WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti In evidenza

Prowein 2025 e la sfida per la fiera del vino più importante al mondo

di: Redazione

8 marzo 2025

Mancano pochi giorni all'inizio di **Prowein**, la fiera del vino e delle bevande alcoliche di Düsseldorf (Germania), in programma **dal 16 al 18 marzo prossimo**.

Nel panorama fieristico internazionale è, o almeno era, l'evento in assoluto più importante del vino. È ancora così o è cambiato qualcosa? Va, infatti, detto che proprio da quest'anno si è accesa un'importante alternativa con la fiera francese WineParis. A tal proposito, vale la pena di fare qualche rapida riflessione.

Prowein, con 31 edizioni, è da tempo un riferimento globale con molti i punti a favore. Vanta un'ampia offerta di espositori da tutto il mondo e un pubblico altamente specializzato. Di soli professionisti, il pubblico non è ammesso. Il mercato principale è quello tedesco, quello più importante del vecchio continente, affiancato da quello olandese e nord europeo. Per contro, quello che è stato da molti contestato, è un livello di costi elevati, rigidità organizzativa e, soprattutto negli ultimi due/tre anni, una serie di disservizi legati al sistema di trasporti pubblici, aerei, ferroviari e persino urbani, che ha innescato nei suoi visitatori ed espositori un legittimo processo critico.

Dall'altro lato, WineParis (svoltasi dal 10 al 12 febbraio scorso) è più giovane e in rapida ascesa. Punta sulla sinergia tra vino e gastronomia e su un'atmosfera più dinamica e accessibile. Il suo vantaggio è l'ampiezza dell'offerta, soprattutto cittadina (motore della fiera), la facilità dei collegamenti aerei alla capitale francese e dell'offerta alberghiera che attira buyer europei e internazionali. Tuttavia, la presenza meno marcata di produttori extraeuropei e una struttura ancora in crescita la rendono, per il momento, meno influente rispetto a Prowein. Tra i vari dubbi, quello che nei prossimi anni potrebbe accentuarsi un crescente, predominante livello di interesse per le cantine francesi, a discapito di altri paesi, in particolare Italia e Spagna (i giorni di fiera sono sempre 3 e non si può visitare tutti); e il momento dell'anno. Sebbene sia la prima fiera dell'anno solare e in un mese molto tranquillo (febbraio), buona parte delle produzioni vinicole non sono pronte. Da questo punto di vista è senz'altro meglio il Vinitaly (aprile).

Insomma, prestigio e globalità o accessibilità e innovazione? La sfida è aperta e il successo di entrambe dipende da alcune premesse come costi generali (welfare lavorativo), collegamenti, trasporti, e dalle conseguenti scelte da parte di operatori e aziende vinicole. Il rischio, come è un po' per Vinitaly (per quanto ampia sia l'offerta), è che si trasformi in una fiera a carattere preminentemente nazionale/regionale, con pochi margini di ulteriore espansione.

Prowein

ProWein 2025 si propone con l'ambizioso motto "*Discover the Taste of Tomorrow*". Secondo le previsioni, i padiglioni ospiteranno circa 5.000 espositori e 400 aree vitivinicole. Tra 40.000 e 50.000 i professionisti del settore del vino e dei liquori provenienti da tutto il mondo, 65 i paesi rappresentati. Il programma per ciascuna giornata è disponibile a questo indirizzo. Tra gli appuntamenti in programma che suggeriamo:

- **Presentazione del progetto Innonda:** questa session mette in luce lo studio sulle strategie enologiche per la produzione sostenibile ed innovativa del vino Nero d'Avola, compresa la riduzione dell'etanolo. Il progetto è elaborato in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano e quattro aziende associate ad **Assovini Sicilia.** Data: 17 marzo alle ore 11:30 (Hall 16/F69 IRVO);
- **Trend Hour Tasting**, con Paula Sidore e Stuart Pigott: questo duo d'eccezione, coppia fissa a ProWein,

analizza le tendenze di mercato nel mondo vinicolo. Due gli appuntamenti, Domenica 16 e Lunedì 17 marzo alle ore 18:00 presso il Masterclass Forum (Hall 12). I topic di questa edizione, qui.

