

To Another Great Year



# FÜR SIE ENTDECKT – TRENDTHEMEN @PROWEIN 2019

Zusammengestellt von den Branchenexperten  
Paula Redes Sidore & Stuart Pigott sowie dem  
Szene-Blogger Peter Eichhorn.



Messe  
Düsseldorf

# Unsere Experten

## PAULA REDES SIDORE

Paula Redes Sidore fiel zunächst ganz tief hinunter in den Riesling-Kaninchenbau, als sie 2002 mit einem frisch gedruckten Masterabschluss in Kreativem Schreiben von der George Mason University, einem fünf Wochen altem Baby und, wie so viele Amerikaner, ohne einen Hauch von Wissen über deutschen Wein in Berlin eintraf.



## STUART PIGOTT

Stuart Pigott, der 1986 seinen Master in Kulturgeschichte am Royal College of Art in London abschloss, erkannte, dass er sich nur durch das Schreiben über Wein seinen Lebensunterhalt verdienen konnte.

## PETER EICHHORN

Peter Eichhorn joggt nie, er würde sonst seinen Martini verschütten. Er erkundet die Gärbottiche, Fasskeller und Destillieren dieser Welt als Getränke-Fachautor.



# Paula Redes Sidore & Stuart Pigott

## DÜNNE LUFT: WEINBAU IN HOHEN LAGEN

Zu den ersten Dingen, die Weinstudenten lernen, gehören die klassischen Klimatypen: maritim, mediterran und kontinental. Dabei schwingt mit, dass diese drei Profile die gesamte Bandbreite optimaler Bedingungen für den weltweiten Weinbau umfassen. Eine neue Generation von Weinbergen in hohen Lagen stellt diese Annahme in Frage – und viele der entsprechenden Weine werden auf der ProWein 2019 zu verkosten sein. Von Riesling aus den Bergen Colorados (1.975 Meter) zu auf der tibetanischen Hochebene (3.563 Meter) angebautem Muskat – das Gebirgsklima ist bereit für seinen Platz im Rampenlicht.

### Kleine Trend-Auswahl:

- Weingut Wagner-Stempel, Deutschland (Halle 14, Stand E 31)
- Ridge Vineyards, USA (Halle 9, Stand C 06-10)
- Bodega Catena Zapata, Argentinien (Halle 9, Stand E 72)
- Susana Balbo, Argentinien (Halle 9, Stand A 68-C 68 )



## Peter Eichhorn

## ZERO WASTE UND NACHHALTIGKEIT

Was ist eigentlich diese Nachhaltigkeit, von der so häufig und doch so verschieden gesprochen wird? Die Vereinten Nationen erklären: „Die Menschheit besitzt die Fähigkeit, den Fortschritt nachhaltig zu gestalten, um so zu gewährleisten, die Bedürfnisse der Jetztzeit zu erfüllen, ohne die Bedürfnisse künftiger Generationen zu beeinträchtigen.“ Aktuelle wirtschaftliche Überlegungen fordern zudem einen entscheidenden Schritt, weiter zu intensivieren: So gilt es nicht, Gewinne zu erwirtschaften, die dann in Umwelt- und Sozialprojekte fließen, sondern zuvor bereits die Gewinne sozial- und umweltverträglich zu erwirtschaften. In der internationalen Barlandschaft wächst das Interesse an der Abfallvermeidung ebenfalls. Begeistert und innovativ setzen Barbetreiber Konzepte um, die von Plastikvermeidung bis zur möglichst hundertprozentigen Verwertung von Früchten reichen. Ein Trendsetter ist die Bar „Scout“ in London, die mittlerweile bereits einen Ableger in Sydney in Australien hat. Die Bar mit dem Pfadfinder im Namen versucht, möglichst wenig wegschmeißen zu müssen. So wird beispielsweise eine Zitrone nicht nur für den Saftgehalt ausgepresst, sondern den Schalen werden die ätherischen Öle entzogen, um daraus einen Essig oder einen Sirup zu bereiten. Selbst die Zitronenkerne finden Verwendung und werden in einen Bar-Bitter verwandelt.

### Kleine Trend-Auswahl:

- Top Series by Amorim, Portugal (Halle 10, Stand C 02)
- holzpost GmbH, Deutschland (Halle 14, Stand B 91)
- Formitable GmbH, Deutschland (Halle 14, Stand A 71)

Paula Redes Sidore und Stuart Pigott

## YES, WE CAN: DER AUFSTIEG DES DOSENWEINS

Purismus und Präention beginnen beide mit P. Das gleiche gilt für ProWein – allerdings haben die drei nicht unbedingt etwas miteinander zu tun. Im Englischen steht das Wörtchen „can“ als Verb für können und als Substantiv für Dose. Für was Wein stehen kann, darüber wurde schon viel geschrieben: Er kann Kulturschatz sein, edle Komponente gehobener Küche, fabelhaftes Investment. Aber kann er auch aus der Dose was? Immer mehr Produzenten wird klar, dass Wein zugänglicher und integrativer sein muss, um auch für ein jüngeres Publikum attraktiv zu sein. Die Generation Y ist zum Beispiel mehr an Komfort und Coolness interessiert, als an Dünkel – und öffnet damit die Tür zu alternativen Marketing- und Verpackungsmethoden. In einer Nielson Studie aus dem Jahr 2017 stellte sich heraus, dass der Dollar-Umsatz von Dosenweinen in den 52 Wochen bis zum 30. Dezember 2017 um 54 % gesteigert wurde – der höchste Anstieg bei Wein in alternativen Verpackungen.

