

El tema estrella de *Same but different*: el auge de las bebidas artesanales

El espectáculo que tiene lugar en ProWein gana prestigio gracias a su variedad: aproximadamente 100 expositores presentan licores y cervezas artesanales, además de sidras

Las bebidas artesanales ocupan un lugar de referencia dentro de la tendencia mundial del mercado gastronómico y de los bares. El centro de atención —ya sean licores, cervezas o sidras— recae siempre en la elaboración creativa y de calidad de las materias primas naturales. Este es el motivo por el que en ProWein 2019 la selección de productos de bebidas artesanales vuelve a tener relevancia después del éxito obtenido en su presentación el año pasado. En el espectáculo *Same but different*, aproximadamente 100 expositores de 22 países presentarán una cuidada selección de sus licores y cervezas artesanales, así como de sus sidras. El fizza Lounge —que desde hace muchos años es donde se lleva a cabo toda la actividad relacionada con el mundo de los bares a escala internacional en ProWein— hace hincapié en un tema de rabiosa actualidad: «Sin desperdicios: sostenibilidad de uso en el bar», sobre el uso sostenible de materias primas y una circulación optimizada de mercancías en el bar de copas.

Son muchos los productos que podrán degustarse en este espectáculo: cachaza de Francia o los Países Bajos; ginebra de Bélgica, Alemania, Francia, Italia, Canadá, Noruega y Reino Unido; *whisky* de Alemania, Francia, Suecia y Reino Unido; y cervezas artesanas de Alemania, Francia, Grecia, Italia, Noruega o Austria. A los profesionales que visitan ProWein les espera una prometedora selección de bebidas artesanales. El círculo se cierra con la

The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com

M
Messe
Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany
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)
Hans Werner Reinhard
Wolfram N. Diener
Bernhard Stempfle
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
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

 AUMA
Ausstellungs- und
Messe-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

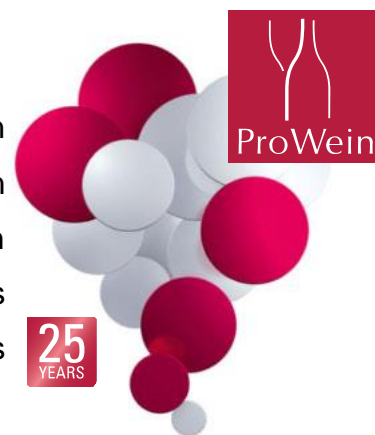
 FKM
FKM – Gesellschaft zur
Freiwilligen Kontrolle von
Messe- und Ausstellungszahlen

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

pequeña y exclusiva oferta de sidras. Los países con más peso en el espectáculo son Alemania, Francia e Inglaterra, aunque también la representación de los países nórdicos y bálticos es potente con proveedores de Estonia, Finlandia, Letonia, Noruega y Suecia. Las banderas de Canadá, México, Perú y EE. UU. representan a los países del continente americano.

En el sector de las bebidas artesanales, además del tratamiento creativo y cuidadoso de las materias primas, las características regionales constituyen a menudo otro criterio de calidad. Un ejemplo de ello es la cerveza del volcán de Eifel (pabellón 7.0, expositor D33) elaborada con un 90 % de ingredientes procedentes de la zona. Y las cervezas nobles más especiales se almacenan, según datos propios, en la cervecería situada a mayor profundidad en el mundo, a 30 metros bajo tierra, en barriles de madera originales para *bourbon* procedentes de los EE. UU.

Ming River es el nombre con el que se conoce la marca artesana (pabellón 7.0, expositor C31) que se estrena en el espectáculo *Same but different*. El importador estadounidense presenta Baijiu — conocido también como vino chino—, el licor que más se bebe en el mundo, pero que resulta prácticamente desconocido en occidente. Se calcula que cada año se consume en el mundo más de 13 mil millones de litros de este licor transparente, y prácticamente solo en China. Pero esta dinámica puede cambiar en breve. Por otro lado, Padre Azul es otro de los nuevos en el mercado: un excelente tequila galardonado, 100 % agave azul, con sabor a vainilla y caramelo, presente aquí desde hace dos años (pabellón 7.0, expositor B04). Este tequila nació de una historia de amor personal entre un austríaco y una mejicana que ya causó sensación en este mundillo. Incluso la leyenda del balonmano Stephan Kretzschmar ha dado su alma y despertado su paladar con Padre Azul.

