

***same but different*: a ProWein 2020 acudirá la *crème de la crème* del mundo alemán de los bares de la mano de Stephan Hinz**

- **Una vuelta de tuerca a los cócteles clásicos**
- ***Craftbeer Foodpairing*: cerveza artesanal al gusto de cada uno**
- **La presencia del *sidrólogo* Gabe Cook en la feria**

La próxima edición de ProWein, la feria profesional de vinos y licores más grande e importante del mundo que tendrá lugar entre el 15 y el 17 de marzo en Düsseldorf (Alemania), recibirá a los visitantes en el espectáculo *same but different* con un programa de primera categoría. La pieza clave de este *same but different*, en el pabellón 7.0, es el bar, que presentará el experto en bares Stephan Hinz, galardonado con numerosos premios. Desde hace diez años, este oriundo berlinés está dando forma al mundillo alemán de los bares gracias a sus métodos experimentales y sus ideas insólitas. «Me alegro mucho de que vayamos a poder contar con la presencia de Stephan Hinz como anfitrión de nuestro bar en *same but different*. Él define este mundo no solo con sus ideas creativas y su habilidad para elaborar cócteles, sino también con sus soluciones y sistema pioneros destinados al mundo de los bares y a la gastronomía urbana de moda», explica Nicole Funke, director de Proyectos de ProWein.

Lo más destacado del bar de *same but different* y de las dos aulas de la escuela de formación serán los cócteles más clásicos como el Gimlet, Martínez o el delicioso Fizz de toda la vida. Los bármanes más creativos de Alemania se encargarán de servir su versión más innovadora de estos tragos de toda la vida. Se trata

THE WORLD'S NO.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
15-17 March 2020
Düsseldorf, Germany
www.prowein.de
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
E-Mail 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:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

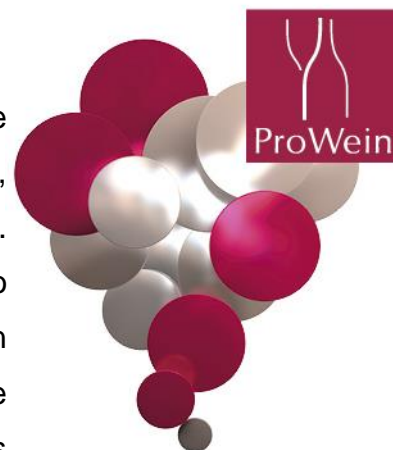
 Ausstellungs- und
Messe-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur
Freiwilligen Kontrolle von
Messe- und Ausstellungszahlen

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

de dar un giro sorprendente: los aromas de un cóctel que se obtienen con la ayuda de un trocito retorcido de cáscara de limón, lima o naranja y añaden un punto sorprendente a los clásicos. Asimismo, los clásicos de la coctelería reciben un nuevo impulso al introducir la técnica *sous-vide* o los evaporadores rotatorios. Sin olvidar la selección de ingredientes, capaz de dar una vuelta de tuerca a un clásico de la coctelería. Stephan Hinz y los siguientes seis bármanes de Berlín, Düsseldorf, Hamburgo y Colonia darán prueba de ello en ProWein con sus tragos de autor según un calendario ya fijado, a las 13:00 y 15:00 respectivamente:

- **Lars Holzem** es un veterano del galardonado bar Little Link de Colonia, donde combina el clásico oficio de barman y las técnicas más vanguardistas con ingredientes poco habituales en los cócteles, como salmón o boletus. En ProWein va a presentar su Woolton's Trick, inspirado en un Gimlet (15 de marzo).
- Desde hace muchos años se puede encontrar a **Mohammad Nazzal** en el coloniense Al Salam, donde se puede combinar unos platos soberbios con los mejores cócteles. Hace hincapié en ingredientes orientales como el sirope de dátil o la espuma de tarator. Su bebida estrella es Les Saveurs du Levant, inspirado en el cóctel Paloma (15 de marzo).
- A **Ruben Neideck** se le conoce por ser el barman del año 2020 y en el berlinés Velvet Bar apuesta por una carta con un toque regional, que cambia de semana en semana. Con los ingredientes silvestres y unas combinaciones poco habituales demuestra lo fascinante que pueden llegar a ser los aromas de temporada. Sobresale en Düsseldorf con su Erdbeere & Waldmeister, inspirado en el Fizz (16 de marzo).
- **Richard Dührkohp** ha recibido múltiples premios y desde 2018 es el responsable de los cuatro bares del hotel Tortue Hamburg. Para elaborar un cóctel experimenta con castañas, perejil o hierbas del olivo. Los visitantes a