### Kleine Trend-Auswahl:

- Francis Ford Coppola, USA (Halle 9, Stand A 06)
- Union Wine Company, USA (Halle 9, Stand D 08)
- Finest Food Factory, Deutschland (Halle 13, Stand A 46)



Peter Eichhorn

## BIER & CRAFT BEER – DIE NEUE GERSTENSAFT-GENERATION

Wer möchte dem Autor und Pulitzer Preisträger Dave Barry widersprechen, der zu Recht bemerkte: „Ohne Frage ist Bier die größte Erfindung der Menschheit. Gut, ich gebe zu, das Rad war auch keine schlechte Idee, aber zu einer Pizza passt es nicht halb so gut wie ein Bier.“ Jedoch – über die vergangenen Jahrzehnte geriet das Lieblingsgetränk aufs Abstellgleis. Bierstile verschwanden, und Vielfalt in der Gastronomie gab es höchstens noch in Bayern, insbesondere in Franken. Neidvoll blickte man in Großbritannien auf ein Dutzend glänzender Zapfhähne, über die dort jeder Pub mindestens verfügt und aus denen die verschiedensten Ales und Lagerbiere strömen. Und dann kam noch die so genannte „Craft Beer Revolution“, jene neue Welt der Biervielfalt. Ausgerechnet aus den USA – jenem Land, was die hiesigen Biertrinker doch mit Vorliebe als Heimat fader Dünnbieren abgestempelt hatten. Und plötzlich kommen ausgerechnet von dort die Inspirationen zu neuen Brauverfahren, einem vielschichtigen Umgang mit Hopfen und der Vorschlag, Bier nicht nur als Durstlöcher, sondern auch als Genussmittel zu betrachten.

### Kleine Trend-Auswahl:

- „Helle Aufregung“ der Landgang Brauerei, Deutschland (Halle 7.0, Stand D 44)
- „Baltas Melas“ der Genys Brewing, Litauen (Halle 7.0, Stand B 53)
- „Craftwerk Mad Callista“ von Craftwerk, Deutschland (Halle 7.0, Stand D 37)
- „Pale Ale“ der Vulkan Brauerei, Deutschland (Halle 7.0, Stand D 33)
- „Drunken Sailor“ India Pale Ale von „Neue Bierkultur“, Deutschland (Halle 7.0, Stand D 31)
- Triple Grain Strong Ale der Brasserie Alaryk, Frankreich (Halle 7.0, Stand D 19)
- Barley Wine der La Brasserie du Bout du Monde, Frankreich (Halle 7.0, Stand D 46)
- Glaciale Imperial IPA der Birra Dell' Eremo, Italien (Halle 7.0, Stand D 35)
- Brlo Berliner Weiße, Deutschland (Halle 7.0, Stand D 31)
- „Kapitän“ (alkoholfrei) der Landgang Brauerei, Deutschland (Halle 7.0, Stand D 44)

# Stuart Pigott & Paula Redes Sidore

## CHENIN BLANC & GAMAY: DIE MEGA COOLEN ZWILLINGE DES 21. JAHRHUNDERTS

#chenincheninchenin lautet der Kampfschrei einer globalen Armee von Sommeliers, die sich dafür einsetzen, dass die Rebsorte Chenin Blanc wieder groß rauskommt. An ihrer Spitze steht eine moderne Jeanne D'Arc, die auf den Namen Pascaline Lepeltier hört. Ebenso wie die Rebsorte stammt sie aus dem Loiretal in Frankreich, Sitz der Bewegung ist allerdings New York City, wo Lepeltier fast ein Jahrzehnt lang als Sommelière im Restaurant Rouge Tomato arbeitete, bevor sie Anfang des Jahres zu Racines in Tribeca weiterzog. Chenin Blanc wieder groß herauszubringen scheint vielen Wein-Profis weltweit erstrebenswert, nicht nur weil es sich um eine extrem unterschätzte Rebsorte handelt, sondern auch weil sie den Ruf hat, abgesehen von Riesling die einzige weiße Traubensorte zu sein, die über das gesamte Geschmacksspektrum zu beeindrucken weiß – von knochentrocken zu honig-süß, dank ihrer lebhaften Säure und Eleganz.

