

bleuciel

organize lookbook

ProWein 2018



BLEU



organize communications

WE LOVE, LIVE
AND COMMUNICATE
THE GOOD LIFE

Organize ist eine von den Gründern persönlich geführte Agentur für Beratung & Kommunikation mit konsequenter Spezialisierung auf Wein, Food, Gastronomie & mehr. Durch unsere Markt- und Fach-Expertise sind wir in der Lage, Marken tiefgründig zu denken und starke Identitäten in Design und Text zu schaffen, um Inhalte von Relevanz in die richtigen Kanäle zu vermitteln. Dies tun wir seit 1993 wirksam für kleine und große Unternehmen, Gruppierungen und Institutionen aus Deutschland und der ganzen Welt. Mit Kreativität und Feingefühl erreichen wir Multiplikatoren und Verbraucher mit maßgeschneiderten Aktivitäten von Social Media über Event und Medienarbeit bis hin zu klassischer Werbung.

bleuciel ist unser Agentur-Magazin, ein Lookbook rund um aktuelle Kunden und unsere Projekte.

Lassen Sie sich inspirieren und melden Sie sich! Unsere Teams in Karlsruhe und Zürich sind gerne für Sie da.

contact@organize.de

Regelmäßige Updates aus unserem Agenturleben gibt's auf

 [organize.ka](https://www.facebook.com/organize.ka)



BARBARA WANNER
Managing Partner
b.wanner@organize.de



OLIVER FRANK
Managing Partner
o.frank@organize.de



STEFAN JAKUBIK
Design
s.jakubik@organize.de



SVEN KOCH
Senior Consultant
s.koch@organize.de



FLORIANE LE TACON
Consultant
f.letacon@organize.de



NADJA ÖHRLEIN
Senior Consultant
n.oehrlein@organize-ch.ch



CHRISTINE SCHAEFER
Consultant
c.schaefer@organize.de



ELKE TROGISCH
Design
e.trogisch@organize.de



EVA-MARIA UMLAUFT
Consultant
e.umlauft@organize.de



MARIA VIESSMANN
Junior Consultant
m.viessmann@organize-ch.ch

IMPRESSUM

Herausgeber Organize Communications GmbH, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. +49 721 912450, contact@organize.de, [organize.de](https://www.organize.de)

Druck Organize Communications GmbH, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. +49 721 912450, [organize.de](https://www.organize.de) – Bestellen Sie ein freies Exemplar, gedruckt auf unserer Digitaldruckmaschine, mit dem Betreff „bleuciel – Exemplar bestellen“ per E-Mail: contact@organize.de

#bleuciel



Stuttgart



Wachenheim



Brindisi

Der Himmel bleibt blau.

Für die ProWein haben wir einmal mehr ein Lookbook für Sie zusammengestellt. Unsere formidablen Kunden haben so manche geniale Neuheit für Düsseldorf im Gepäck und präsentieren von Riesling über Spätburgunder bis Barolo Jahrgänge, die es in sich haben. Wer die Prowein gerne zur persönlichen Weiterbildung nutzt, sollte unbedingt die Seminarprogramme von California Wines und Wines of Portugal genauer anschauen. Hier finden Sie relevante Seminare von extrem fundierten Experten an allen drei Messetagen. Nutzen Sie dafür doch einfach auch mal den Dienstag, ein viel zu unterschätzter Messetag.

Am 1. März ist Organize Communications ins 26. Jahr gestartet. Wir haben gefeiert. Mit einem Menü und einer unglaublich genialen Wein-

auswahl in der Villa Stucki bei Tanja Grandits. Auf der Zugfahrt hat uns das Team mit einem anrührenden Video überrascht. Die Statements der vielen Weggefährten haben uns sehr berührt. Uns wurde bewusst, 25 Jahre in einer Branche ist etwas Besonderes. Und ohne die tollen Menschen, die uns unterstützt und begleitet haben, wäre all das nicht möglich gewesen. Deshalb sagen wir von ganzem Herzen Danke, allen Mitarbeitern, allen Kunden, allen Journalisten, allen Freunden und Mitbewerbern für das Engagement, den Respekt, die Verbundenheit und die Kollegialität. Neben unseren Kindern sind sie unsere größte Motivation.

Herzlichst

Babsi Wanner & Oliver Frank

PS: Dass wir mit zwei renommierten Neukunden ins Jubiläumsjahr starten können, macht uns sehr glücklich. Mit dem VDP.Weingut Dr. Bürklin-Wolf und den Tenute Rubino aus Brindisi (Apulien) haben wir zwei dynamische und extrem professionelle Weingüter in unserem Agentur-Portfolio. Wir freuen uns auf den gemeinsamen Weg.

all about content



Hagen Rüdlin
Kollektiv neu denken



Faustino
Mucho especial



California Wines
Dream Big

06

08

10



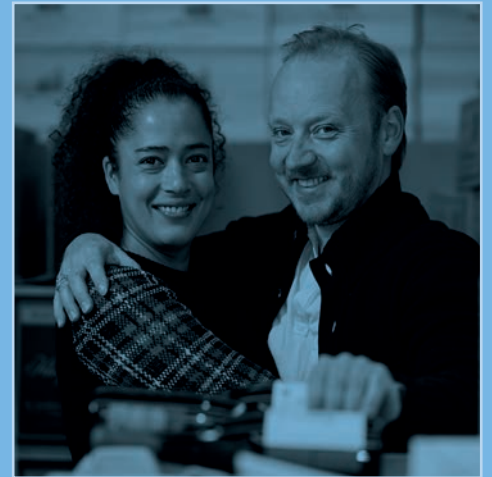
Wines of Portugal
Challenge your senses

16



Riedel
Neues aus Kufstein

14



Wein am Limit
Mehr Spaß im Glas

20



Zum 1. Juli 2016 übernahm Hagen H. Rüdlin die Regie als Geschäftsführender Vorstand in der Bezirkskellerei Markgräflerland. Der Markgräfler blickt auf eine geradlinige Karriere in der Getränkebranche zurück und hat sich viel vorgenommen, vor allem die gut situierte Kooperative sicher in eine aussichtsreiche Zukunft zu führen. Ein Besuch auf der ProWein lohnt sich, um ihn und seine erste neue Weinlinie „MARKGRÄFLER“ kennenzulernen.

