusco di Sorbara hingegen ist mit seiner rosigen bis leicht rubinroten Farbe ein Wein mit eleganten Duftnoten, unter denen man Veilchen erkennen kann. Der elegante und ausgewogene Lambrusco Grasparossa di Castelvetro schliesslich ist der beststrukturierte dieser Lambruscos (Detail am Rande: Die Lambruscos Salamino di Santa Croce, Sorbara und Grasparossa di Castelvetro feiern 2020 ihr 50-jähriges DOC-Jubiläum).

Elegant und harmonisch ist auch der Lambrusco di Modena, eine der wichtigsten Ursprungsbezeichnungen, die aus einer Mischung der verschiedenen Sorten der Lambrusco-Familie besteht, die traditionell in der Provinz Modena angebaut werden.

Lambrusco Reggiano hat eine intensive rosa- oder rubinrote Farbe und ein charakteristisches fruchtiges Aroma. Er zeichnet sich durch die Frische und den komplexen Duft aus.

Der Lambrusco Colli di Scandiano e di Canossa stammt aus Trauben der in den Hügeln von Reggio Emilia-Romagna kultivierten Weinberge und besticht mit seinem fruchtigen Aroma und seiner guten Struktur. Lambrusco Emilia schliesslich ist die bekannteste Typologie, besonders im Ausland. Sie trägt den Namen der Region, die die grösste Vielfalt an landwirtschaftlichen Nahrungsmitteln mit geschützten DOP- und IGP-Ursprungsbezeichnungen in Italien und weltweit hat.



Consorzi Tutela del Lambrusco di Modena e di Reggio Emilia Halle 15 Stand D71

Verkostungen
Halle 14 Stand C61
Sonntag, 15. März
17.15–18.00 Uhr

Montag, 16. März
17.15–18.00 Uhr
Moderation Ursula Geiger

len, herzhaften Gerichten wie Aufschnitt, Wurst, Käse und Pasta mit Fleischsosse steht ein Wein mit hoher Frische und Säure und mässigem Alkoholgehalt gegenüber.

Natürlich gibt es auf der anderen Seite auch Kombinationen, bei denen die «Ähnlichkeit» der Aromen betont wird - wie die Süsse des Lambrusco, die hervorragend zu traditionellen Süssspeisen oder zur Pasticceria passt, vom rustikalen hausgemachten «Bensone» bis zu den raffinierteren «Amaretti» Modenas. Denn eines ist sicher: Lamb-



Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, Consorzio Tutela e Promozione dei vini DOP Reggiano e Colli di Scandiano e di Canossa, Consorzio Tutela Vini Emilia
Autorità di Gestione: Regione Emilia Romagna Direzione Generale
Agricoltura, Caccia e Pesca

Lugana DOC

Zeitlose Harmonie vom Gardasee

Lugana – das ist ein kleines, schmuckes Anbaugebiet mit einer langen Weinbautradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Aus der sanften Landschaft am Südufer des Gardasees kommen Weissweine mit unverwechselbarer Persönlichkeit, die mit der Reife überraschendes aromatisches Potenzial entwickeln.

www.consorziolugana.it

Ausgedehnte Rebberge, die sich mit dem uralten Auwald der Selva Lucana abwechseln, von dem die DOC Lugana auch ihren Namen hat: Das renommierte Weinbaugebiet schmiegt sich an das Südufer des Gardasees und erstreckt sich von Peschiera del Garda über Sirmione, Desenzano del Garda und Pozzolengo bis Lonato del Garda in der Provinz Brescia. Einst das erste Anbaugebiet der Lombardei mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, wird die DOC Lugana seit 1990 vom Consorzio di Tutela vertreten, das sich um den Schutz und die Promotion dieses Gebietes im In- und Ausland kümmert.

Das Südufer des Gardasees verdankt seinen hervorragenden Ruf im Weinbau einer Kombination von pedoklimatischen Charakteristiken - wie lehmigen Böden und ausgewogenem Mittelmeerklima - und der auf Qualität fokussierten Philosophie authentischer Winzer. Diese Elemente verleihen den Weinen aus der weissen Turbiana-Traube ihre unverwechselbaren Eigenschaften: elegante Aromen nach Blüten und gelben Früchten, Mineralität, Würzigkeit und Struktur. Aus einer einzigen uralten Rebsorte, seit Jahrhunderten im Gebiet heimisch, werden verschiedene Weintypologien gekeltert: Lugana, Lugana Superiore, Lugana Riserva, Lugana Vendemmia Tardiva und Lugana Spumante, unterschiedlich interpretiert nach den Charakteristiken der Unterzonen ihres Ursprungsgebietes und der Philosophie ihrer Produzenten.