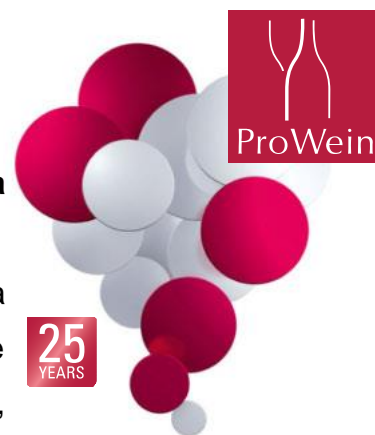


The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com



El tema estrella de la ausencia de desperdicios y la sostenibilidad

Dos conceptos sin aparente relación en el sector de los bares: la sostenibilidad combinada con la ausencia de desperdicios o, lo que resulta más preciso, «menos desperdicios». Sin embargo, Konstantin Hennrich y Kersten Wruck se obsesionaron con esta cuestión cuando hace un año y medio abrieron el Stairs Bar en Berlín; ahora están un poco sorprendidos por haber marcado una tendencia real. «Dábamós mucha importancia al concepto de la sostenibilidad. Prácticamente se pueden usar todos los ingredientes de un limón o una naranja: el zumo, la piel e incluso la parte blanca de la piel de estos cítricos que, a pesar de ser amargos, son ideales para los aceites», Konstantin Hennrich va directo al grano. Un ejemplo que describe perfectamente el principio de «menos desperdicios» es la extracción de «cuero» de trozos de manzana prensados, como la piel u otras partes de la fruta que no se usan. Este producto con aspecto de cuero se utiliza de decoración. Lo que resulta crucial es el procedimiento de trabajo optimizado para los bares y entre bastidores. Los pasos de producción individuales deben ajustarse y planificarse al milímetro para los productos acabados. Y, por así decirlo, se generan además muchos menos desperdicios y se utilizan menos materias primas. En el fizz Lounge, el barman Konstantin Hennrich presentará este proceso varias veces al día. También en el programa del fizz Lounge se incluyen catas de cervezas artesanas con las siguientes temáticas: «las clásicas alemanas reinventadas», «Freak out, las cervezas que van más allá de la ley de pureza», «cervezas de barril» o «Bélgica: el país de la cerveza». El programa definitivo puede consultarse en la web www.prowein.de/same1.



The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com



Encontrará más información sobre ProWein 2019, el espectáculo Same but different y el programa de actos en nuestra web: www.prowein.de. En nuestra base de datos fotográfica, en el apartado para la prensa, encontrará imágenes en alta resolución.

Personas de contacto para los medios

Christiane Schorn, Monika Kissing, Brigitte Küppers

Tel.: +49 211 4560 991

SchornC@messe-duesseldorf.de; KissingM@messe-duesseldorf.de

KueppersB@messe-duesseldorf.de

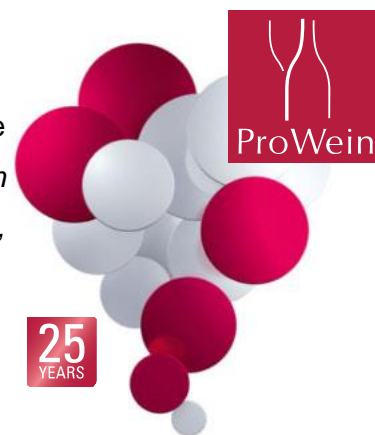
Más información:

www.prowein.de o en nuestras redes sociales:

Facebook: [ProWein.tradefair](https://www.facebook.com/ProWein.tradefair)

Twitter: [@ProWein](https://twitter.com/ProWein)

Instagram: [prowein_tradefair](https://www.instagram.com/prowein_tradefair)



The World's No.1

International Trade Fair
for Wines and Spirits

17-19 March 2019

Düsseldorf, Germany www.prowein.com

