

Communiqué de presse n° 8 / 31 janvier 2023

« same but different » : l'exposition de tendances pour les spiritueux artisanaux, les bières artisanales et les cidres à la ProWein

Dansk Industry, créateur de tendances, vient avec Bar & Masterclasses / La bière : le plaisir culinaire

L'exposition de tendances « same but different » (sbd) spécialement destinée à la scène branchée de la restauration et des bars est l'événement phare au cœur de la ProWein 2023. Quelque 120 exposants de 26 pays présenteront au Hall 7.0 une offre très actuelle et diversifiée de craft spirits, craft beers et cidres. Grâce à sa formule particulière, cet événement spécial affichera donc à nouveau complet. La recette de son succès et sa marque de fabrique sont l'esprit et l'ambiance uniques qui caractérisent ce qui se passe dans le hall d'exposition. C'est par là que sbd se distingue nettement d'autres événements. Aussi différents que soient les exposants, ils ont tous en commun l'objectif d'un traitement respectueux, durable et créatif des matières premières, un grand savoir-faire artisanal, souvent le principe de la régionalité - et bien sûr une forte passion pour le produit et les nouvelles tendances.

Un créateur de tendances danois

Le Danemark est un bon exemple de trendsetting. Même si l'art de vivre du « hygge » confortable y est très important, les entreprises de boissons du pays mettent en jeu en plus du dynamisme et de l'esprit. Avec la Copenhagen Sparkling Tea Company (Hall 7.0 / C 09), le célèbre sommelier Jacob Kochemba met en jeu sa combinaison innovante de thé et de



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

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



M
**Messe
Düsseldorf**

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

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

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

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

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM - Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

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

perlage. Kochemba s'est fait connaître en tant que sommelier du restaurant étoilé Herman à Copenhague, où il a su convaincre par des accompagnements de thé sans alcool convaincants. À présent, il marie le thé, du plus doux au plus puissant, au vin et au jus de fruits pour créer une nouvelle catégorie de boissons, avec ou sans alcool, et avec de nombreuses variantes aromatiques - le tout présenté dans d'élégantes bouteilles de champagne.

La marque Dansk Mjød de Billund transporte l'ancienne tradition de l'hydromel dans une nouvelle ère. Qu'il soit stocké en fût, classique ou enrichi en « sang de Viking » avec de l'hibiscus, les Danois brassent depuis 1994 des ingrédients de chez eux selon des recettes historiques (Hall 7.0 / D 50).

Le whisky aussi devient danois. Avec Stauning, c'est l'une des marques à succès nordiques actuelles qui se présentera à la ProWein (Hall 7.0 / C 55). La distillerie moderne transparente emploie des céréales régionales et a fait revivre la tradition presque disparue du chauffage direct des chaudières. Même si les arômes de seigle ou de tourbe sont familiers, Stauning apporte une note très personnelle que l'on n'est pas près d'oublier. Un autre point fort de l'exposition de tendances est certainement le programme de Dansk Industry. Les visiteurs pourront déguster au bar central et approfondir leurs connaissances lors des masterclasses.

De l'exotisme d'Israël, de Finlande et des Baléares

La distillerie Milk & Honey d'Israël (Hall 7.0 / B 47) nous apporte elle aussi à la fois du familier et de l'exotique. Située près de Tel Aviv, la distillerie apporte des impulsions spéciales nées de la région. 300 jours d'ensoleillement assurent un climat de maturation particulier, des domaines viticoles régionaux mettent à disposition des fûts spéciaux ; certains



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

d'entre eux sont stockés près de la Mer Morte, à 430 mètres de profondeur, au point le plus bas de la Terre.

D'autres particularités sont également à découvrir chez Shaman Spirits de Finlande (Hall 7.0 / B 38), où l'origine finlandaise peut être vécue dans la bouteille avec de la vodka, du goudron, du salmiac ou des myrtilles. C'est des Baléares que vient Saline Drink (Hall 7.0 / B 45), qui apporte les arômes de l'eau salée d'Ibiza à sa vodka.

Mais il n'est pas toujours nécessaire de partir au loin. Les distillateurs allemands travaillent eux aussi de manière à la fois perfectionniste et créative. Actuellement, c'est le gin qui est incontournable. Que ce soit les Sauerland Distillers (Hall 7.0 / B A39) avec leur Woodland Gin, qui existe aussi dans une édition spéciale champignons, ou Dr. Jaglas de Berlin (Hall 7.0 / C 02). La marque fait référence à une tradition de pharmacien et marie à son gin la note spéciale du ginseng. S'y ajoutent d'autres élixirs à base d'herbes et de fruits - et, nouveauté absolue, le San Limello flambant neuf, un limoncello sans alcool.

La Deutsche Spirituosen Manufaktur (Hall 7.0 / C 32) est également originaire de Berlin. Ses distillats apportent des accents particuliers à la cuisine et au bar, lorsque les arômes de gingembre, de citron, de basilic ou de pamplemousse dégagent une senteur intense. Et pour l'accentuation particulière d'un cocktail, il ne faut pas manquer la sélection de Cocktail Bitters de The Bitter Truth (Hall 7.0 / A 11) qui, en quelques gouttes, apportent la tournure décisive au cocktail.

La bière devient un plaisir culinaire

Les brasseurs proposent un autre voyage de découverte lors de la ProWein 2023. La diversité de la bière est une tendance



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

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



M
**Messe
Düsseldorf**

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

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

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

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

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FKM - Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

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

à laquelle la restauration se consacre de plus en plus. Dans ce contexte, la bière n'est plus seulement considérée comme une boisson désaltérante, mais de plus en plus comme un produit de plaisir. Accompagnement élégant d'un plat ou délice aux multiples facettes avec son acidité, ses arômes de houblon tropicaux ou sa maturation en fût. La bière se voit offrir une nouvelle scène, et le public est fasciné. La Brasserie Meteor (Hall 7 / D30), l'une des plus anciennes brasseries de bière de France, est une entreprise familiale depuis huit générations et se distingue par la « Blonde du Garde », peut-être le plus français des styles de bière, ou la « Blanche », une bière de blé aux nuances fruitées et épicées. Le bar à bière de Maisels & Friends de Bayreuth, synonyme de concepts de brassage créatifs, sera présenté pour la première fois.

Cette année, une attention particulière est accordée à une catégorie qui mérite plus d'attention - le cidre artisanal. La pomme dans sa facette la plus envoûtante fait partie intégrante du quotidien en France et en Grande-Bretagne - ici, c'est encore un produit de niche. Les producteurs de cidre du monde entier veulent maintenant changer cela et vous invitent à une dégustation à travers le monde du cidre, du cidre et du sidr. Que diriez-vous de l'exotisme avec Sabiles Sidrs de Lettonie (Hall 7.0 / C 37) ou Thirsty Fox d'Inde (Hall 7.0 / D 38) ? Ou du classique avec de nombreux fournisseurs français ? Ou bien du régional indigène avec la tradition du cidre de Hesse de Frankfurter Cider World (Hall 7.0 / D 40) ?

Des informations actuelles sur la ProWein, un aperçu des ateliers ainsi que des photos sont disponibles sur www.prowein.de.

Contact presse ProWein à Messe Düsseldorf :
Christiane Schorn
tél. : +49(0)211/4560 -991



**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

SchornC@messe-duesseldorf.de

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

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



19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany

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



M
Messe
Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 101006
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