Kollektiv neu denken

Hagen, du hast in der Markenwelt Karriere gemacht. Was hat Dich dazu bewogen, in einer Genossenschaft anzuheuern?

Das werde ich in der Tat oft gefragt. Nach einigen Positionen im Bereich der Markenspirituosen und in namhaften Weingütern – zuletzt war ich Vertriebsleiter bei Franz Keller Schwarzer Adler – habe ich mich tatsächlich für die vakante Position beworben, die mein Vater mehr als 40 Jahre innehatte. Meine Motivation ist ganz einfach. Die Herausforderung, eine Kellerei dieser Größe und Bedeutung zu führen, reizt mich außerordentlich. Außerdem bin ich absolut davon überzeugt, dass im genossenschaftlichen Weinbau viel Potenzial steckt und dass man das Thema neu beleuchten kann.

Und wie fühlt sich das Kollektiv heute an?

Als ich zum 1. Juli 2016 die Gesamtverantwortung in der Geschäftsführung übernommen habe, hatte ich bereits ein recht gutes Bild von dem, was mich erwartet, da ich bereits seit Oktober 2015 in Efringen-Kirchen tätig war. Nach wie vor bin ich begeistert von den motivierten und engagierten Mitarbeitern und Winzern und von ihrer Bereitschaft, neue Wege mitzugehen. Das empfinde ich auch als einen gewissen Vertrauensvorschuss des gesamten Kollektivs und das spornt mich täglich an.

Wie kannst und willst Du Dich persönlich in die Bezirkskellerei einbringen?

Die Bezirkskellerei Markgräflerland, die ja immerhin

einen ganzen Bereich vom Batzenberg bis nach Grenzach repräsentiert, bietet ein derart vielschichtiges Potenzial, welches wir im Kollektiv heben wollen. Hierbei ist meine bisherige Berufserfahrung sicherlich von Vorteil und bringt neue Impulse. Fachlich und methodisch wird dabei einiges zum Tragen kommen, aber auch im Bereich der Teambildung und Führung möchte ich wertvolle Erfahrung weitergeben. Eine Fokussierung am Markt und die konsequente Ausrichtung auf Kunden und Konsumenten bestimmt unser Handeln seit ich am Ruder bin.

Was heißt das konkret?

Wir müssen die Märkte gut im Blick behalten, analysieren und die richtigen Schlüsse ziehen. Das kenne ich nicht anders. Außerdem ist mir klar, dass die Geschwindigkeit, mit der sich die Märkte und der Wettbewerb verändern, weiter zunehmen wird. Schon deshalb sehe ich die höchste Relevanz in der weiteren Digitalisierung unseres Betriebs sowie der Schaffung effizienter Prozesse und Strukturen.

Das heißt, es geht nicht nur um Marketing?

Darum geht es auch, selbstverständlich stehen auch das Produkt-Management und die Professionalisierung der Kommunikation ganz oben auf meiner Agenda, wie Du weißt. Aber noch wichtiger ist es für mich, den Betrieb in allen Dimensionen für die Zukunft zu rüsten. Das gilt für unsere Winzer und den Weinbau, aber natürlich auch für den Keller. Qualität kommt nicht von ungefähr. Wir sind

hier schon super aufgestellt und können natürlich auf unglaublich gute Ressourcen zurückgreifen, aber das Ende der Fahnenstange ist noch nicht erreicht.

Wo siehst Du das Potenzial?

In unserer Lage und in den vielen guten Lagen. Die Lage des Markgräflerlandes ist wirklich genial und wir können das Lagenpotential noch weiter ausschöpfen. Die Bezirkskellerei steht für viele Markgräfler Winzer, die 365 Tage echte Arbeit leisten. Diese Arbeit von Vielen zielgerichtet zu bündeln und am Markt erfolgreich zu positionieren birgt zudem ein Riesenpotenzial.

Was spornt Dich an?

Eigentlich die Region selbst und die Verantwortung für unsere Winzer. Ich empfinde die Heimat unserer Weine – und meine eigene – wirklich als extrem inspirierend und kontrastreich. Bei uns lebt es sich einfach gut. Außerdem wachsen hier im Markgräflerland Weine, die anders sind – Kraft und Struktur begleitet von feinem Understatement.

War das auch der Ansatz für die neue Markgräfler Linie, die ja auf der letzten Prowein noch mit Zahlen verschlüsselt war?

Ja, in der Tat. Wir haben sieben überzeugende „Markgräfler“ zum Leben erweckt und für jede Lebenslage den richtigen Wein kreiert: Gutedel, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Grauburgunder, Rosé, Spätburgunder und eine Rotwein-Cuvée. Erste Erfolge konnten wir schon direkt nach der Einführung im Sommer 2017 verzeichnen. Und auch für die diesjährige Prowein sind wir mehr als zuversichtlich.

Was macht die sieben so besonders?

Also, sie sehen schon mal ganz gut aus, was ja nie verkehrt ist. Außerdem stehen sie für unkomplizierten Genuss, überzeugen in ihrer Qualität, passen perfekt ins Markgräflerland und natürlich auch hinaus in die weite Welt.

Und auf was dürfen wir sonst noch gespannt sein?

