



bericht der ProWein 2015 lautet „Drinks of Tomorrow“. Unter fachkundiger Anleitung von Lukas Metzger, Inhaber der Münchener Trendbar „Zephyr“, erfahren die Besucher alles über neueste Bierschritten. Besonders das Bierarbeiten von godwinem Obst, Früchten und Gewürzen oder durch das Spiel mit Raucharomen erwecken.

Komplett wird das Rahmenprogramm der ProWein durch die zahlreichen Vernetzungen der Aussteller. Mehr als 300 Verkostungen und Seminare laden wahrheitsdunkel an statt. Dieses besteht aus einem zentralen Stand in der Halle 13 Position. Entlang dieses ProWein Forum getrennte Bereiche für Verkostungen und Vorträge. So stehen geführte Reisen durch die Weinregionen der zahlreichen Ausstellern auf dem Programm – z. B. auch für Israel oder Kanada. Präsentiert von der ProWein China Informant Professor Li Demei, Chinas führender Önologe und Weinexperte, über Wein in China und präsentiert neben Hintergrundinformationen zum Weinmarkt auch Wege von Weinbauern chinesischen Produzenten. Deutsche Weinkultur-Cochtails sind das Thema eines Seminars des VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter). Zur Vertiefung von Potpourrischen aus 40 Jahren lädt die MDP (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto), während pfl verweist ein Archi-Isidring mit verschickten Weißweinen veranstaltet. [www.prowein.de](http://www.prowein.de)

### In bester Tradition

Am Most-Gemeinschaftsstand der Messe zeigt die Sorte Riesling im Vordergrund. Thema sind zudem weitere gebietsspezifische Weißweine sowie Rotweine, welche erstmals auch als Themenregion angeboten wird. 48 bekannte Betriebe und junge Winzer bieten den fachbesuchenden die Möglichkeit sowohl die Weine von renommierten Erzeugern zu verkosten, als auch echte Neuentdeckungen zu machen. Halle 13, Stand C 59

### Neues aus der Dose

Shaker's Cocktails präsentiert auf der Messe seine Ready2Serve-Cocktails in Barqualität. Hergestellt werden die Cocktails aus reinen Barkeeper-Zutaten wie Spirituosen, Säften und Sirupe. 15 Cocktails sind von Sex on the Beach über Mai Tai bis hin zu Mojito und Swimming Pool können von den Besuchern verkostet werden. Mit dem Cocktailsort 852 in der 0,02-l-Minikaturflaskenarturische Shaker's Cocktails sind die jüngsten Neuzugänge im Portfolio. Halle 12, Stand D119



### Gutsweine zu verkosten

Im Fokus der VDP Prädikatsweingüter stehen die ersten Weine des Jahrganges 2014: Die Gutsweine. Es werden aber auch aktuelle Jahrgänge der gesamten Klassifikationspyramide zu verkosten sein. Am VDP-Stand lädt der Traubenladler täglich von 09:00 bis 11:00 Uhr zu einem Frühstück ein. Mit einem frisch gebrühten Kaffee und diversen Musikationen startet der Messtags. Am Montag von 16.30 - 18.30 Uhr lädt der Verband gemeinsam mit der Internationalen Brauermanufaktur zu einem Feierabendbier zum Ausklang des 2. Messtages ein. Die Braumeister präsentieren ausgewählte Biere der aktuellen Kollektion. Halle 14



Fotos: Meesa Pussardot/Thierry Mosshelm/Sheker, ProWein

# Wasser zu WEIN

Christina Hilker, Sommelière und Teinacher-Genussbotschafterin, schätzt die Kombination von Wasser und Wein – und hat gleich ein paar Tipps dazu.

Welche Grundregeln sollten Gastronomen kennen, wenn sie Wein zu Wasser kombinieren?

