



VINUM-Tastings

Besuchen Sie die einzigartige VINUM-Verkostungszone: Topproduzenten aus Italien, Portugal, Schweiz, Deutschland und weiteren Ländern präsentieren eine exklusive Auswahl ihrer Erzeugnisse. Entdecken Sie die Weine der anwesenden Winzer und nehmen Sie an den zahlreichen, kostenlosen Live-Seminaren und Verkostungen mit VINUM-Redakteuren teil.

Live-Tastings am VINUM-Stand, Halle 1, Stand A40

TAG 1

Sonntag, 10.03.2024

10.30 – 11.00 Uhr Alles ausser Riesling – VINUM Weinguide Entdeckungen

Bei den Verkostungen zum VINUM Weinguide 2024 sind dem Verkosterteam besondere Weine aufgefallen. Entdecken Sie die Highlights in lockerer Runde.

11.15 – 11.45 Uhr
Garda DOC: Exzellente Vielfalt vom grössten See Italiens
Mediterran wie das Lebensgefühl sind auch die Weine: Weisse und rote Garda DOC ebenso wie ein Garda DOC-Schaumwein.

12.45 – 13.15 Uhr
Lugana Doc: überraschend frisch, erfreulich italienisch
Das Südufer des Gardasees ist die Heimat des harmonischen Weissweines Lugana DOC. Mit seiner mineralischen Komponente kann er aber auch sehr gut reifen.

13.30 – 14.00 Uhr
Neuchâtel Non Filtré – eine Schweizer Institution
Aus der Rebsorte Chasselas wird der Wein Anfang Januar ungefiltert in Flaschen abgefüllt und als erster Wein des Jahres den Weinliebhabern vorgestellt. Ein Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang!

14.15 – 14.45 Uhr
Apuliens Spitzenweine: die ikonischen Rotweine
Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia... aber nicht nur. Das sonnige und flache Apulien ist traditionell ein Land der roten Rebsorten, die zu vollmundigen und nuancierten Rotweinen vinifiziert werden. Weine mit Wiedererkennungswert, die auf der internationalen Bühne immer mehr an Bekanntheit gewinnen.

15.00 – 15.30 Uhr
Oltrepò Pavese: Metodo Classico und rote / weisse Spitzenweine
Das Oltrepò Pavese im Süden der Lombardei ist die Heimat von harmonischen Weiss- und Rotweinen ebenso wie von eleganten Metodo Classico-Schaumweinen.

16.30 – 17.00 Uhr
Vino Nobile di Montepulciano: Die Geschichte macht den Unterschied
Das Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano wird auf der ProWein die neuen Jahrgänge des Vino Nobile präsentieren, des grossen Sangiovese der Toskana.

Spezial-Degustationen am Partnerstand
«Consorzio Tutela Valpolicella» (Halle 15 / F21)

11.00 – 11.45 Uhr
Consorzio Tutela Vini Valpolicella: Die vielen Facetten des Valpolicella
Corvina, Corvinone, Rondinella... Die Trauben des Valpolicella sind die Basis einer Reihe von eigenständigen Weinen – bis hin zum Amarone.

15.00 – 15.45 Uhr
Consorzio Tutela Vini Valpolicella: Die vielen Facetten des Valpolicella
Corvina, Corvinone, Rondinella... Die Trauben des Valpolicella sind die Basis einer Reihe von eigenständigen Weinen – bis hin zum Amarone.

TAG 2

Montag, 11.03.2024

10.30 – 11.00 Uhr
Roséweine Valtènesi DOC: Pure Eleganz des Lago di Garda
Aus der Rebsorte Gropello werden am Südwestufer des Gardasees fruchtig-elegante Roséweine gekeltert, die perfekt den Sommer begleiten.

11.15 – 11.45 Uhr
Spitzensekte aus Deutschland nach traditioneller Methode
Die traditionelle, klassische Flaschengärung als Methode, feinste Perlage und eine unverwechselbare Aromatik – Deutscher Spitzensekt ist im Aufwind!