Der Lugana ist ein Weisswein, der mit seiner Frische und Unmittelbarkeit überzeugt, der aber seine besten Eigenschaften erst nach Jahren in der Flasche enthüllt. «Trink deinen Lugana jung, sehr jung, und genieße seine Frische! Trink ihn nach zwei oder drei Jahren und genieße seine Komplexität!», merkte schon der legendäre Weinjournalist Luigi Veronelli einst an, und noch heute finden wir im Lugana ein optimales Alterungspotenzial, das stets wieder aufs Neue überrascht. So überzeugen in einem gereiften Lugana Noten gelber Früchte, balsamische Aromen und Mineralität; eine angenehme, perfekt eingebundene Säure sorgt aber immer für grosses Trinkvergnügen.



Consorzio Tutela Lugana
Halle 15 Stand D51

Verkostung
Halle 14 Stand C61
Sonntag, 15. März
10.30–11.00 Uhr
Moderation Christian Eder

Custoza DOC

Mineralische Würze am Höhepunkt

Die sanften Moränenhügel im Südosten des Gardasees bergen ein besonderes Erbe: Hinterlassen von der letzten Eiszeit, bieten ihre vielschichtigen Böden die ideale Basis für den Weinbau. Hier liegt die Heimat des Custoza, eines Weissweines, der von seinem einzigartigen Terroir geprägt ist. Seit der Lese 2019 gibt es ihn auch als Riserva.

www.custoza.wine

Rund 70 Kellereien keltern daraus eine Interpretation, in der die Harmonie zwischen den Rebsorten die erste Geige spielt: Der Charakter der Garganega verbindet sich mit der Frische der Trebbiano Toscano, der Harmonie der Fernanda und der Würze der Trebbianello - um nur die wichtigsten Trauben zu nennen, die in den Produktionsregeln vorgesehen sind.

Die 1400 Hektar Rebberge für den Custoza liegen in einer Meereshöhe zwischen 90 und 200 Metern auf den sanften Hügeln im Südosten des Gardasees auf kalkhaltig-lehmigen Böden mit mineralischen Komponenten, die für die Frische und Eleganz in diesem einzigartigen Weisswein sorgen.

Die Interpretationsmöglichkeiten des Custoza sind mannigfaltig: Die Bandbreite der Stile - je nach Terroir und verwendeten Trauben - reicht von frisch-fruchtigen Typen bis hin zu kompakten feinaromatischen Kreszenzen. Bei der künftigen Riserva kommt dazu noch die Struktur eines gereiften Weissweines, der mit seiner grossen Mineralität in Balance mit Leichtigkeit und Frische überzeugt.

Die repräsentativsten Trauben des Custoza:

Garganega

Die weisse Hauptsorte von Verona ist eine feinaromatische Varietät, die ebenso für frisch-fruchtige wie für lagerungsfähige Weissweine herangezogen wird.

Trebbiano Toscano

Klassische weisse Rebsorte, die meist leichte trinkige Weine ergibt, im Custoza sorgt sie für die Süffigkeit und Frische des Produkts.

Fernanda

(ein lokaler Clon der Cortese)
Fein aromatische Rebsorte, übernimmt einen wichtigen Beitrag zur Ausgewogenheit und Harmonie im Custoza.

Trebbianello

(lokaler Biotyp des Tocai Friulano)
Im Gebiet von Custoza ein lokaler Biotyp der Rebsorte Tocai Friulano: feinaromatische, manchmal sogar würzige Sorte, die zum Charakter des Custoza beiträgt.