### Kleine Trend-Auswahl:

- Mulderbosch Vineyards, Südafrika (Halle 9, Stand B 28)
- Pine Ridge Vineyards, USA (Halle 9, Stand C 06)
- Wines of Ontario, Kanada (Halle 9, Stand D 48)



Peter Eichhorn

## TRINKEN UND KUSCHELN TRIFFT HEIMAT & HYGGE

„Probier's mal mit Gemütlichkeit, mit Ruhe und Gemütlichkeit. Jagst du den Alltag und die Sorgen weg“, sang der Bär Balu im legendären Klassiker „Das Dschungelbuch“. Und so, wie die Ur-deutsche ‚Gemütlichkeit‘ unübersetzt ihren Weg in die englische oder französische Sprache fand, so erhielt jüngst das dänische ‚Hygge‘ Aufnahme in den hiesigen Duden. Mit einem Buch auf dem Sessel – natürlich in nordischem Design – und im Kamin knistert das Feuer. Draußen prasselt der Regen an die Fensterscheiben und eine Tasse mit heißem Kakao duftet verführerisch. So geht Hygge. Und in den Kakao womöglich ein ordentlicher Schuss Rum? Glaubt man den mittlerweile immens zahlreichen Hygge-Ratgebern, so gelten warme Drinks als ideale Getränke zu diesem Lebensstil. Und ein Blick aus dem Fenster und auf die aktuelle Wetterlage sorgt für weitere Zustimmung. Also her mit dem Rum. Da lohnt ein Gang über die ProWein, denn unter den Spirituosen ist Rum außerordentlich vielfältig vertreten.

### Kleine Trend-Auswahl:

- Dictador Europe, Polen (Halle 12, Stand E 71)
- Cognac Haus Ferrand Deutschland GmbH, Deutschland (Halle 12, Stand A 27)
- Rhum Clément, Frankreich (Halle 12, Stand F 54)
- Revolte Rum Felix Georg Kaltenthaler, Deutschland (Halle 7.0, Stand B 43)
- Heaven Hill, USA (Halle 12, Stand C 85)
- Hyde Irish Whiskey, Irland (Halle 12, Stand A 80)
- Kinahan's Whiskey, Irland (Halle 12, Stand A 80)
- Koval Distillery, USA (Halle 12, Stand D 85)
- Kirsch Whisky, Deutschland (Halle 7.0, Stand B 02)
- Loch Lomond Group, Schottland (Halle 12, Stand G 101)
- Whisky der Brennerei Liebl, Deutschland (Halle 12, Stand D 65)
- Kirsch-Destillat der Brennerei Humbel, Deutschland (Halle 7.0, Stand D 26)
- Obstbrände der Gebr. J. & M. Ziegler GmbH, Deutschland (Halle 13, Stand E 118)
- HirschRudel, Deutschland (Halle 7.0, Stand A 01)
- Berliner Brandstifter, Deutschland (Halle 7.0, Stand B 24)
- Alkoholfreier Gin der Rheinland Distillers, Deutschland (Halle 7.0, Stand B 26)
- 1423 ApS, Dänemark (Halle 12, Stand F 100)
- Copenhagen Destillery, Dänemark (Halle 7.0, Stand C 35)



Paula Redes Sidore und Stuart Pigott

## GEMISCHTER SATZ: ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Wein wird häufig über seine „Geschichte“ verkauft – und jede gute Geschichte braucht einen Konflikt. Da kommt es gelegentlich, dass uns die Natur einen Schurken präsentiert: den Klimawandel. Eine gute Geschichte braucht auch einen Helden. Hier gibt es viele Kandidaten. Einige sind sehr futuristisch, etwa Ernteroboter und selbstregelnde Bewässerungssysteme. Andere sind praktischer Natur, zum Beispiel die Lese inmitten der Nacht, um der Hitze zu entgehen. Andere blicken zurück, um der Zukunft zu begegnen, mit altmodischer Technologie wie Lehmamphoren. Die Schlüsselfigur unserer heutigen Geschichte kommt aus der letzten Kategorie des Altmodischen: der gemischte Satz.

Das Konzept ist ebenso einfach wie traditionell: Mehrere Rebsorten werden in einem Weinberg gemeinsam angebaut und gelesen, um dann auch gemeinsam vinifiziert zu werden. Im Gegensatz zum „modernen“ Weinbau findet der Verschnitt hier also im Weinberg statt, nicht im Keller. Viele Befürworter des gemischten Satzes halten diese Weine für die wenigen verlässlichen und effektiven Übermittler von Terroir, da viele unterschiedliche Rebsorten, die miteinander gepflanzt sind, das einzigartige Profil des Ursprungs eines Weines auf eine Art und Weise ausdrücken, in der es einer einzelnen Rebsorte nicht möglich wäre. Es ist unbestritten, dass die charakteristischen Aromen und Noten einer Rebsorte ein notwendiger Teil der Persönlichkeit jedes reinsortigen Weines sind und den Charakter des Weinbergs überwältigen können.

### Kleine Trend-Auswahl:

- Weingut Weininger, Österreich (Halle 17, Stand F 10)
- Quinta do Vallado, Portugal (Halle 10, Stand G 22)
- Ridge Vineyards, USA (Halle 9, Stand C 06)

