



**"same but different": la crème de la crème del mondo dei bar di tendenza tedeschi con Stephan Hinz alla ProWein 2020**

- **Rivoluzione dei cocktail classici**
- **Craft Beer & Food Pairing: birre artigianali per tutti i gusti**
- **L'esperto di sidro Gabe Cook come ospite**

Un programma di prima classe attende i visitatori dell'esposizione speciale "same but different", parte integrante della prossima edizione della ProWein, la fiera del settore dei vini e dei distillati più grande e importante al mondo, che si terrà dal 15 al 17 marzo a Düsseldorf. Il cuore pulsante della rassegna "same but different" nel padiglione 7.0 è il BAR, presentato da Stephan Hinz, l'esperto di bar pluripremiato. Da dieci anni, il barman berlinese ha fortemente influenzato il mondo dei bar tedeschi con i suoi metodi sperimentali e le sue idee fuori dagli schemi. "Sono molto contenta che Stephan Hinz abbia accettato di essere nostro ospite del *same but different BAR*. Stephan Hinz plasma questo settore con le sue idee creative e la sua arte dei cocktail, e funge da apripista con le sue soluzioni di sistema innovative per il mondo dei bar e della gastronomia urbana di tendenza", spiega Nicole Funke, Senior Project Manager di ProWein.

A fare da protagonisti del *same but different BAR* e dell'*Education School* con le due *classroom* saranno i grandi cocktail classici come il Gimlet, il Martinez o il buon vecchio Fizz. Alcuni dei barman più creativi in Germania serviranno la propria versione innovativa di questi cocktail di successo. Per esempio, tramite il cosiddetto twist, ovvero la torsione di un pezzo sottile di scorza di limone, lime o arancia per aromatizzare il cocktail, che va ad aggiungere al gusto classico un tocco davvero sorprendente.

**THE WORLD'S NO.1**  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits  
**15-17 March 2020**  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
Messe  
Düsseldorf

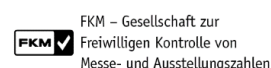
Messe Düsseldorf GmbH  
Postfach 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Deutschland

Telefon +49 211 4560 01  
Telefax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-Mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)

Geschäftsführung:  
Werner M. Dornscheidt (Vorsitzender)  
Wolfram N. Diener  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Vorsitzender des Aufsichtsrats:  
Thomas Geisel

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63  
USt-IdNr. DE 119 360 948  
St.Nr. 105/5830/0663

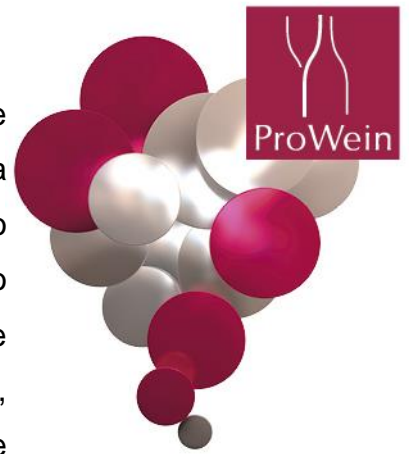
Mitgliedschaften der  
Messe Düsseldorf:



Öffentliche Verkehrsmittel:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

Oppure con l'impiego della tecnica sous vide (letteralmente sottovuoto) o del vaporizzatore per cocktail. Un altro aspetto da non trascurare è la scelta degli ingredienti che possono stravolgere completamente il cocktail classico. Questo e molto altro ce lo presenteranno, con i loro drink d'autore, Stephan Hinz e i barman riportati qui di seguito, provenienti da Berlino, Düsseldorf, Amburgo e Colonia, con le loro dimostrazioni (rispettivamente alle 13.00 e alle 15.00) alla ProWein:

- **Lars Holzem** è il capo barman di lunga data del pluripremiato bar Little Link di Colonia. Qui, Lars combina le tecniche classiche e quelle all'avanguardia, con ingredienti per cocktail davvero insoliti, come il salmone o i funghi porcini. Il 15 marzo alla ProWein, Lars presenterà il suo Woolton's Trick, ispirato al Gimlet.
- **Mohammad Nazzal**, ormai da molti anni, dimostra, nel ristorante Al Salam di Colonia, come combinare piatti di prima qualità con cocktail di eccellenza. Mohammed punta sugli ingredienti orientali, dallo sciroppo di datteri alla spuma al tarator. Il suo drink d'autore è Les Saveurs du Levant, ispirato al Paloma, che presenterà il 15 marzo alla ProWein.
- **Ruben Neideck** si fregia del titolo di "Miglior barman dell'anno 2020" e, al bar Velvet di Berlino, offre un menù diverso ogni settimana, sulla base dei prodotti regionali disponibili. Con ingredienti appena raccolti e combinazioni insolite, Ruben dimostra quanto possano essere sorprendenti i sapori stagionali. Il 16 marzo a Düsseldorf ci presenterà il suo Strawberry & Woodruff, ispirato al Fizz.
- **Richard Dührkohp**, vincitore di numerosi premi, dal 2018 è il bar chef responsabile dei quattro bar dell'Hotel Tortue Hamburg. Nei cocktail gli piace sperimentare con ingredienti come la castagna, il prezzemolo o l'erba d'oliva. Il 16 marzo, Richard presenterà ai visitatori della ProWein il suo Monkey Business, ispirato all'Old Fashioned.