CUSTOZA

**Consorzio Tutela Vino
Custoza DOC
Halle 15 Stand D51**

**Verkostung
Halle 14 Stand C61
Sonntag, 15. März
12.45-13.15 Uhr**

Moderation Christian Eder

Georgian Wine Association

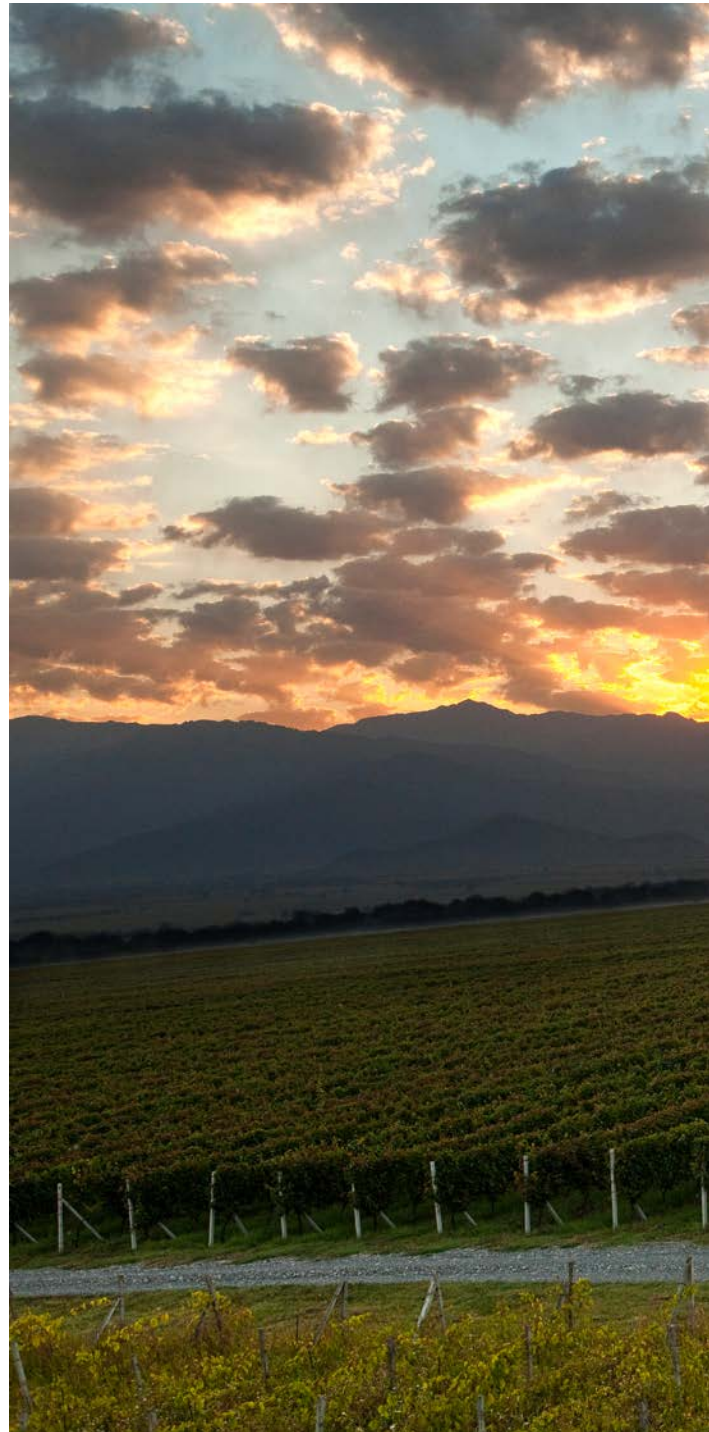
Uralt – aber mit neuem Schwung

Bis vor rund 15 Jahren wurde Georgien im Osten Europas trotz seiner 8000-jährigen Weinbau-Tradition kaum im Westen wahrgenommen. Aber seit international förmlich ein Kult um den Ausbau in Amphoren (Qvevri) entstand, ist Georgien bei vielen Weinfans in den Fokus gerückt und avancierte ausserdem zum begehrten Reiseziel.

www.gwa.ge

Eines darf man gleich mal klarstellen. Zwar wird in Georgien wieder wie schon vor einigen tausend Jahren Wein in Tonamphoren ausgebaut und haben viele der aktuell rund 300 Betriebe Qvevri in ihrem Keller, meist in den Boden eingelassen. Diese waren in Zeiten, als Georgien Bestandteil der Sowjetunion war und hier „schönstes Land der UdSSR“ genannt wurde, allenfalls noch in bäuerlichen Betrieben für den Hausgebrauch im Einsatz. Ansonsten war der Ausbau in den meist 1000 bis 1500 Liter fassenden Gefässen für grössere Mengen zu aufwändig. Vor gut zehn Jahren begann das Comeback der Qvevri. Aber nur ein Bruchteil dessen, was in Georgien in Flaschen gefüllt wird, entstammt diesen Tongefässen. Die überwiegende Menge wird ganz normal im Stahltank oder Holzfass inklusive Barrique vinifiziert.

Man darf die Amphoren-Weine auch nicht in einen Sack mit Orange- oder Naturalweinen stecken. Zwar sind die Weissweine durch eine gewisse Oxidation hochfarbig und lassen durch die längere Maischegärung oder -standzeit mehr Gerbstoffe spüren. Aber die Weine sind in der Regel reintönig, im Geschmack straff und komplex - und im Anbruch wochenlang haltbar. Die Rotweine schmecken überwiegend normal, brauchen aber länger, bis sie trinkreif sind und haben ein sehr gutes Lagerpotenzial. Für den Ausbau gibt es keine feste Regel. Wichtig ist vor allem gutes, gesundes Traubenmaterial. Ansonsten entscheiden viele