Zunächst ist es wichtig überhaupt ausreichend Mineralwasser zum Wein zu trinken, denn Alkohol dehydriert den Körper und das kann dann auch schon mal zu unliebsamen Kopfschmerzen führen. Mit einer ausgewogenen Mineralisierung wie bei Teinacher und mit verschiedenen Kohlenhydrate-Gehalten, von still über medium bis hin zu efferveszente, können sie auch verschärfte Geschmackswahrnehmungen fördern und somit den Wein besser verdaulich machen. Säure im Wein und die Kohlenhydrate im Mineralwasser addieren sich, das kann unangenehm wirken. Deshalb empfehle ich zu leichten und aromatischen Weinen und Schaumweinen, was das zusätzlich vorhandene Teinacher Naturalk Teinacher Gourmet Natural.

Zu fruchtigen und schmeckigen Weißweinen wie Weiß- und Grauburgunder und zu leichteren Rotweinen wie Traminer und Spätburgunder empfehle ich Teinacher Medium/Teinacher Gourmet Medium. Es betont den fruchtigen Charakter und verstärkt die Aromatik angenehm. Ideal dem Wein aber trotzdem den Vorzug.

Zu kräftigen und schweren Rotweinen wie Cabernet mit internationalen Rotweinen, einem Cabernet Sauvignon, Merlot und im Höchstausgeprägter Lemberger, kann man auch gut das kräftige Teinacher Chassis einsetzen, der Wein behält immer noch die Oberhand. Auch zur orthochromen Weinreife im Sommer ist Teinacher Chassis der richtige Partner.

Welche Temperatur sollten Wasser und Wein bestenfalls haben, um den optimalen Genuss zu fördern?

Jeber Wein hat eine Temperatur, bei der sein Charakter am harmonischsten zur Entfaltung kommt.

Als einfache, aber wichtige Faustregel gilt: Je wärmer der Wein, desto besser kommen die flüchtigen Aromastoffe zur Geltung. Je niedriger die Temperatur, desto stärker sind die Stimmwahrnehmungen.

Weißweine eröffnen ihren Genuss am besten zwischen 8° und 14°C, Rotweine entfalten ihre Aromastoffe erst bei höheren Temperaturen, zwischen 14° und 18°C. Die Wärme macht das Tannin milder, reichere Temperaturen begünstigen wiederum ein Erhitzen des Weins über 18°C verleiht ein Fröhen, der Alkohol wird überhitzt.

Beim Mineralwasser kommt es in meinen Augen sehr auf die Jahreszeit und den persönlichen Geschmack an. Im Winter bevorzuge ich selbst

bei Zimmertemperatur, im Sommer darf es gerne leicht gekühlt sein (8° bis 10°C).

Was ist für Sie, als Top-Wein-Sommelière und nach der langjährigen Kooperation, besonders am Teinacher-Mineralwasser? In meinem Bereich, den ich sehr liebe, dreht sich alles um das Thema Genuss. Und ich freue mich, mit Teinacher einen langjährigen Partner gefunden zu haben, für den ebenfalls der Genuss im Vordergrund steht. Teinacher begleitet mich bei meiner täglichen Arbeit am Schreibtisch, wenn ich Wärme verleiht, Veranstaltungen moderiere und auch zu Hause, wenn wir privat Gläser mit Wein und gutem Essen genießen.

Das „Genießer-Mineralwasser“ aus dem Schwarzwald intensiviert den Geschmack der unterschiedlichen Weintypen. Auch gutes Essen, aromatischer Kaffee und ausgewählte Schokolade nehmen ich durch die ausgewogene Mineralisierung deutlicher wahr. Teinacher unterstützt die Geschmacksknospen am Gaumen, öffnet und bereitet mich und meine Gläser auf nachfolgende Genusslebnisse vor.

Teinacher gehört zu vielen Veranstaltungen, die Genießer hier im Süden schätzen, jeweils das Stuttgarter Wandfest oder das Sommerfest, an dem die Marke ist bekannt dafür, sich für die Nachwuchsförderung in der Gastronomie in Zusammenarbeit mit dem Dehoge einzusetzen – und sie hat einen sehr stimmigen Merkenausdruck und ein tolles Flaschendesign. Im Restaurant z. B. meinen Moderationen auf der ProWein in Düsseldorf für das Elass, ist die blaue Tropfenfarbe immer auch ein optisches Highlight.

Vielen Dank für das Gespräch!