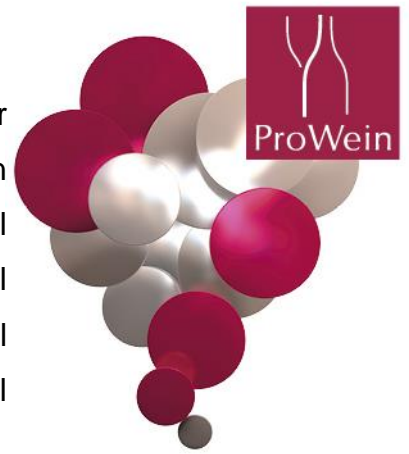


**THE WORLD'S NO.1**  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits  
**15-17 March 2020**  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
Messe  
Düsseldorf

- Il bar chef **Carsten Moeller** ha plasmato lo stile del Bar Capella nell'hotel Breidenbacher Hof di Düsseldorf. Con un menù in stile manga e presentazioni di bevande fuori dal comune, Carsten dà uno slancio moderno a questo hotel dalla lunga tradizione. Martedì 17 marzo alla ProWein, il capo bar presenterà il suo Auriga, ispirato al cocktail Martinez.
- **Andreas Andricopoulos** è il bar chef del ristorante Golvet, sui tetti di Berlino, dove la creativa cucina stellata si sposa con bevande davvero fuori dal comune. Sarà ospite alla ProWein il 17 marzo.



**THE WORLD'S NO.1**  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits  
**15-17 March 2020**  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)

### **Craft Beer & Food Pairing**

"L'intero programma dello spazio *same but different BAR* e delle *classroom* ad esso collegato riflette chiaramente l'importanza e la vivacità del mondo della produzione artigianale, che si tratti di distillati, birre o sidri", spiega Nicole Funke. Con circa 120 espositori da 25 Paesi, l'esposizione speciale della ProWein, che quest'anno compie tre anni, raggiunge una portata da record. Se i distillati la fanno da protagonisti nella *classroom 1*, la *classroom 2*, rispettivamente alle ore 14:00 e 16:00, verte interamente sul tema delle birre artigianali. Arne Wildner, sommelier della birra dal 2013 e appassionata sostenitrice delle birre artigianali, fornisce informazioni chiare e utili su aspetti pratici, come per es. la corretta temperatura di servizio, i bicchieri più adatti o il grado alcolico delle diverse birre artigianali. Anche il programma di eventi sul tema "Craft Beer & Food Pairing" (abbinamenti birre artigianali e cibo) non è da meno. Il Brewer Talk del lunedì della ProWein (17:30-18:30) con Axel Ohm (ÜberQuell), Michael Lembke (BRLO), Jeff Maisel (Maisel & friends) e Lars Großkurth (Landgang Brauerei) integrerà perfettamente il programma dedicato alle birre artigianali.



### **Presentazioni di sidri con Gabe Cook**

Anche il programma sul sidro sarà ricco di sorprese. E niente meno di Gabe Cook presenterà ogni giorno questa bevanda

frizzante nel *same but different BAR*. L'esperto britannico è conosciuto nel mondo del sidro da ormai più di dieci anni e, da tempo, si è fatto un nome come custode e innovatore della cultura del sidro. La sua presentazione del sidro Ramborn, lunedì 16 marzo alle ore 12:00 alla ProWein, rappresenta un appuntamento davvero imperdibile. Il produttore lussemburghese di sidro ha deciso di puntare a una rivalorizzazione delle antiche varietà di mele, fissando, al contempo, la tutela dell'ambiente tra le priorità della propria attività.

L'ingresso a tutti gli eventi *classroom* è incluso nel biglietto della ProWein. Non è necessario registrarsi, ma vale il principio secondo cui "chi prima arriva, meglio alloggia". La lista aggiornata degli espositori "same but different" e ulteriori informazioni sulla ProWein di quest'anno sono disponibili al link [https://www.prowein.de/de/same but different/same but different](https://www.prowein.de/de/same-but-different/same-but-different)

-

### Infomazione utile per le redazioni

*Nella galleria fotografica "Press photos", all'interno della sezione "Press" del sito in lingua inglese [www.prowein.com](http://www.prowein.com) sono disponibili foto ad alta definizione.*

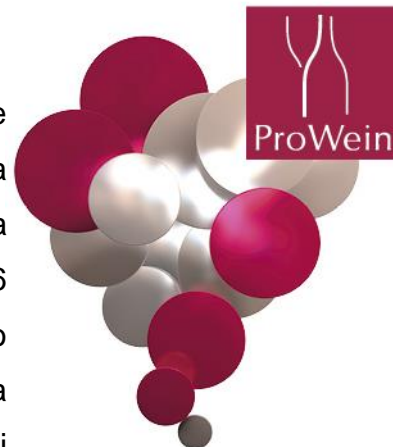
### Contatti ufficio stampa ProWein:

Christiane Schorn  
Tel.: +49 211 4560 991  
[SchornC@messe-duesseldorf.de](mailto:SchornC@messe-duesseldorf.de)

Monika Kissing  
Tel.: +49211 4560 543  
[KissingM@messe-duesseldorf.de](mailto:KissingM@messe-duesseldorf.de)

Brigitte Küppers  
Tel.: +49 211 4560 929  
[KueppersB@messe-duesseldorf.de](mailto:KueppersB@messe-duesseldorf.de)

*Per maggiori informazioni visita:*  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de) o i Social Media  
Facebook: [www.facebook.com/ProWein.tradefair](https://www.facebook.com/ProWein.tradefair)  
Twitter: <https://twitter.com/ProWein>



**THE WORLD'S NO.1**  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits  
**15-17 March 2020**  
Düsseldorf, Germany  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)