Na, am besten am Ball bleiben. Wir haben uns wirklich viel vorgenommen und so manches wird sich schon bald konkreter abzeichnen. Es bleibt spannend und eine tolle Herausforderung, vor allem natürlich den kooperativen Gedanken neu zu denken.

Das Interview führte
Barbara Wanner



MEET_TASTE@PROWEIN

**Bezirkskellerei Markgräflerland
Halle 13 A91**

Was im letzten Jahr noch in Ziffern von 1-7 verschlüsselt war, mündet heute in einer durchdachten Linie aus sieben Weinen mit klarer Herkunft und fundierter Qualität: Gutedel, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Grauburgunder, Rosé, Spätburgunder und eine Rotwein-Cuvée stehen für unkomplizierten Genuss.





Mucho especial

Der spanische Rioja Erzeuger Faustino steht für verlässlich hohe Qualitäten zu attraktiven Preisen. Vor allem die Rotweine mit dem Rembrandt-Etikett sind unter Rioja-Fans sehr bekannt. In diesem Jahr präsentiert die Bodegas Faustino der Fachwelt in Düsseldorf zwei neue Weine, die die VII-er Reihe – bisher bestehend aus einem reinsortigen Tempranillo Rotwein – um einen Rosé und einen Weißwein ergänzen und exklusiv für den deutschen Markt hergestellt werden.

Entgegen aller Erwartung, Rioja ist auch Weißwein- und Rosé-Land, wie Faustino mit seinen neuen Weinen beweist. Für den Faustino VII Blanco werden Viura- und Chardonnay-Trauben und für den Faustino VII Rosado ausschließlich Tempranillo-Trauben im Stahltank trocken ausgebaut. Das Ergebnis sind unkomplizierte Alltagsbegleiter, die solo sowie auch zu leichten, sommerlichen Speisen harmonisieren. Für rund 6€ sind beide Weine ab Frühjahr 2018 im Handel erhältlich.

Gerardo Alonso García, Marketing Direktor der Bodegas, und seine Kollegen stehen am Stand der Bodegas (Halle 10 G57) für Verkostungen und Fragen zu den neuen Weinen zur Verfügung.

bodegasfaustino.com  [faustinoweine](https://www.facebook.com/faustinoweine)  [faustinobodegas](https://www.instagram.com/faustinobodegas)



Nach der extrem positiven ProWein-Resonanz im vergangenen Jahr sowie bei weiteren wichtigen Verkostungen, ist der neue Premium Rioja-Wein jetzt knapp ein Jahr später im Handel erhältlich. „Mit dem Namen Faustino Reserva Icon Edition nehmen wir Bezug auf das ikonische Image, das Faustino weltweit gewonnen hat. Schließlich steht Faustino als weltgrößter Rioja Exporteur wie kein anderer für Rioja – die Weine und das Anbaugebiet“, erklärt Gerardo Alonso García, Marketing-Direktor der Bodegas.

Die Faustino Reserva Icon Edition besteht, wie für Faustino typisch, zu 95 Prozent aus Tempranillo und zu 5 Prozent aus Graciano. Die Trauben stammen von rund 35 Jahre alten Reben, die in einer ideal ausgerichteten und geschützten Parzelle auf 500 Höhenmetern in Malpica wachsen. Der Boden ist hier sehr kalkhaltig und steinig, was die Wärmespeicherung und somit optimale Ausreifung der Trauben begünstigt. Zudem bringt die Parzelle von Natur aus niedrige Erträge und somit schon seit vielen Jahren erstklassige Qualitäten. Eine konsequente Handlese sorgt dafür, dass nur kerngesunde, reife Trauben für den Wein ausgewählt werden. Der Gärprozess findet in kleinen Tanks bei konstanten 28° Celsius statt, um die Frucht zu erhalten. Die Weine reifen dann 18 Monate in französischen Eichenfässern und weitere zwei Jahre in der Flasche, bevor sie in perfekter Trinkreife auf den Markt kommen – beginnend mit dem Jahrgang 2011. Der empfohlene Verkaufspreis liegt bei 29,99€ Euro. Wie alle Faustino Weine wird eine limitierte Menge der Faustino Reserva Icon Edition exklusiv vom langjährigen Import-Partner Mack und Schühle vertrieben, der den Rioja-Primus seit vielen Jahren in Deutschland repräsentiert und auch diese Neueinführung von Beginn an begleitet hat.

Flankierend zu dieser Neueinführung startet Faustino weltweit seine große Kommunikations-Kampagne „Timeless Icon“, um die Bedeutung der Weine und die Geschichte des 156 Jahre alten Weingutes zu erzählen. Für den deutschen Markt wurde dafür online eine neue Landingpage mit marktspezifischen und zentralen Inhalten gelauncht. Zudem kommuniziert Faustino aktiv über eine professionelle Social Media Strategie, zugeschnitten auf die jeweiligen Märkte, direkt mit seinen Fans.



» Faustino Reserva Icon Edition jetzt im Handel erhältlich

MEET_TASTE@PROWEIN

**Bodegas Faustino
Halle 10 G57**

und bei

**Mack und Schühle
Halle 13 C12-20**



Halle 9 A06-1 – C16-2
275 Weingüter aus Kalifornien

DREAM BIG

Virtual Reality, dafür steht Kalifornien wie keine andere Region. Neben 275 Spitzenweingütern hat das California Wine Institute in diesem Jahr erstmals 3D-Virtual-Reality-Brillen im Gepäck mit denen man mal kurz in die sonnige Weinwelt Kaliforniens eintauchen kann.

