Ressort: Lifestyle

Sonderschau “same but different“

ProWein 2015

Meerbusch, 11.02.2015, 15:44 Uhr

GDN - Zur nächsten ProWein (15.-17. März 2015) gibt es eine neue Sonderschau. Unter dem Titel “same but different“ stellt die Fachmesse innovative Ideen bei der Weinproduktion und -vermarktung vor. Es präsentieren sich Projekte aus Deutschland, Frankreich, Curacao, Spanien und Südafrika.

Eines haben die Teilnehmer in Düsseldorf gemeinsam: Natürlich produzieren und/oder vertreiben sie Wein, aber nach Einschätzung der Veranstalter tun sie das im besten Sinne “irgendwie anders“. “same but different“ versteht sich als Plattform für innovative Ideen und inspirativen Gedankenaustausch innerhalb der Branche.

Inwiefern die beteiligten Winzer und Projekte neue Wege gehen, variiert - keine zwei Konzepte sind gleich. Hier eine kleine Auswahl:

Mit dabei ist der Pfälzer Jungwinzer Lukas Krauß (Jahrgang 1988), der seine Weine entsprechend seines Markenzeichens in “Hutkategorien“ unterteilt. Ein Hut ist gut, zwei Hüte sind besser. Der Weinbauer unter den Winzern hat ein Herz für unbeliebte Rebsorten. Er macht aus ihnen so wunderbare Weine wie den “Pornfelder“ (Cuvée aus Portugieser und Dornfelder).

Neue Wege im wahrsten Sinne des Wortes gehen die Niederländer Ilse und Roelof Visscher, die nicht nur seit 15 Jahren rund um ihren Hof Wein anbauen, sondern seit einem Jahren auch in der Karibik. Auf der Plantage Hato auf der Karibikinsel Curacao finanzieren sie mit Crowd Funding ihr neues Weinbauprojekt “Curacao Winery“.

Mit Heavy Metal Bands kennt sich Michael Spreckelmeyer aus. Die “No.1 in Rock 'n' Roll Drinks“ vermarktet Weine und Spirituosen von Rockstars wie AC/DC (z.B. Shiraz aus Australien), Pink Floyd (Cabernet Sauvignon aus Kalifornien), Rolling Stones (Merlot aus Kalifornien), Iron Maiden (Bier), Kiss (Bier und Wein) oder Rammstein (Vodka). Mit “Metal-and-wine“ bringt der Düsseldorfer Band und Winzer zusammen, berät sie und kümmert sich um den Vertrieb und das Merchandising.

Das österreichische Brauhaus Gusswerk hat lange getüftelt. Herausgekommen ist Cerevinum: Spritzig wie ein Prosecco, schaumig wie ein Bier und so fruchtig wie ein Pfirsich. Getreidemalze, Naturhopfen und Saft der Zweigelt-Traube werden gemeinsam vergoren. Für die Nachreifung kommt französische Champagnerhefe zum Einsatz. Für den runden Genuss werden nur Rohstoffe aus biologisch-dynamischem Anbau per Hand verarbeitet, das Brauhaus Gusswerk am Rande von Salzburg ist die erste Demeter-zertifizierte Brauerei in Österreich.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-49570/sonderschau-same-but-different.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Angelika Fiedler

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Angelika Fiedler

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619