geschrumpfte Weinland ist wieder gewachsen und hat die Probleme durch das Verbot von Alkohol in der Sowjetunion unter Gorbatschow hinter sich gelassen. Heute tummeln sich hier neben zahlreichen kleinen, aufstrebenden Betrieben Kellereien mit mehreren hundert Hektar Weinbau. Sie betreiben zwar viel individuelle Vinifikation und können Premiumweine in kleiner Auflage vorweisen, aber sie haben dazu auch Mengen zu bieten, die inzwischen für den Lebensmittelhandel und Discount interessant sind - und das zu sehr moderaten Preisen. Basis für solche Weine sind ideale klimatische Bedingungen (2000 bis 2500 Sonnenstunden im Jahr) und optimale Bodenverhältnisse zwischen dem 41. und 44. Breitengrad. Es sind im Wesentlichen vier Anbauggebiete, in denen so nach und nach Voraussetzungen für eine Klassifikation à la Italien (DOC) und Frankreich (AOC) entwickelt werden. Das bedeutendste Gebiet ist Kachetien im Osten (rund 70 Prozent der Rebfläche). Hier gibt es bereits Qualitätsweinregionen wie Napareuli, Kindsmarauli und Mukuzani. Und hier befindet sich auch die georgische Weinhauptstadt Telawi. Kartlien liegt in Zentralgeorgien und um die Hauptstadt Tbilisi, Imereti im Westen. Das kleine Ratscha-Lechkhumi im Nordwesten ist unter anderem Heimat des bekannten fruchtigen roten Kvanchkara.

Was Georgien für den Handel generell interessant macht, sind die ungewöhnlichen autochthonen Rebsorten. Etwa 500 davon sind registriert, wirtschaftliche Bedeutung haben etwa zwei Dutzend. Die Produzenten wissen dieses Potenzial zu schätzen und haben sich nicht auf populäre internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon und Chardonnay gestürzt. Sie setzen auf ihre Klassiker wie die weissen Mtsvane, Goruli Mtsvane, Rkatsiteli, Chinuri, Tsitska sowie die spät reifende Saperavi. Sie hat ihren Ursprung in Kachetien. Zweifello ist sie eine der weltbesten, aber noch weitgehend unbekanntesten Rotweinsorten mit einer grossen Bandbreite an Möglichkeiten. Höhergeistige Spezialitäten sind der Tresterbrand Chacha und der einst als „grusinischer Cognac“ legendäre Brandy. Noch legendärer ist allerdings die typische, herzliche Gastfreundschaft der Georgier!



Önologen oft aus dem Bauch heraus, wie ausgebaut wird. Und sie haben durch anfängliche Probleme dazugelernt und das richtige Fingerspitzengefühl entwickelt.

Das haben die meisten Betriebe mittlerweile auch für die sonstigen Weine. Derzeit herrscht in Georgien echte Aufbruchstimmung. Dabei gab es nach der Erlangung der Selbstständigkeit 1991 zunächst kritische Jahre mit Bürgerkrieg, Erdbeben und Konflikten mit Russland. Die politische Hinwendung zum Westen trug dazu bei, dass sich das gebeutelte Land wirtschaftlich erholte. Auch Deutschland gab beratende Schützenhilfe - und inzwischen wird auch ausländisches Investment in Weingüter betrieben. Das spornte den Ehrgeiz der georgischen Erzeuger zusätzlich an, so dass sich inzwischen ein gesunder Wettbewerb entwickelt hat, der Georgiens Weinwirtschaft viel Schwungkraft gibt.

Spielraum dafür gibt es genug auf den rund 50000 Hektar Rebfläche. Das in den 80er Jahren von 100000 auf 30000 Hektar deutlich

Georgian Wine Association
Halle 15 Stand G47

Verkostungen
Halle 14 Stand C61
Sonntag, 15. März
15.00–15.30 Uhr

Dienstag, 17. März
11.30–12.00 Uhr
Moderation Rudolf Knoll

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vernaccia di San Gimignano: der echte Bianco der Toskana

Im Herzen der Toskana, dem Ursprungsgebiet grosser Rotweine, wird auf den Hügeln rund um die gleichnamige Stadt die Vernaccia di San Gimignano geboren: der einzige Weisswein der Region, der sich mit der Ursprungsbezeichnung Denominazione di Origine Controllata e Garantita schmücken darf.

www.vernaccia.it

Die Vernaccia di San Gimignano ist autochthon, hat antike Wurzeln (erstmal wurde sie 1276 erwähnt) und erhielt als erster italienischer Wein 1966 die DOC, 1993 die DOCG. Kurz: Es ist ein einzigartiger Bianco aufgrund seiner organoleptischen Qualität, Langlebigkeit und wegen seiner vielfältigen Einsatzbarkeit zur traditionellen toskanischen Küche (aber nicht nur).

Die Vernaccia di San Gimignano hat eine jahrhundertealte abwechslungsreiche Geschichte: Grosser Berühmtheit und Verbreitung in Mittelalter und Renaissance folgte eine lange Periode des Niedergangs, bis sie in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts praktisch verschwunden war.

Aber nur wer fällt, kann sich wieder erheben, und so hat die Vernaccia vor mehr als einem halben Jahrhundert die entgegengesetzte Richtung eingeschlagen und ihre Reben dominieren heute wieder die Hügel rund um die Stadt San Gimignano. Damit hat auch ein Prozess der Erneuerung eingesetzt, der diesen traditionsreichen, originalen Wein wiederum gross und modern gemacht hat – eine weisse Exzellenz inmitten eines Gebietes, das mit hervorragenden Rotweinen bevölkert ist.