Für das Weinland Kalifornien ist Europa der wichtigste Absatzmarkt, danach folgen mit großem Abstand Kanada, Hongkong, Japan und China. Diese hohe Relevanz, die das Thema Export für alle Produzenten hat, spiegelt sich auch in der deutlichen Präsenz kalifornischer Erzeuger auf der ProWein wieder. Insgesamt werden 275 Weingüter vertreten sein und auf 600 qm mehr als 1.100 Weine präsentieren. „Die positive Wahrneh-

mung und damit auch die nachgefragte Menge an kalifornischen Weinen im Ausland ist in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen“, freut sich Europa-Direktor Paul Molleman. „Besonders erfreulich ist, dass vor allem das Interesse an Premiumweinen hoch ist.“

Bei den Ausstellern reicht die Spanne von den bekannten Big Playern bis hin zu Boutique-Weingütern und ProWein-Neulingen. So ist das berühmte Weingut Robert Mondavi nach einer Pause wieder als Aussteller dabei. ProWein-Premiere feiert außerdem das Daou-Weingut, dessen Weine aus der Paso Robles Region regelmäßig internationale Auszeichnungen erlangen. Auch das Weingut von Francis Ford Coppola wird sicher wieder ein beliebter Besuchermagnet sein. Für Organic-Wein-Fans bietet das ebenfalls der Familie Coppola gehörende Weingut Inglenook ein

» Allgemeine Infos gibt es am California Wines Informations-Stand Halle 9 B06-2

spannendes Angebot. Und Besucher, die auf der Suche nach Schaumwein sind, sollten einen Abstecher zur renommierten Kellerei Schramsberg machen, die auch schon Präsident Nixon belieferte. Einen guten Überblick über einzelne Regionen liefern Gemeinschaftsstände wie beispielsweise die Lodi Region oder die Sonoma County Winzer, an denen verschiedene Rot- und Weißweine aus der AVA ausgeschenkt werden.

Zusätzlich zu dem breiten Verkostungsangebot der Weingüter bietet das California Wine Institute 19 Seminare, die aktuelle Trends und Entwicklungen des Weinlandes beleuchten. Justin Knock MW wird beispielsweise in seinem Seminar „The unknown California“ die Vielfalt vorstellen, die Kaliforniens Winzer neben Cabernet, Chardonnay oder Zinfandel zu bieten haben. Eine Übersicht aller Seminare finden Sie im hellblauen Kasten rechts.

Wer von den Winzern und Weinen begeistert ist und sich selbst ein Bild vom wunderschönen Anbaugebiet machen möchte, kann sich auf eine 3D-Tour durch sehenswerte Weinbaugebiete begeben. Erstmals bietet Kalifornien seinen Besuchern dank einer 3D-Virtual-Reality-Brille die Möglichkeit, ganz einfach in den Golden State zu reisen – ganz ohne Jet-Lag und lange Reisezeiten.

CALIFORNIA SEMINARE

Sonntag, 18. März

- 9:30 Taste of Sonoma
- 11:00 Napa Valley Rocks
- 12:30 Lodi “Rules” in Sustainable Winegrowing
- 14:00 Sonoma County: A Sense of Place
- 15:30 Napa Valley: Comparative
Cabernet Sauvignon Tasting
- 17:00 The unknown California
- 18:15 The Institute of Masters of Wine

Montag, 19. März

- 9:30 Napa Valley Rocks
- 11:00 The unknown California
- 12:30 Lodi’s Famed Old Vine Zinfandel
- 14:00 Taste of Sonoma
- 15:30 100 Wines of Lodi
- 17:00 Napa Valley: Comparative
Cabernet Sauvignon Tasting
- 18:15 Sonoma State University

Dienstag, 20. März

- 9:30 Taste of Sonoma
- 11:00 Napa Valley Rocks
- 12:30 Lodi Whites: Beyond the Reds
- 14:00 Sonoma County: A Sense of Place
- 15:30 Pinot Noir in California



P1 P2

8a

8b



78

Entrance North/
Eingang Nord



896



897



Beckbuschstraß

7a

7

3

9

12

7

10

11

5

4

17

14

10

6

17

6

16

13

9

16

Entrance South II - Hall 17/
Eingang Süd II - Halle 17



722



897

Stocku

2

1

Hier finden Sie unsere Kunden und uns auf der ProWein



- 1** **BEZIRKSKELLEREI MARKGRÄFLERLAND**
Halle 13 A91
- 2** **JEAN BUSCHER**
Halle 14 D39
- 3** **CALIFORNIA WINES**
Halle 9A 06-1bis C16-9
- 4** **DR. BÜRKLIN-WOLF**
Halle 14 C89
- 5** **FÜRSTLICH CASTELL' SCHE**
DOMÄNENAMT
Halle 14 C89
- 6** **ENDRIZZI**
Halle 15 G61 / 16 H17
- 7** **FAUSTINO**
Halle 10 G57 / 13 C12-20
- 8** **CHRISTIAN HIRSCH**
Halle 14 E75
- 9** **ENTERPRISE GREECE**
Halle 17 B71-F84
- 10** **DR. HEGER**
Halle 16 H61
- 11** **GENERATION RIESLING**
Halle 13 D100
- 12** **WINES OF PORTUGAL**
Halle 10A 42-C42
- 13** **RIEDEL GLAS**
Halle 17 C28
- 14** **RUBINO**
Halle 16 J57
- 15** **WEIN AM LIMIT**
Halle 13 F33
- 16** **SANDRONE**
Halle 15 D81
- 17** **CANTINA TERLAN**
Halle 15 G71



RIEDEL PERFORMANCE DER ULTIMATIVE VERSTÄRKER FÜR WEINE

Die neue Glasserie Performance ist die erste Serie mit optischem Effekt in den Kelchen. Auf den ersten Blick kaum sichtbar, aber am Gaumen deutlich schmeckbar: Die größere Innenfläche des Glases wirkt sich positiv auf die Wahrnehmung von Bouquet und Aroma aus. Erhältlich sind sieben verschiedene Kelchformen, darunter auch ein ganz neu entwickelter Riesling-Kelch. Es handelt sich dabei um den größten, je speziell für Riesling gefertigten Kelch.