THE WORLD'S NO.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
15-17 March 2020
Düsseldorf, Germany
www.prowein.de
www.prowein.com



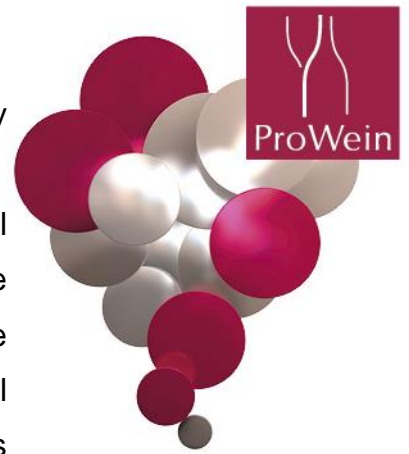
M
Messe
Düsseldorf

ProWein podrán disfrutar el 16 de marzo de su Monkey Business, inspirado en el Old Fashioned.

- **Carsten Moeller**, en calidad de responsable, marca el estilo del bar Capella en el hotel Breidenbacher Hof de Düsseldorf. Desde este tradicional establecimiento se encarga de dar un nuevo impulso gracias a una carta al estilo manga y presentaciones extraordinarias. El martes de ProWein presentará su Auriga, inspirado en el cóctel Martínez.
- **Andreas Andricopoulos** es el barman de Golvet sobre los tejados de Berlín, donde la cocina creativa de máxima calidad se combina con cócteles extraordinarios. Estará en ProWein el 17 de marzo.

Craftbeer-Foodpairing

Según Nicole Funke: «todo el programa que tendrá lugar en el bar de *same but different* y las clases relacionadas es un reflejo de un mundo artesanal muy activo, ya sea en el ámbito de los licores, las cervezas o las sidras». Con aproximadamente 120 expositores procedentes de 25 países, este espectáculo especial de ProWein nunca había sido tan grande como ahora en los tres años que se lleva celebrando. En el aula n.º 1, el papel protagonista recaerá en los licores; mientras que en el aula n.º 2 —a las 14:00 y 16:00 horas respectivamente— todo girará en torno a las cervezas artesanales. Arne Wildner, que desde 2013 es sumiller de cerveza y un firme defensor de la cerveza artesanal, aportará todos los detalles sobre los aspectos prácticos, como, por ejemplo, la temperatura correcta para beberla, los vasos más adecuados o el grado alcohólico, de varias cervezas artesanales. También será particularmente interesante el tema *Craftbeer-Foodpairing* dentro del programa. El programa sobre cervezas artesanales se completará con la Brewer Talk el lunes de ProWein (de 17:30 a 18:30) en la que participarán Axel Ohm (ÜberQuell), Michael Lembke (BRLO), Jeff Maisel (Maisel & friends) y Lars Großkurth (Landgang Brauerei).



THE WORLD'S NO.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
15-17 March 2020
Düsseldorf, Germany
www.prowein.de
www.prowein.com



Presentaciones de sidras con Gabe Cook

El programa sobre las sidras no deja de ser también sumamente interesante. Todos los días, nada menos que Gabe Cook se encargará de presentar esta bebida espumosa en el bar de *same but different*. Este británico se introdujo en el mundo de la cerveza hace ya más de diez años y desde hace ya tiempo se ha granjeado su fama como conservador e innovador de la cultura de la sidra. Sin lugar a dudas, lo más destacado será su presentación de sidras de Ramborn el lunes de ProWein a las 12:00. La sidrería luxemburguesa se ha puesto como misión volver a hacer resurgir las antiguas variedades de manzanas y, al mismo tiempo, ponerse como meta la protección del medioambiente.

La entrada a ProWein permite el acceso a todas las aulas, por lo que no es necesario inscribirse. Entrada libre hasta llenar aforo. Encontrará una descripción actual de los expositores de *same but different*, así como más información e impresiones en la siguiente web:

<https://www.prowein.de/de/same-but-different/same-but-different>

Indicaciones para los redactores:

En nuestra base de datos fotográfica, en el apartado para la prensa, encontrará imágenes en alta resolución: www.prowein.com.

Personas de contacto de ProWein:

Christiane Schorn
Tel.: +49 211 4560 991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
Tel.: +49 211 4560 543
KissingM@messe-duesseldorf.de

Brigitte Küppers
Tel.: +49 211 4560 929
KueppersB@messe-duesseldorf.de

Más información:

www.prowein.de o en nuestras redes sociales
Facebook: 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
www.prowein.com



M
Messe
Düsseldorf