Pfalzwein e.V.
Gebietsweinwerbung

Martin-Luther-Straße 69
D-67433 Neustadt an der Weinstraße

Telefon +49 63 21 91 23-28
Telefax +49 63 21 12 88 1

info@pfalz.de | www.pfalz.de
www.facebook.com/die.pfalz

Information

Pfälzer Wein und Pfälzer Grumbeere

ProWein in Düsseldorf: Stand der Pfälzer Weinwerbung weiter gewachsen / Geschützte Herkunft im Mittelpunkt

NEUSTADT/WSTR., 16.1.2019 (pw.) Nach dem erfolgreichen Auftritt mit einem neuen Stand im vergangenen Jahr präsentiert sich die Pfalz auf der ProWein 2019 in Düsseldorf mit so vielen Winzern wie noch nie. Auf dem knapp 750 Quadratmeter großen Gemeinschaftsstand sind 60 Weingüter, junge Pfälzer Betriebe und Winzergenossenschaften vertreten, in der Standmitte informiert Pfalzwein auf dem 238 Quadratmeter großen Marktplatz über die geschützte Ursprungsbezeichnung Pfalz (gU Pfalz). Zur Information über die geschützte Herkunft dienen mehrere Verkostungen mit namhaften Weinexperten, eine frei zugängliche Verkostungstheke mit charakteristischen Pfälzer Weinen sowie Prospekte über die Weine der gU Pfalz. Außerdem können die Gäste von Pfalzwein auf dem Marktplatz Pfälzer Weine zu täglich wechselnden Gerichten kosten. Ins Auge fällt besonders ein Teil des Standes, auf welchem sich 18 Nachwuchstalente unter dem Titel »Die junge Pfalz« präsentieren. Wie wichtig es ist, dass die Pfalz auf der vom 17. bis 19. März stattfindenden Fachmesse Flagge zeigt, belegen die Zahlen der Düsseldorfer Messe vom vergangenen Jahr: Rund 60.000 Fachbesucher aus Gastronomie, Weinfachhandel und Medien interessierten sich für das Angebot der 6.870 Aussteller aus 64 Ländern.

Bei den Verkostungsthemen steht neben dem Wein eine andere regionale Spezialität im Vordergrund: die Kartoffel, in der Pfalz »Grumbeere« genannt. Denn die Pfalz ist nicht nur das zweitgrößte deutsche Weinbaugebiet, sondern auch das größte geschlossene Anbaugebiet für Frühkartoffeln mit etwa 4000 Hektar Fläche. Wie der Wein profitieren auch die »Grumbeere« vom milden Klima, die Ernte beginnt oft schon im Mai. Grund genug für die Pfalzwein-Werbung, diese typische Pfälzer Kombination unter dem Motto »Ein Pfälzer Paar: Grumbeere und Pfälzer Wein« zu einem Top-Thema auf der ProWein zu machen. Wie gut Pfälzer Wein und Pfälzer Kartoffeln zusammenpassen, zeigt Sommelier-Weltmeister und Master of Wine Markus Del Monego. Stefan Klinck vom Restaurant Felschbachhof im westpfälzischen Ulmet bereitet die kleinen Appetithappen zu.

Zum Wohl. Die Pfalz.

Dieses kulinarische Zusammenspiel bildet den Auftakt am ersten und zweiten Messetag. Außerdem stellt am ersten Tag (Sonntag, 17. März) der Präsident der Deutschen Sommelier-Union Peer F. Holm - in Englisch - die große Bandbreite der Pfälzer Weine vor. Spätestens im Frühjahr beginnt die Grillsaison, welche Weine von der Deutschen Weinstraße passen, erklärt Master of Wine Janek Schumann ebenfalls am Sonntag unter dem Titel »Pfälzer Wein und Grillgenuss«.

Am Montag, 18. März. gibt die Sommelière Natalie Lumpp einen Überblick über die elegante, moderne und facettenreiche Rebsorte Weißburgunder. Unter dem Motto »Alles eine Frage des Stils!« stellt am gleichen Tag Sommelier und Weinberater Peer F. Holm die junge Pfalz anhand der stilistischen Vielfalt ihrer Weine vor. In der Abschlussveranstaltung an diesem Tag lädt die Sommelière Susanne Lang zur Verkostung von Pfälzer Weinen ein, die zum Spargel passen. Denn wie bei den Kartoffeln liegt auch beim Spargel der herausragende Wettbewerbsvorteil der Pfalz darin, dass das Gemüse aufgrund des milden Klimas besonders früh geerntet werden kann. Den Abschluß der Seminarreihe auf der ProWein bildet am Dienstag Markus Del Monego mit der Verkostung »Riesling ist Riesling ist Unsinn«. Bei der Auswahl seiner Weine kann er dabei im größten Riesling-Gebiet der Welt sicher aus dem Vollen schöpfen.