Vom önologischen Standpunkt aus gesehen wird Vernaccia oft als ein Rosso im Kleid eines Bianco bezeichnet – vor allem wegen seiner Struktur, Potenz und Mineralität, aber auch wegen seiner Alterungsfähigkeit. In der Nase etwas verschlossen, drückt eine Vernaccia di San Gimignano am Gaumen ihre ganze Kraft und Vitalität aus, ist frisch und lebendig in der Jugend, nobel und kraftvoll nach Jahren der Reife in Keller und Flasche. Deshalb gibt es auch zwei Typologien der Vernaccia di San Gimignano: eine Annata und eine Riserva, die erst nach elf Monaten Lagerung auf den Markt kommt.

Eine spezielle Eigenschaft der Vernaccia ist ihre Wandlungsfähigkeit als Begleiter zur Küche, die kein anderer Wein, ob weiss oder rot, aufweist: Sie passt zu Salami, Käse und Gerichten der toskanischen Tradition – wie der Ribollita, zu Primi mit Gemüse und Secondi mit weissem Fleisch ebenso wie zu Fisch, Krustentieren, Tatar und Carpaccio aus Fisch; nicht zu vergessen Gerichte der ethnischen Küche, reich an Düften und Aromen.



**Consorzio del Vino
Vernaccia di
San Gimignano
Halle 16 F31**

**Verkostung
Halle 14 Stand C61
Montag, 16. März
10.30–11.00 Uhr
Moderation Christian Eder**

Weinkonvent Dürrenzimmern

Team- und Weingeist

Nicht gross, aber ambitioniert und fortschrittlich unterwegs, das ist die 200-Hektar-Genossenschaft im württembergischen Dürrenzimmern. Sie nennt sich seit einigen Jahren Weinkonvent und hat ein stattliches Niveau erreicht. Sogar ein Sieg beim Deutschen Rotweinpreis konnte 2019 bejubelt werden.

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Mit einem Portugieser von alten Reben trumpfte Kurt Freudenthaler, 62, der verantwortliche Önologe des Weinkonvents Dürrenzimmern, 2019 als einer der Sieger beim Deutschen Rotweinpreis besonders auf. Auch sonst gab es für den erfahrenen Profi, der seit 2003 verantwortlich für den Ausbau in der ambitionierten Genossenschaft ist, in den letzten Jahren einige Ehrungen bei Prämierungen. Denn er kann mit seiner Premiumlinie Divinus immer serienweise Hochkaräter ins Rennen schicken. Dafür werden die ertragsreduzierten Trauben extra auf einem Selektiertisch kontrolliert, bevor sie in die Kelter kommen. Und da auch die Basislinie Klosterhof sowie die Mittelklasse Cellarius bereits ein ausgezeichnetes Niveau und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis haben, ist die Kooperative seit Jahren gut unterwegs.

1937 gründeten 139 Winzer den Betrieb in Dürrenzimmern. Mit den Nachbarn aus Stockheim (bereits 1908 ins Leben gerufen) kam es 1970 zu einem nie bereuten Zusammenschluss. Heute kann die Genossenschaft rund 200 Hektar vorweisen, die von 328 Mitgliedern bewirtschaftet werden. «Wir zählen nicht zu den grössten, aber zu den aussergewöhnlichsten Kooperativen», meint Freudenthaler und ergänzt: «Team- und Weingeist werden bei uns grossgeschrieben.» Das kommt beim grössten Abnehmerkreis, dem Fachhandel, gut an.

Man sieht sich als grosses Weingut mit familiärem Charakter und setzt besonders auf die Hauptsorten Lemberger, Trollinger, Riesling, Schwarzriesling und Spätburgunder. Durch eine Namensänderung konnte man vor einigen Jahren noch mehr an Profil gewinnen. Die Bezeichnung «Weinkonvent» ist nicht an den Haaren herbeigezogen. Der Klosterhof Lorch hatte im 9. Jahrhundert eine Hofstätte und Ackerland im damaligen «Cimbren». Später waren hier das Kloster Lauffen, der Deutsche Orden sowie eine Pfarrei weinbaulich aktiv. An alte kirchliche Einflüsse erinnert heute noch die Lage Mönchsberg. All dem trug man Rechnung mit einer Neugestaltung des Betriebsgebäudes, das bewusst eine sakrale Optik bekam. Aber in dieser «Kirche» kann man auch progressiv sein: Auf der ProWein wird die neue, fetzig gestaltete Serie «Only» vorgestellt.



WEIN
KONVENT
DÜRRENZIMMERN

Weinkonvent Dürrenzimmern
Halle 14 Stand B60

Verkostung
Halle 14 Stand C61

Montag, 16. März
12.00–12.30 Uhr

Moderation Rudolf Knoll

Regione Puglia

Puglia - eine einzigartige Erfolgsgeschichte geht weiter

Puglia: Ein Land von der Sonne geküsst, von Wellen umspült, geschützt durch das bergige Vorgebirge Gargano, das Tor zum Orient, stets offen und einladend. Diejenigen, die Puglia besuchen, bringen von ihrer Reise eine Fülle von visuellen, duftenden und geschmacklichen Erinnerungen mit, verflochten in einem Kaleidoskop von unvergesslichen Emotionen.

