



«same but different»: la muestra de tendencias sobre bebidas alcohólicas, cervezas y sidras artesanales @ProWein

Dansk Industry marca la tendencia con un bar y clases magistrales / La cerveza: una delicia culinaria

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

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

La muestra de tendencias «same but different» (sbd), especial para bares y locales gastronómicos de vanguardia, es el punto fuerte en el corazón de ProWein 2023. Cerca de 120 expositores de 26 países presentan en el pabellón 7.0 una variada oferta de máxima actualidad de bebidas alcohólicas, cervezas y sidras artesanales. Gracias a su especial receta, las entradas a este evento extraordinario vuelven a estar agotadas. La clave del éxito y el distintivo del evento son su espíritu inigualable y su ambiente único, que caracterizan el acto en el pabellón de la feria. Esto es lo que distingue claramente a la sbd de otros eventos. Aunque los expositores son muy diversos, todos tienen en común el objetivo de procesar las materias primas de un modo suave, sostenible y creativo, un enorme know-how artesanal, a menudo con carácter regional y, por supuesto, una gran pasión por el producto y las nuevas tendencias.



**Messe
Düsseldorf**

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

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

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

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

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

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

Creadores de tendencias de Dinamarca

Un buen ejemplo de la creación de tendencias es Dinamarca. Aunque aquí la agradable sensación de vivir «Hygge» tiene una gran importancia, las empresas de bebidas del país aportan un mayor dinamismo e ingenio. Con la Copenhagen Sparkling Tea Company (pabellón 7.0 / C 09), el prestigioso sommelier Jacob Kochemba pone en juego su innovadora combinación de té y perlaje. Kochemba adquirió fama como

sommelier en el restaurante con estrellas Herman de Copenhague, en el que impresionó con sus convincentes bebidas de acompañamiento de té sin alcohol. Ahora combina vino y zumo con infusiones, desde suaves hasta intensas, creando una nueva categoría de bebidas, con y sin alcohol, y con numerosas variedades de aroma, todo ello presentado en elegantes botellas de vino espumoso.

La marca Dansk Mjød de Billund transporta la antigua tradición del hidromiel a una nueva era. Ya sea almacenado en barril, clásico o como «sangre vikinga» enriquecido con hibisco, los daneses elaboran desde 1994 ingredientes de su país siguiendo recetas históricas (pabellón 7.0 / D 50).

El whisky también se vuelve danés. Con Stauning, se presenta una de las actuales marcas nórdicas de éxito en ProWein (pabellón 7.0 / C 55). La moderna destilería transparente utiliza cereales regionales y ha hecho renacer la tradición, casi extinguida, del calentamiento directo de la caldera. Si bien los aromas del centeno o la turba resultan familiares, Stauning añade una nota individual que no se olvida fácilmente. Otro punto destacado del evento es, sin duda, el programa de Dansk Industry. Los asistentes pueden degustar en el bar central y asistir a las clases magistrales para ampliar sus conocimientos.

Productos exóticos de Israel, Finlandia y las Baleares

También la destilería Milk & Honey de Israel (pabellón 7.0 / B 47) demuestra una combinación de carácter familiar y exótico. En Tel Aviv, la destilería ofrece iniciativas especiales producidas en la región. Los 300 días de sol proporcionan un clima de maduración peculiar, y los viñedos regionales aportan barricas especiales; algunas de ellas se almacenan cerca del mar Muerto a 430 metros de profundidad, en el punto más bajo de la Tierra.



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

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



**Messe
Düsseldorf**

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

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

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

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

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

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

También encontramos rasgos peculiares en Shaman Spirits, de Finlandia (pabellón 7.0 / B 38), donde se pueden percibir las tierras finlandesas con vodka, brea, salmiac o arándanos en la botella. Procedente de las Baleares llega Saline Drink (pabellón 7.0 / B 45), que introduce en su vodka los aromas del agua salada de Ibiza.

Pero no siempre hay que irse tan lejos: las destilerías alemanas trabajan combinando perfeccionismo y creatividad. Actualmente no puede faltar la ginebra. Ya sea la de Sauerland Distillers (pabellón 7.0 / B A39) con su Woodland Gin, disponible también en una edición con un toque de setas, o la de Dr. Jaglas de Berlín (pabellón 7.0 / C 02). La marca hace referencia a una tradición farmacéutica y combina su ginebra con una nota especial de ginseng. A esto se añaden otros elixires con hierbas y frutos, y una novedad absoluta: San Limello, un limoncello sin alcohol.

También procede de Berlín la Deutsche Spirituosen Manufaktur (pabellón 7.0 / C 32), cuyos destilados dan unos toques especiales en la cocina y el bar, con los aromas intensos de jengibre, limón, albahaca o pomelo. Y para poner una nota distintiva en un cóctel, no puede faltar la selección de Cocktail Bitters de The Bitter Truth (pabellón 7.0 / A 11), que con solo unas gotas le dan un toque decisivo al cóctel.

La cerveza se convierte en una delicia culinaria

Los cerveceros nos ofrecen otro viaje lleno de descubrimientos en ProWein 2023. La diversidad de la cerveza es una tendencia cada vez más presente en la gastronomía. La cerveza ya no es solo un modo de saciar la sed, sino que se considera cada vez más como una exquisitez. Elegante acompañamiento de las comidas o delicia compleja con características de acidez, aromas de lúpulos tropicales o maduración en barrica. La cerveza recibe un nuevo escenario y el público está fascinado. La Brasserie



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

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



**Messe
Düsseldorf**

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

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

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

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

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

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

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

Meteor (pabellón 7 / D30), una de las cervecerías más antiguas de Francia y empresa familiar en su octava generación, destaca por su «Blonde du Garde», posiblemente el más francés de todos los estilos de cerveza, o la «Blanche», una cerveza de trigo con matices afrutados y especiados. Se presenta por primera vez la cervecería de Maisels & Friends, de Bayreuth, con conceptos creativos para la fabricación de cerveza.

Este año hay que destacar una categoría que merece una atención especial: la sidra artesanal. Las facetas más seductoras de la manzana son algo habitual en Francia y Gran Bretaña, mientras que aquí sigue siendo un producto de nicho. Esto es algo que ahora desean cambiar los fabricantes de sidra de todo el mundo, invitando a una degustación a través del mundo de la sidra, cidre y sidr. ¿Qué tal con un producto exótico de Sabiles Sidrs, de Letonia (pabellón 7.0 / C 37) o de Thirsty Fox, de India (pabellón 7.0 / D 38)? ¿O uno clásico con numerosos proveedores de Francia? ¿O uno regional con la tradicional sidra de manzana de Hesse del Frankfurter Cider World (pabellón 7.0 / D 40)?

Encontrará información actual de ProWein, una visión general de los talleres, así como material gráfico, en www.prowein.de.

Contacto para la prensa de ProWein en Messe Düsseldorf:

Christiane Schorn
Tel.: 0211/4560 –991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
Tel.: 0211/4560 –543
KissingM@messe-duesseldorf.de

Brigitte Küppers
Tel.: 0211/4560 –929
KueppersB@messe-duesseldorf.de



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

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

www.prowein.com



Messe
Düsseldorf

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

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

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

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

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

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

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