CHAMPAGNE WEINGLAS AUCH FÜR VINUM UND VINUM XL

Das in der Serie Riedel Veritas und Superleggero bereits extern erfolgreiche Champagner Weinglas, ist nun auch in den Serien Vinum und Vinum XL erhältlich. Ebenso ergänzt die Kelchform Pinot Noir New World mit dem nach außen gelippten Mundrand die Vinum-Serie.



AUS KUFSTEIN

Zahlreiche Neuheiten für Genießer – nicht nur im Wein- sondern auch im Bar-Bereich – präsentiert RIEDEL auch in diesem Jahr. Den besten Eindruck erhält man, wenn man die filigranen Weingläser, kunstvollen Dekanter und moderne Tumbler einmal selbst in der Hand hält. In Halle 17, der Österreich-Halle, finden Sie neben den Neuheiten alle RIEDEL Linien. Wer Glasformen testen möchte, kann dies an der RIEDEL Tasting-Bar tun. Winzer können gerne ihre eigenen Weine mitbringen, um herauszufinden, ob sie zuhause im Weingut die richtigen Werkzeuge einsetzen.



DEKANTER DOG

Der chinesische Kalender steht 2018 im Zeichen des Hundes. Passend dazu präsentiert Riedel den Dekanter „Dog“. „Wir haben mittlerweile fast schon eine Tradition zu erfüllen, was den chinesischen Kalender anbelangt. Der erste Dekanter aus dieser Reihe war der Drache im Jahr 2012. Es folgten mit der Boa 2013 die Schlange, das Pferd im Jahr 2014 und Ayam, der Hahn 2017“, erklärt Maximilian J. Riedel dazu.

FATTO A MANO – JETZT AUCH IN PINK

Die 2017 erfolgreich präsentierte Serie Fatto a Mano ist jetzt noch bunter: Die neue Stielfarbe Pink kommt zusätzlich zu Rot, Blau, Grün, Gelb, Schwarz und Weiß dazu.

HOCHPROZENTIGE GLASKUNST

Auch Liebhaber von Cocktails und Longdrinks kommen auf ihre Kosten. Mit gleich vier neuen Tumbler Designs ergänzt RIEDEL Glas die Bar-Kollektion.



Halle 17 C28

RIEDEL Stand & Tasting-Bar

Testen Sie, wie unterschiedlich sich Weine in verschiedenen Kelchformen präsentieren – gerne auch mit Ihren eigenen Weinen.

Halle 13 C124

RIEDEL am Falstaff-Stand

Erleben Sie RIEDEL Gläser bei allen Falstaff-Tastings sowie bei den dort vertretenen Winzern.

Halle 17

RIEDEL@Österreich-Halle

Auch in diesem Jahr schenken alle Winzer in Halle 17 ihre Weine aus RIEDEL Gläsern aus.

Halle 10

Wines of Portugal

Challenge your senses

Die Entwicklung, die Portugal als trendige Tourismusdestination gemacht hat, zeigt sich zunehmend in der Wahrnehmung der Weine hierzulande. Immer neue autochthone Rebsorten entwickeln sich zu nachgefragten Weinen. Sie gelten zu Recht als authentisch und stehen eindeutig für hohe Qualitäten. Der große Wines of Portugal Gemeinschaftsstand in Halle 10 bietet Interessierten zahlreiche Möglichkeiten, neue Weine und Winzer kennenzulernen. Mehr als 160 Top-Erzeuger präsentieren sich in diesem Jahr.

Zentrale Anlaufstelle für allgemeines Informationsmaterial zum Weinland sowie den Portugal-Angeboten auf der größten Branchenmesse ist für interessierte Besucher der **zentrale Informationsstand (10 C22)**.

Für Besucher, die sich erstmal einen Überblick verschaffen wollen oder die wenig Zeit mitbringen, ist die **freie Verkostungszone (10 C02)** mit Weinen aus ganz Portugal seit Jahren eine beliebte Anlaufstelle. In diesem Jahr finden Interessierte dort rund 80 ausgewählte prämierte Weine vom Vinho Verde bis ins Alentejo.

Für einen tieferen Einblick in aktuelle Trends und Entwicklungen des Weinlandes bietet Wines of Portugal an allen drei Messetagen spannende Seminare mit national und international renommierten Referenten im separaten **Seminarbereich (Halle 10 C02)** an. Neben bekannten Gesichtern wie Caro Maurer MW oder David Schwarzwälder konnte das Weinland neue Experten wie Konstantin Baum MW und die Hamburger Sommelière Carine Patricio für Seminare gewinnen. Sonia Vieira, Marketing Direktor bei ViniPortugal sagt: „Gastronomen, Weinhändler, Pressevertreter – alle

haben verschiedene Interessen beim Besuch der ProWein. Mit unserem breit aufgestellten Themen-Angebot bei den 18 Seminaren gelingt es uns, für jeden das passende Seminar anzubieten. In jedem Seminar erhalten die Besucher sowohl theoretische Einblicke als auch praktische Tasting-Erfahrungen.“

Besonders beliebt bei Gastronomen ist das, mittlerweile zum fixen Programmpunkt etablierte, Seminar von Christina Fischer und Patrick Jabs. Die beiden Experten zeigen, zu welchen Geschmackskomponenten und Gerichten sich portugiesische Rotweine besonders gut eignen. Die gebürtige Portugiesin und Top-Sommelière Carine Patricio, erweitert das Gastro-Angebot um Weine, die zu „Modern Cuisine“ passen.