<http://bit.ly/PugliaProwein2020>



Der Wein Puglias hat eine lange Tradition. Schon die Schriften von Homer erzählen von dieser Region, einem Ort des «ewigen Frühlings», mit einem Klima, das die Entwicklung des Weinbaus im Laufe der Jahrhunderte begünstigte.

Auch bei der Ausgabe 2020 der Prowein in Düsseldorf wird Puglia von 15. bis 17. März vertreten sein. Die wichtigste Fachmesse im Weinsektor mit (2019) mehr als 61500 Fachbesuchern aus 142 Ländern ist ein bedeutendes Schauwindower für die Produzenten Puglias auf dem internationalen Markt.

59 Kellereien aus Puglia werden sich auf dem Stand der Regione Puglia Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale und Unioncamere Puglia in Halle 16 (Süditalien), Stand A31, mit einer grossen Auswahl an Weinen, vor allem aus autochthonen Rebsorten, präsentieren.

Auf der Prowein werden die Betriebe ihre Region durch ihre Weine vertreten, die Frucht der Arbeit von Generationen von Winzern, die auf den typischen





Karstböden der Region mit traditionellen Techniken arbeiten, die aber auch Neues wagen. Sie bringen auf die Prowein viel Erfahrung, Leidenschaft und vor allem Liebe für ihre Heimat mit, die Reisende, Wineblogger und Weinliebhaber aus der ganzen Welt inspiriert, die nach Puglia auf der Suche nach Emotionen kommen, die nur eine Region mit einer reichen önologischen Tradition befriedigen kann.

Die 59 Kellereien auf der Prowein repräsentieren das Beste, was jedes der einzelnen Anbaugebiete der ausgedehnten Provinz bieten kann: Von den Aushängeschildern der Puglia, von Primitivo bis Negroamaro, über die wiederentdeckten Rebsorten wie Susumaniello, Ottaviano oder Maruggio, bis zu den bemerkenswerten Rosati, für die die Region bekannt ist, bis zu den frischen Bianchi.

Heute gehört Puglia zu den wichtigsten weinproduzierenden Regionen Italiens: Fast 83000 Hektar Rebfläche verteilen sich auf ein ausgedehntes Gebiet mit unterschiedlichen klimatischen Einflüssen.

Die wichtigste Weinbauprovinz, Foggia, hat über 25000 Hektar, auch Bari, mit fast 7600 Hektar, erreicht beachtliche Grösse.

Der Stolz der Region sind die geschützten Ursprungsbezeichnungen DOCG und DOC, die für ein konstantes und kontinuierliches Wachstum der Weinproduktion und des -exports sorgen. Allein im Jahr 2018 ist der Export wertmässig um 6,7% gestiegen, bei DOC-Weinen um 5%, bei IGP-Weinen um 4% und um 6% bei Schaumweinen; Primitivo und Negroamaro sind unter den Top Ten der beliebtesten Weine Italiens zu finden - mit einem Anstieg des Konsums um 21% bzw. 15%.

Die internationale Popularität einzigartiger Rebsortenweine wie Primitivo, Negroamaro, Susumaniello und Nero di Troia geht Hand in Hand mit dem Erfolg von Weinen mit geografischer Ursprungsbezeichnung wie Primitivo di Manduria, Salice Salentino und Castel del Monte, um nur einige zu nennen. Dadurch wurde der apulischen Weinsektor zum internationalen Aushängeschild der Region Puglia.

Neben Rotweinen und Schaumweinen haben auch Roséweine in 3 Jahren eine Rekordzunahme von + 122% verzeichnet, welche rund 40% der gesamten nationalen Produktion von Roséweinen mit über 1 Million Flaschen pro Jahr entspricht. Fazit: Nicht ganz 2 von 4 Flaschen Rosé «Made in Italy» stammen aus Puglia und das bei einer Zunahme des Konsums von über 13%.

Zum Erfolg des Weinsektors trägt auch - als neue Form des Business - der spezialisierte Önotourismus bei: Tausende Gäste aus aller Welt besuchen die Region Puglia, um die Ernte zu erleben und zwischen den Rebzeilen die Kunst zu erlernen, die Trauben zu schneiden, sie mit den Füssen zu pressen und selbst zu vinifizieren.

Nicht zuletzt geht die apulische Küche mit ihren eigenständigen regionalen Produkten mit dem Wein eine einzigartige Symbiose ein. Das internationale Renommée der Region ermöglicht es daher einer jungen Generation von Winzern ihre Betriebe zu modernisieren und erfolgreich in die Zukunft zu führen.