12.00 – 12.30 Uhr
Garda DOC: Exzellente Vielfalt vom grössten See Italiens
Mediterran wie das Lebensgefühl sind auch die Weine des Gardasees: Weisse und rote Garda DOC ebenso wie ein Garda DOC-Schaumwein.

12.45 – 13.15 Uhr
Montefalco: Grosse Weine aus dem Herzen Umbriens
Nicht nur die Heimat des noblen roten Sagrantino di Montefalco DOCG und des Montefalco Rosso DOC, sondern auch elegante Weissweine aus autochthonen Rebsorten.

13.30 – 14.00 Uhr
HEVA – Volcanic Agriculture of Europe: Vulkanweine im Vergleich
Komplexität und Langlebigkeit zeichnen die geschützten Ursprungsbezeichnungen Soave, Lessini Durello, Santorini und Monte Veronese aus.

14.15 – 14.45 Uhr
Apuliens Spitzenweine: Rosés, die es zu entdecken gilt
Die Liebesgeschichte zwischen Apulien und dem Rosé ist viel älter als man glaubt: Der erste italienische Rosé wurde in Apulien hergestellt, und die Region ist auch die Heimat des ersten Rosé DOCG in Italien. Eine Tradition, die sich heute in einer avantgardistischen Vision ausdrückt, mit frischen und eleganten Roséweinen, sowohl still als auch sprudelnd.

15.00 – 15.30 Uhr
Vini Mantovani: Lambrusco und mehr
Von den Ufern des Gardasees bis an die Ufer des Flusses Po findet man Rebberge, in denen mediterranes Klima mit vielfältigen Böden eine Einheit eingeht.

15.45 – 16.15 Uhr
Armenien – Autochthones aus der Wiege des Weinbaus
6000 Jahre Weinbaukultur, einzigartige autochthone Rebsortenweine und eine neue Generation von jungen und motivierten Winzern – Armenien ist schon lange kein Geheimtipp mehr.

16.30 – 17.00 Uhr
Schweizer Autochthone Rebsorten
Ob Chasselas, Petit Arvine, Heida, Humagne Blanc, Räusching oder Cornalin und Humagne Rouge: Auf den unterschiedlichsten Terroirs entsteht eine Reihe von hochklassischen Spitzenweinen.

17.15 – 18.00 Uhr
(bis 19.00 für Aussteller) Best of 12 Freakstotable Weingüter
Freuen Sie sich auf das Speeddating mit den Manufakturen. Dazu reichen wir spannende Produkte aus den Food-Manufakturen in perfekter Kombination zu den Weinen und Sekten.

TAG 3

Dienstag, 12.03.2024

11.30 – 12.00 Uhr
Garda DOC: Exzellente Vielfalt vom grössten See Italiens
Mediterran wie das Lebensgefühl sind auch die Weine des Gardasees: Weisse und rote Garda DOC ebenso wie ein Garda DOC-Schaumwein.

12.15 – 12.45 Uhr
Spitzenweine aus der Schweiz
Klein, aber oho! Eine kleine Weinnation, aber ein höchst vielseitiges und dynamisches Weinland. Von Merlot über Pinot Noir ... an internationalen Spitzenweinen mangelt es nicht.

13.00 – 13.30 Uhr
Best of Portugal: Die Gewinnerweine
Zum Wettbewerb Best of Portugal 2024 wurden über 360 Weine angemeldet. Wir präsentieren die Weine, die auf den ersten Plätzen bei der zweiten Edition dieser Competition gelandet sind.

13.45 – 14.15 Uhr
Grand Prix du Vin Suisse – Selektion der Preisträger
Seit 2004 prämiiert der Grand Prix du Vin Suisse als wichtigster Wettbewerb die besten Weine der Schweiz. Und hat sich als Schaufenster der Schweizer Weinszene etabliert. Lernen Sie eine Selektion der Preisträger kennen!