- **Sustainable Wine Tourism**: se salute e benessere possono essere visti come una priorità per il consumatore del futuro, altrettanto dovrebbe capitare sul tema della sostenibilità, sia in termini ambientali che economici. Questa sessione metterà in evidenza la ricerca sulle opportunità di business e le strategie per attirare nuovi consumatori in contesti non convenzionali. Speakers: Dr. Ricardo Nunez e Dr. Gergely Szolnoki.
- **De-Carbonizing the Wine Industry**: Il tema della sostenibilità è tanto vasto quanto complesso, con precisi "access points" per comprenderne lo spettro. Questa sessione si concentra sul carbonio, anzi, sulla *de-carbonizzazione* – in vari step – del settore vinicolo. Come si sta operando attualmente? Quali sono i costi? Come si può migliorare il processo? I relatori affronteranno queste domande e altre ancora. Qui i riferimenti.
- **Massimizzare l'uso della IA (anche se la tua azienda non ha i fondi necessari)**: l'industria, così come noi del pubblico, stiamo imparando sempre di più sul potere dell'IA – Intelligenza Artificiale, ed è abbastanza facile vederne i vantaggi nel lavoro. Ma non così velocemente come vorremmo. Anche l'IA ha la sua curva di apprendimento e le sue sfide, e quelle potrebbero avere dei costi che noi non abbiamo ancora considerato. Questa session esplora gli entusiasmi, ma anche i costi dell'IA quale *disrupter* nel nostro settore. Speakers: Patrick Schmitt, MW / The Drink Business, e Ron Scott, Chief Technology Officer di Enolytics. Vedi qui. Lunedì, 17 marzo, Hall 16 – K05, dalle 11.45 alle 12.45.
- **How to Navigate TikTok**: tutti sono su TikTok! È indubbio che questo sia uno dei social più popolari a livello globale, ed è altrettanto indubbio che il suo potenziale – di quasi un miliardo di utenti dei quali più della metà ha meno di 34 anni – faccia gola. Questa session presenta le opportunità e anche gli ostacoli di questo social in costante evoluzione. Relatore: Shiyang Jia. Vedi qui. Data: 17 marzo, dalle 14.00 alle 15.00, Hall 16 – K05.
- **Guided Tour, from Sicily to the Alps; with Filippo Bartolotta**. Scopri i vini delle regioni Sicilia, Abruzzo e Alto Adige/Südtirol in un tour con il sommelier Filippo Bartolotta. In lingua inglese. Data: 17 marzo, dalle 11:00 alle 11:45. Registrazione richiesta qui: https://www.ice.it/en/markets/germany/meet-italy-prowein-2025.
- **Programma per la stampa**: l'organizzazione ha messo in campo una fitta serie di eventi dedicati alla stampa (scarica il programma completo qui), tra cui spicca "***Donnafugata presents matching wine for Netflix* production**" (The Sicilian family winery Donnafugata is collaborating with Netflix for the start of the series "The Leopard" and is launching a special edition of the iconic wine Mille e Una Notte. The winery is thus consolidating its position as an ambassador for Made in Italy and a passionate representative of Sicily's cultural identity on the world stage. Donnafugata, Hall 16 – Stand H43). Donnafugata, Hall 16 – Stand H43.

La lista delle aziende siciliane partecipanti alla Prowein 2025:

- Alessandro di Camporeale, Hall 16 / F69 (Irvo)
- Baglio di Pianetto, Hall 16 / F69 (Irvo)
- Baglio Oro, Hall 16 / F69 (Irvo)
- Carlo Pellegrino, Hall 16 / H56
- Cusumano, Hall 16 / D22
- CVA Canicattì, Hall 16 / A05
- Duca di Salaparuta – Florio, Hall16 / K23
- Donnafugata, Hall 16 / H43
- Feudo Solaria, Hall 16 / F69 (Irvo)

- Fina, Hall 16 / A16 (deuna Handelsgesellscht)
- Firriato, Hall 16 / F69 (Irvo)
- Gorghi Tondi, Hall 16 / A10

- Masseria del Feudo, Hall 16/ K20 (Enoteca Nederland)
- Musita, Hall 16 / G56
- Planeta, Hall 16 / G24 (Italian Signature Wines Academy)
- Rallo, Hall 16 / G16
- Settesoli, Hall 16 / K36
- Tasca d'Almerita, Hall 4 / nr. 20 (Schlumberger)
- Tenute Nicosia, Hall 16 / F69 (Irvo)
- Zisola / Mazzei, Hall 16 / D21

Organizzazione e novità

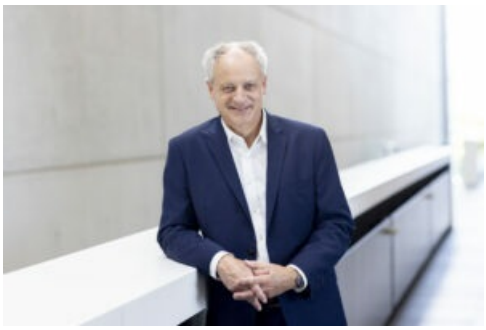
Anche Prowein ha deciso per questo 2025 di puntare sul *food*. La fase calda inizierà già giovedì 13 marzo, con il programma serale "*ProWein goes city*" (programma) per tutti gli intenditori in numerosi ristoranti, bar ed enoteche.
Sabato 15 marzo, l'evento proseguirà durante la giornata con la **Meininger's Wine Conference** (https://www.meiningers-conference.com). La conferenza, organizzata in collaborazione con ProWein, fornisce ogni anno preziose informazioni sulle tendenze attuali e sugli sviluppi futuri del settore vitivinicolo. L'appuntamento di quest'anno vedrà relatori prestigiosi analizzare il tema "The Best Ways to Sell Wine". Saranno messi in evidenza i temi chiave che plasmeranno il futuro del settore dei vini. Il finale e il momento clou è la cerimonia di premiazione del Meiniger Awards.