Regione Puglia
Halle 16 Stand A31

Verkostungen
Halle 14 Stand C61
Dienstag, 17. März
13.45-14.15 Uhr

Moderation Christian Eder

**Muster.Gamlitz /
Domaine Wolf / MOTIF**

Ein Steirer tanzt auf drei Hochzeiten

Er ist ein steirischer Tausendsassa in Sachen Wein und Genuss. Reinhard Muster aus Gamlitz betreibt nicht nur sein eigenes stattliches Weingut, sondern führt auch Regie bei einem spannenden Investment in der Nachbarschaft (Domaine Wolf). Und damit ihm nicht langweilig wird, erzeugt er neuerdings bemerkenswerten Vermouth.

www.muster-gamlitz.at, www.motif-wine.com

Drei Seelen wohnen gewissermassen in der Brust von Reinhard Muster aus Gamlitz. Er bezeichnet sich zwar gern schlicht nur als «südsteirischen Weinbauern», hat sich aber in dieser Funktion einen sehr guten Ruf erworben und kann diverse Erfolge bei nationalen und internationalen Verkostungen vorweisen. Stolz ist er vor allem auf Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Chardonnay und den in seiner Region seltenen Riesling. Auch Welschriesling und Gelber Muskateller sind Sorten, die Aufmerksamkeit bei Geniessern verdienen. Gern arbeitet Muster mit Holz und lässt seinen Weinen möglichst viel Zeit (es gibt auch ein Archiv für gereifte Weine). Seine Rezeptur für famose Gewächse beschreibt er poetisch: «Einfachheit ist die höchste Form der Raffinesse. Guter Wein wird vor allem mit Liebe gemacht.»

Warum sein Betrieb als «Muster.Gamlitz» firmiert, ist leicht erklärt: Es gibt in der Steiermark einige Winzer, die Muster heissen. Mit der Ortsangabe werden Verwechslungen ausgeschlossen. Der Mann vom Jahrgang 1980 bewirtschaftet 40 Hektar. Aber das reicht ihm offenbar noch nicht. Denn seit 2016 kümmert er sich noch um die Wiederbelebung eines insolventen Weingutes gleich in der Nachbarschaft mit nochmal 25 Hektar und 25 Chalets. «Ein atemberaubendes Projekt, mit Feingefühl betrieben», beschreibt es Muster. Der Betreiber heisst Siegfried Wolf, wurde 1957 in Feldbach im steirischen Südosten geboren, ist international erfolgreicher, leidenschaftlicher Unternehmer in der Autobranche, sitzt in diversen Aufsichtsräten und ist Eigentümer von zwei Golfanlagen südlich von Wien. Ausserdem ist er Genussmensch und stellt deshalb hohe Anforderungen an seine eigenen Weine. Die steirische Kollektion mit Sauvignon Blanc, Chardonnay und Grauburgunder wird dabei noch ergänzt durch Rotweine aus den burgenländischen Orten Deutschkreutz und Horitschon, die Topwinzer Albert Gsellmann vinifiziert.

Musters drittes aktuelles Projekt ist Vermouth. Mit zwei Freunden entwickelte er in jahrelanger Tüftelei die Marke MOTIF, die jetzt in pfiffiger Ausstattung feiwürzig und gehaltvoll auf den Markt kommt, in Weiss, Rot und als Rosé.



**Muster.Gamlitz /
Domaine Wolf / MOTIF
Halle 17 Stand B40**

**Verkostung
Halle 14 Stand C61
Dienstag, 17. März
10.45–11.15 Uhr
Moderation Rudolf Knoll**

Oltrepò Pavese

Eine Symphonie des Pinot Nero

Das Oltrepò Pavese spielt die Symphonie des Pinot Nero. Und das in einer Zeit des Wandels in einem Anbaugebiet, das mehr als 2000 Jahre Geschichte hat, in dem man nicht nur auf die Suche nach grossen Weinen gehen kann, sondern auch ihre antiken Ursprünge findet. Wie in dieser Rebsorte und ihren drei Interpretationen.