Für Händler wegweisend und spannend: David Schwarzwälder beleuchtet mit seinem Seminar „What’s next?“ Trends aus Portugal. Weitere Seminare widmen sich einzelnen Regionen. Experten direkt aus Portugal geben ihr Wissen in englischsprachigen Seminaren weiter, beispielsweise Sofia Salvador und António Graça, Gründer von „Portuguese Association for Grapevine Diversity“.

An den Ständen der mehr als 160 portugiesischen Weingüter und am großen Wines of Portugal Gemeinschaftsstand beantworten die Winzer gerne Fragen zum Weingut, dem Portfolio und präsentieren weiteren Neuheiten.

Für Journalisten, Importeure, Einkäufer sowie Sommeliers bietet Wines of Portugal auch in diesem Jahr wieder den beliebten **VIP-Service** an. Wines of Portugal stellt den Besuchern bei ihrer Suche nach bestimmten Weinen bzw. Weingütern oder Recherche zu einem bestimmten Portugal-Wein-Thema einen Experten an die Seite, der Interessierte zu den für sie relevanten Ausstellern führt. Eine Anmeldung für diese Guided Tours ist auch noch auf der Messe am zentralen Informationsstand möglich.



Konstantin Baum MW



Sebastian Bordthäuser



Stephanie Döring



António R. Graça



Caro Maurer MW



Nadia Meroni



Carine Patricio



Joel B. Payne



Sofia Salvador



David Schwarzwälder



Andrzej Strzelczyk



Christina Fischer & Patrick Jabs

Spannende Themen rund um die Uhr. Unsere Portugal-Experten auf der ProWein 2018

Sonntag, 18. März 2018

- 10.00 Sebastian Bordthäuser**
Sommelier und Weinjournalist
Tejo: geprägt vom Fluss, vollendet durch Tradition
Tauchen Sie ein in Portugals älteste Weinregion.
- 11.00 Caro Maurer MW**
Weinjournalistin und -autorin
Autochthon mit Potenzial
Von Baga bis Trincadeira – entdecken Sie Weine mit erstaunlichem Reifepotenzial.
- 12.00 Joel B. Payne, Journalist**
Autor und Gründungsmitglied der Grand Jury Européen, CVRPS
Setúbal: Eine Region, die man kennen muss
Lernen Sie einen der ältesten verstärkten Weine der Welt kennen.
- 13.00 David Schwarzwälder**
Journalist und Portugal-Spezialist
What's next? Trends & Highlights der Weine Portugals
Entdecken Sie, was sich Neues tut im Weinland Portugal.
- 14.00 Carine Patricio**
Sommelière
„Modern Cuisine“ trifft portugiesische Weine
Lernen Sie spannende Kombinationen ausgewählter Weine mit zeitgemäßer Küche kennen.
- 15.00 Konstantin Baum MW**
Gastronom, Önologe und Weinhändler
Das ist Portugal 01 – das Grundlagenseminar
Das müssen Sie über das Weinland Portugal wissen.
- 16.00 Sofia Salvador**
Wines of Portugal Educator, ViniPortugal — Wines of Portugal
The Uniqueness of Portuguese Wines — Whites
Discover a different world of white from Arinto to Fernão Pires.
- 17.00 Stephanie Döring**
Sommelière
Lisboa: Vom Atlantik geprägt
Eine Entdeckungstour zu den eleganten Cool Climate Weißweinen Lissabons.

Montag, 19. März 2018

- 10.00 Sofia Salvador**
Wines of Portugal Educator, ViniPortugal — Wines of Portugal
The Uniqueness of Portuguese Wines — Reds
Discover an exciting reds from Baga to Touriga Franca.
- 11.00 Caro Maurer MW**
Weinjournalistin und -autorin
Trends, die Sie nicht verpassen sollten
Am Puls von Portugals Weinwelt – das ist up-to-date
- 12.00 Nadia Meroni**
Head of Division of Promotion of Madeira Wine Institute, IVBAM
Madeira Wines – a World to discover
Get enthused by these vibrant and complex wines.
- 13.00 Christina Fischer, Sommelière und Buchautorin**
Patrick Jabs, Koch und Buchautor
Portugal: Highlights aus Küche und Keller
Erleben Sie großartige Kombinationen.
- 14.00 Andrzej Strzelczyk**
Sommelier und Weinakademiker
How to professionally assess the quality of wine
Taste Tejo wines of different price ranges.
- 15.00 Sebastian Bordthäuser**
Sommelier und Weinjournalist
Das ist Portugal 02 – Seminar für Fortgeschrittene
Jenseits von Vinho Verde, Portwein und Touriga Nacional.
- 16.00 António R. Graça**
Önologe, Gründer und Direktor der „Portuguese Association for Grapevine Diversity“ (PORVID)
Portugal's sustainable winemaking innovates tradition
- 17.00 David Schwarzwälder**
Journalist und Portugal-Spezialist
Großartige Weine aus dem Dão
Gewinnen Sie einen Überblick.