Nei giorni della fiera, in nove degli undici padiglioni espositivi, i visitatori potranno provare un'ampia gamma di vini provenienti da tutto il mondo. Negli altri due padiglioni, dedicati alla *ProSpirits*, gli operatori avranno a disposizione una altrettanto vasta panoramica di liquori.

Tra gli eventi collaterali, il nuovo *Business Forum*, il programma presso gli stand degli espositori, le numerose degustazioni nel *Masterclass Forum*, l'area gastronomica urbana con chef stellati, la *Champagne Lounge*, la mostra speciale *ProWein Zero*, la presentazione di *Union des Grands Crus de Bordeaux*, la mostra speciale *Packaging & Design* e l'*Organic World*. Interessante la ricerca condotta sull'ente fieristico sui prossimi trend, i risultati dettagliati del ProWein Business Report sono disponibili sulla homepage della ProWein all'indirizzo https://www.prowein.com/de/Media_News/Magazin/ProWein_Business_Report.

Il Food

La *gastro-lounge urban gastronomy by #asktoni* costituirà il punto d'incontro centrale per i ristoratori del 2025, dagli emergenti ai più blasonati. Quest'anno molto ruoterà intorno al tema **Food & Wine Pairing**. In quattro diversi workshop giornalieri, il sommelier Toni Askitis (#asktoni) illustrerà in modo coinvolgente come il cibo e il vino possano essere combinati per creare esperienze culinarie indimenticabili.



Peter Schmitz, direttore della Prowein dal 2023

La lounge dedicata all'urban gastronomy sarà presentata per la prima volta con il sostegno di METRO. Il nuovo concetto è stato sviluppato insieme al grossista internazionale di prodotti alimentari con sede a Düsseldorf. Il dott. Steffen Greubel, CEO di METRO AG, e Martin Behle, Chief Horeca Officer, sono riusciti a radunare stelle di prima grandezza della gastronomia come Björn Freitag, Alina Meissner-Bebrout e Bobby Bräuer. I tre ristoratori di spicco creeranno in diretta vari piatti. Toni Askitis sceglierà il vino perfetto per i piatti (non è necessario iscriversi ai singoli workshop).

Programma di workshop di gastronomia urbana a cura di #asktoni

- **How to ProWein:** consigli pratici per principianti e professionisti su come ottenere il meglio dalla ProWein. Le basi dell'abbinamento dei cibi: primi approfondimenti e nozioni di base per comprendere l'arte dell'abbinamento cibo-vino;
- **Food & Wine Pairing:** gli chef prepareranno i piatti in diretta sul posto, mentre gli ospiti potranno degustare i vini abbinati delle viticoltrici;
- **Music in a glass:** combinazione tra vino e musica, con viticoltori, DJ e chef;
- **Wine.Match:** creazione in diretta dell'abbinamento dei piatti con i vini selezionati – in modo interattivo con i partecipanti.

Date & Opening hours

Date
16-18 March 2025

Opening hours
daily: 09:00 a.m. - 6:00 p.m.

Anche negli altri eventi collaterali della ProWein verranno forniti suggerimenti sul tema dell'abbinamento cibo-vino, ad esempio nel programma di seminari "Wines of Portugal", ICEX/Vino di Spagna, Pfalzwein o **ICE / Vini d'Italia (Hall 15 – F68)**. Allo stand ITA, infatti, i visitatori commerciali potranno degustare 100 vini italiani di alta fascia, partecipare a masterclass interattive con i migliori sommelier e nuovissime visite guidate a enologi e vini eccezionali – per un totale di 13 tour a tema guidati da Gabriele Gorelli e Filippo Bartolotta. I 13 seminari specializzati offrono approfondimenti sulla diversità dei vini italiani e sulle caratteristiche speciali della selezione TOP 100 di Meininger. Maggiori informazioni sul programma e sulla registrazione possono essere trovate qui.

FP

Articoli correlati

- **Prowein sì o Prowein no? Il dubbio amletico di alcuni produttori siciliani;** di Liliana Rosano
  https://www.wineinsicily.com/prowein-si-o-prowein-no-il-dubbio-amletico-di-alcuni-produttori-siciliani/
- **Prowein Düsseldorf, 8 birrerie in città per staccare dalla fiera;** di Francesco Pensovecchio

https://www.wineinsicily.com/birrerie-la-gastro-scelta-autentica-per-la-fiera-prowein-di-dusseldorf/

- **Prowein Düsseldorf, 20 ristoranti dove cenare alla grande**; di Francesco Pensovecchio
  https://www.wineinsicily.com/prowein-dusseldorf-20-ristoranti-dove-mangiare-durante-la-fiera/
- **Innovations and Challenges in Sicilian Oenological Field, the InnoNDA project. Prowein, 17 march 2025**
  https://www.wineinsicily.com/innovations-and-challenges-in-sicilian-oenological-field-the-innonda-project-prowein-17-march-2025/