www.consorzioviniooltrepo.it

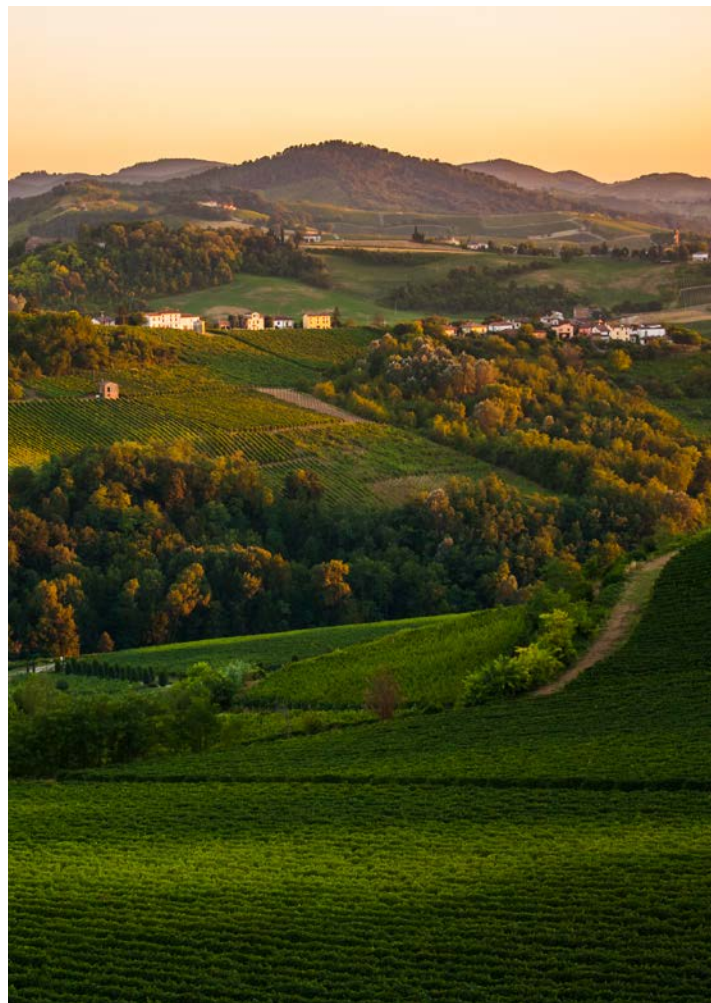
Falls Sie klassische Musik lieben, dann werden Sie die harmonischen Reben des Oltrepò nicht enttäuschen: Das Reb-Orchester dieses Gebietes ist reich an Elementen und Schaumweinperlen. Bei einer Reise zu der Musik des italienischen Weins ist das Oltrepò ganz sicher eine (Wein-)Probe wert: eine Probe des Terroirs des Oltrepò, das seit langem die Basis einer besonderen Rebsorte ist: der Pinot Nero.

In dieser Probe auf der ProWein 2020 erleben Sie eine Symphonie von Pinot Nero, der Sie an der Grenze von vier italienischen Regionen (Lombardei, Piemont, Ligurien und Emilia-Romagna) und am alten Salzhandelsweg eine Rebsorte entdecken lässt, die Weinliebhabern im Glas nach Musik tönt.

Die Lombardei ist nicht nur eine Ebene mit Reis- und Getreidefeldern: Wenn man nach Süden hin den Blick erhebt, dann sieht man sanfte Hügel, die mit Weinbergen bedeckt sind und wo eine grosse Palette an Qualitätsweinen produziert wird. Das Oltrepò Pavese liegt in dem hügeligen Gebiet im Süden des Po, das sich von West nach Ost in der Provinz Pavia erstreckt.

Aber wenn Sie die erwähnte Symphonie des Weines suchen, dann stammt sie von einer Rebsorte, die die höchsten Töne spielt. Sei es in ihrer Version als weisser (oder Rosé-)Schaumwein, sei es als Rotwein - Pinot Nero ist stets Protagonist einer noblen, reichen Geschichte, in der die Reben seit jeher Teil der Landschaft sind: weiche Hügel, die mit 3000 Hektar Pinot Nero bestockt sind.

Den Pinot Nero des Oltrepò gibt es in drei Varianten: als Metodo Classico, als Cruasé und als lagerfähigen Rotwein. Drei Facetten einer gemeinsamen Geschichte, die mit den Schaumweinperlen beginnt: Man könnte ihre Herstellungsmethode auch Metodo Oltrepò nennen, weil sie in den historischen Schaumweinhäusern des Gebiets seit langer Zeit in Gebrauch ist und sie selten ein so hohes Niveau erreicht wie im Metodo Classico DOCG des Oltrepò Pavese. Aber auch in seiner Rosé-Version hat der Schaumwein grosses Potenzial: als Cruasé ist er eine kollektive Marke, die jenen Produzenten vorbehalten ist, die einen Rosé aus Pinot Nero produzieren.



**Consorzio Tutela e Promozione
Vini Oltrepò
Halle 15 Stand D03**

**Verkostung
Halle 14 Stand C61
Montag, 16. März
14.15–14.45 Uhr
Moderation Christian Eder/Carlo Veronese**



VERVINO

DIE SEELE BESONDERER MOMENTE.

Unsere 9-teilige Gourmet-Glasserie lässt die Herzen von Weinliebhabern und Ästheten höherschlagen. Mit der dünnwandigen Kupa des Trinkgefäßes, dem feinen Stiel und der weiten Bodenplatte mutet die hochwertige, maschinengefertigte Serie nahezu wie mundgeblasen an. Gemeinsam mit Sommeliers entwickelt und sensorisch getestet, unterstützen die Gläser das Bouquet verschiedenster Rebsorten perfekt – für höchsten Genuss und Gastfreundschaft in Reinkultur.