Dienstag, 20. März 2018

- 10.00 Stephanie Döring**
Sommelière
Lisboa: Aus dem Landesinneren
Eine Entdeckungstour zu terroirgeprägter roter Eleganz
- 11.00 David Schwarzwälder**
Journalist und Portugal-Spezialist
Von Schiefer bis Sand: Terroir in Portugal
Außerordentlich prägend

Halle 10 A42-C42

Wines of Portugal sowie die Regionen:

Alentejo (10 E22), Beira Interior (10 B01), Bairrada (10 A03),
Porto und Douro (10 F02/ 10 F12/ 10 G12/ 10 H11/ 10 F42),
Tejo (10 D22), Vinho Verde (10 D02/ 10 D14/ 10 D24)

Einige portugiesische Winzer finden Sie zudem an den
Ständen ihrer deutschen Importeure.

winesofportugal.com

WinesOfPortugalDeutschland

MUST TASTE



CASTELL

Gleich zwei spannende Projekte gibt es beim dynamischen Castell-Team aus Franken:

Ortsweine reloaded

Der Relaunch der Casteller VDP-Ortsweine, die zukünftig unter dem Namen Gefährten firmieren werden, hat höchste Priorität. Nicht nur Name und Ausstattung ändern sich, auch die Weine sind konzeptionell ganz neu durchdacht. Passend zum zeitgemäßen Etikett sind auch die Namensgebungen frisch und aussagekräftig. Sie dürfen gespannt sein.

Granit vs. Edelstahl

Außerdem lohnt es sich, die limitierte Sonderedition Granit trifft Edelstahl zu verkosten, die anlässlich des 750-jährigen Lagenjubiläums derzeit erhältlich ist. Aus den vier Casteller Lagen Schlossberg, Hohnart, Kirchberg und Trautberg wurden die Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißburgunder gemeinsam gepresst und zur Hälfte im Edelstahl und zur anderen Hälfte im Granit ausgebaut. Das Ergebnis dieses spannenden Experiments sind zwei charakterstarke Weine!

Halle 14 C89

CHRISTIAN HIRSCH

Den Schwaben wird ja vieles nachgesagt. Zumindest eines davon stimmt wirklich: werden sie gelobt, sprechen sie ungern laut darüber. Deshalb sollen die zahlreichen Auszeichnungen des Weinguts gar nicht groß thematisiert werden – auf eine ist Christian Hirsch aber zu Recht richtig stolz: „Nachwuchstalent Württemberg´ bei Vinum zu sein, als einer von 10, macht uns mehr als glücklich und ist eine Bestätigung, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben.“

Es lohnt sich also, auf der ProWein am Stand „Wein.Im.Puls Jungwinzer Württemberg“ vorbeizuschauen. Unbedingt verkostet werden sollten die beiden Powerseller ROT UND WILD vs. WEISS UND WILD sowie natürlich der »CH« Cuvée Hirsch Großes Geweih – der „Killer-Stoff aus'm Ländle“ – der Internationalität und Heimat perfekt verbindet.

Halle 14 E75



ENDRIZZI

Die Erfolgsstory, die 2017 mit der Neueinführung der Weißweincuvée DALIS begann, wird 2018 fortgesetzt: Aus den beiden Rebsorten Teroldego und Sauvignon Blanc kreierte das Team eine neue außergewöhnliche Rosé-Cuvée, die als DALIS Rosé erhältlich sein wird. Wie auch für den Weißwein gilt: Ein Wein, der zu jeder Zeit und Gelegenheit passt.

Darüber hinaus wurde 2017 an der Ausstattung einiger Weine gearbeitet, um die hohe Qualität und Eleganz der Weine zeitgemäß und ansprechend sichtbar zu machen. Die ersten Weine der beliebten Classica Linie sowie der Trentodoc Endrizzi Brut präsentieren sich auf der ProWein in neuem Gewand.

Die nächste Generation, Lisa Maria und Daniele Endrici, gestaltet mittlerweile aktiv die Weine und das Weingut mit. An einem zweiten Stand in Halle 16 präsentieren die beiden Jungwinzer die Neuheiten des Weingutes.

Traditionell mit dem Trentino: Halle 15 G61

Neu: Halle 16 H17



TERLAN

Endlich wieder ein Jahr, in dem Klaus Gasser und sein Team die „Essenz aus Terlan“, die Terlaner I Grande Cuvée präsentieren können. Seit 2011 produziert die Cantina in Jahren, in denen alle Faktoren ideal zusammenspielen, diese Grande Cuvée. Der Jahrgang 2014 wurde nicht produziert, daher kann sich die Fachwelt umso mehr auf den aktuellen Jahrgang 2015 freuen, der nun auf der ProWein präsentiert wird. Insgesamt gibt es nur rund 3.000 Flaschen des begehrten Weines.

Anlässlich des diesjährigen 125-jährigen Jubiläums der Cantina sind die Etiketten des Terlaner Classico mit der Jubiläumszahl versehen. Diese Cuvée besteht bereits seit der Gründung der Kellerei aus den Rebsorten Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Halle 15 G71



Mehr Spaß im Glas

Wein am Limit mit Bianca Ganson und Hendrik Thoma

Der Weinhandel hat es nicht leicht in Deutschland. Der Discount macht das Big Business und diktiert den Preis. Umso erfreulicher ist es, dass der mengen- und preisgetriebene deutsche Markt noch mutige Unternehmenskonzepte zulässt, die gegen den Strom schwimmen, wie die Hamburger Weinunternehmer Bianca Ganson und Hendrik Thoma. Mit „Wein am Limit“ beweisen sie erfolgreich, dass es keineswegs abwegig ist, die qualitative Weinnische stringent zu besetzen.

Idee und Überzeugung, die guten Kontakte zu ernsthaften Winzern aus der ganzen Welt zu einem seriösen und inhaltsstarken Weinhandel auszubauen, kamen Bianca Ganson und Hendrik Thoma auf ihren zahlreichen Weinreisen. „Wir waren doch sehr verwundert, dass viele der charakterstärksten Winzer keinen Weg auf den deutschen Markt finden“, so Hendrik Thoma. „Das ist doch extrem bedauerlich, nicht nur für diese sympathischen Familienbetriebe, die handwerklich und charaktermäßig arbeiten, sondern vor allem auch für die Kunden, die gerne starke Weine trinken.“ So fing alles an.

Anfang 2013 sind die beiden Hamburger Weinnasen dann so richtig mit „Wein am Limit“ gestartet. Ein paar Ausnahmewinzer waren schon länger im Portfolio, unter ihnen Talente wie Eben Sadie aus Südafrika und

Filipa Pato aus Portugal. Sukzessive und mit Akribie wurde das Sortiment ergänzt. Heute besetzt „Wein am Limit“ mit einem Sortiment von fast 50 ausgesuchten, befreundeten Familienbetrieben aus der ganzen Welt eine wachsende Nische. Bianca Ganson und Hendrik Thoma setzen auf individuelle, charaktvolle Gewächse mit Trinkfluss. Sie fordern Kontinuität und Exklusivität von ihren Winzern und wissen als ehemalige Sommeliers, was gefragt und welcher Service gefordert ist. Deshalb zählen hippe Weinbars genauso zu den WAL-Kunden wie Drei-Sterne-Restaurants von Nord bis Süd. Dazu kommt die eigene Online-Plattform, eine rege Social Media-Aktivität und nicht zuletzt die regelmäßigen Livestreams. Inspiration und Interaktion, die ankommt.

Die anfängliche Motivation ist für die beiden Hamburger Weinunternehmer geblieben. Sie wollen etwas am deutschen Markt zum Positiven verändern, spannende Weingeschichten aus der ganzen Welt nach Deutschland bringen und eng mit genialen Winzern kooperieren. Dass es auch die Winzer ernst nehmen, zeigt sich auch an der Prowein-Präsenz von „Wein am Limit“. 16 Weingüter der ersten Garde kann man dort persönlich antreffen, darunter auch begehrte Neuzugänge wie Cupano, François von Pearl Morissette und Kolfok, angestammte Spitzenbetriebe wie Chris Mullineux, Filipa Pato und Philippe Pacalet sowie Altmeister Peter Vinding von Montecarrubo.

MEET_TASTE@PROWEIN

Wein am Limit
Halle 13 F33

Und was sich sonst noch lohnt...



DR. BÜRKLIN-WOLF

Neben dem aktuellen Jahrgang stehen für die Besucher wieder gereifte Weine bereit. Diese Kombination aus "Blick durchs Schlüsselloch" und der "Faszination der Reife" macht wirklich Spaß!

Halle 14 C89 Stand Deutsche Gutswein Vertriebs GmbH



GENERATION RIESLING

Wieder mit einem eigenen Stand, diesmal mit 10 Generation Riesling Winzern und täglichen, moderierten Verkostungen um 11.00 und 15.30 Uhr. Und erstmals lädt die junge Winzergeneration am Montag ab 17.00 Uhr zu einem entspannten Abendbrot ein.

Halle 13 D100



DR. HEGER

Zum ersten Mal ist der Silvaner "Pferd Willi" mit auf der ProWein. Die mehr als 40 Jahre alten Rebanlagen für diesen Silvaner werden vom eigenen Kaltblüterpferd Willi auf traditionelle Art gepflegt, daher auch der Name.

Halle 16 H61 Gemeinschaftsstand Feinschmecker



JEAN BUSCHER

Vor allem die Muskateller und Burgunder-Weine sind in diesem Jahr bestens gelungen.

Halle 14 D39 Gemeinschaftsstand Rheinhessen



WINES OF GREECE

Neu in Halle 17 bietet der Gemeinschaftsstand von Enterprise Greece mit 48 Weingütern zahlreiche spannende Entdeckungen. Weitere griechische Weingüter freuen sich in Halle 12 und 13 auf Ihren Besuch.

Halle 17 B71-F84



RUBINO

Autochthones aus Apulien, vor allem seine genialen Susumaniello, präsentiert Luigi Rubino am Stand von StopperVini. Unbedingt sollte man auch die Weißweine verkosten.

Halle 16 J57



SANDRONE

2018 feiert Luciano Sandrone gerade mal sein 40-jähriges Bestehen. Eine Erfolgsgeschichte par excellence: Vom Garagenwinzer zu einem der besten Weingüter in Barolo. Unbedingt die neuen Jahrgänge, vor allem die Sibi et Paucis verkosten.

Halle 15 D81

07
Mai**Berlin**

Generation Riesling in Berlin
artloft.berlin, Verkostung mit 26 Weingütern & Seminar mit Jürgen Hammer

07
Mai**Zürich**

Wines of Portugal Academy
Intensiv-Seminar mit David Schwarzwälder

11
Jun**Düsseldorf**

Generation Riesling in Düsseldorf
Boui Boui Bilk, Verkostung mit 12 Weingütern & Seminar mit Antonios Askitis

12
Jun**Berlin**

California Cabernet Sauvignon, King of Reds
Masterclass & mehr mit Ronn Wiegand MW & MS

08
Jul**München**

GR #weinbiking_02
Radtour von & mit Generation Riesling Winzern

27
Aug**Hamburg**

Generation Riesling in Hamburg
Ehemaliges Hauptzollamt, Verkostung mit 25 Weingütern & Seminar

15
Sep**München**

Wines of Portugal Wine & Dine
Dinner mit 8 portugiesischen Winzern

16
Sep**München**

Wines of Portugal Experience
BMW am Lenbachplatz, Verkostung mit 20 Weingütern & Tastings mit David Schwarzwälder

17
Sep**Düsseldorf**

Wines of Portugal Campus
Der Wines of Portugal-Tag mit zahlreichen Workshops, Seminaren & Verkostung

20-21
Sep**Trier**

Meisterwerke der Mosel
Verkostung & Prädikatswein-Versteigerung des VDP.GROSSER RING



WE LOVE, LIVE
AND COMMUNICATE
THE GOOD LIFE



Danke für all die guten Wünsche.

#happy_25

**You like
bleuciel?**

contact@organize.de