

Appuntamenti Primo Piano

ProWein 2026, guida per i media: eventi, tendenze e appuntamenti della fiera

di: Redazione

11 marzo 2026



Prima di orientarsi tra eventi, degustazioni e incontri alla fiera ProWein di Düsseldorf, è utile chiarire un aspetto pratico. Per individuare le aziende presenti – siciliane o meno – è necessario consultare il motore di ricerca ufficiale della fiera. Il database online consente di cercare direttamente le aziende espositrici, visualizzare lo stand e ottenere le informazioni aggiornate sulla loro partecipazione. In alternativa è possibile controllare la presenza di una cantina presso lo stand di un distributore o importatore attraverso la ProWein App, che offre una consultazione rapida dell'elenco espositori e delle mappe della fiera.

Eventi per la Stampa / Guida media ProWein 2026

Cosa merita particolare attenzione nell'edizione di quest'anno? Quali tendenze, nuovi protagonisti o progetti inattesi offrono spunti interessanti per raccontare ProWein 2026? La panoramica che vi proponiamo è pensata per aiutare i giornalisti a orientarsi rapidamente tra appuntamenti, novità e temi di maggiore rilievo.

Official ProWein Press Tour (in tedesco)

Lunedì 16 marzo 2026, ore 9.30 – circa 11.00

Punto di incontro: ProWein Press Centre (International Lounge), Messe Düsseldorf

Quali segmenti stanno guidando il mercato? Quali lanci stanno ridisegnando l'offerta? Come stanno cambiando i mercati più importanti? Il press tour ufficiale di ProWein affronta queste domande attraverso un percorso guidato tra alcuni stand selezionati della fiera, scelti per la loro rilevanza editoriale. L'attenzione sarà rivolta soprattutto al comparto degli spumanti e alle nuove proposte nel mondo degli spirits. Uno dei momenti centrali del tour è la presentazione dei più recenti dati di mercato a cura del German Wine Institute (DWI). Verranno illustrati numeri aggiornati sull'andamento del vino tedesco, sia sul mercato interno sia nelle esportazioni: vendite, commercio internazionale e trasformazioni strutturali del settore. Il DWI presenterà anche nuove strategie di comunicazione e iniziative di collaborazione con il retail. Il tour offrirà dati sintetici, dichiarazioni utilizzabili per gli articoli e opportunità per foto e interviste. Al termine, i giornalisti potranno proseguire la visita approfondendo liberamente i temi di maggiore interesse.

Press Talk: Wine in Moderation

Lunedì 16 marzo 2026, ore 11.30 – ProWein Press Centre

L'organizzazione Wine in Moderation presenta il nuovo programma di formazione online Responsible Service, una piattaforma digitale rivolta ai professionisti del vino e dell'ospitalità. L'obiettivo è fornire strumenti concreti per presentare, servire e vendere il vino con senso di responsabilità. Il corso è pensato per essere pratico e accessibile. Propone indicazioni chiare, esempi realistici e raccomandazioni operative che mirano a rafforzare una cultura della moderazione e della responsabilità lungo tutta la filiera.

ProSpirits Trend Tours for Journalists

15 e 16 marzo, ogni giorno alle ore 16.00 (durata 2 ore)

Hall 5 A54 – in inglese

Il tour guidato dedicato agli spirits sarà condotto da Jürgen Deibel, esperto del settore e Trend Scout Spirits di ProSpirits 2026. L'itinerario offre una lettura mirata delle tendenze che stanno caratterizzando il comparto. Tra i temi principali: sostenibilità, trasparenza, nuove aree produttive e territori già affermati nel mondo di agave spirits, rum, whisky e aperitivi. Il percorso include soste presso alcuni espositori selezionati, con degustazioni guidate e commenti tecnici. Contatto e registrazione: Lisa Gerhards

Top Sommeliers Have Chosen: Kalk & Kegel List Germany 2026

Domenica 15 marzo 2026, ore 11.00 – 11.30

Buyers Lounge Hall 6

La rivista Kalk & Kegel ha coinvolto oltre cinquanta sommelier tra i più autorevoli della scena tedesca per individuare le cantine che oggi indicano una direzione per il futuro del vino nel paese. I criteri considerati riguardano sostenibilità, gestione dei suoli e identità stilistica della produzione. Il risultato è una lista di quasi cento aziende, che comprende sia nomi consolidati sia realtà meno conosciute ma di grande interesse. La Kalk & Kegel List Germany 2026 sarà presentata per la prima volta a ProWein insieme ad alcuni retroscena sul metodo di selezione. Intervengono Michael Pöcheim-Pech, editore di Kalk & Kegel, e Sebastian Höpfner, head sommelier del ristorante Rutz di Berlino, tre stelle Michelin.

Black Box by the Sommelier-Union

Blind tasting al buio totale

Lunedì 16 marzo, ore 16.30

Hall 6 – Stand K35

La Sommelier-Union Germany propone un'esperienza di degustazione insolita: assaggiare vini nel buio completo. In un contesto dominato dalle immagini, il colore del vino, l'etichetta o le reazioni degli altri degustatori possono influenzare la percezione. Nella Black Box questi elementi scompaiono. L'attenzione si concentra esclusivamente su profumi, struttura e gusto. L'esperimento mostra quanto la percezione sensoriale cambi in assenza di riferimenti visivi e invita a riconsiderare alcune convinzioni consolidate. Lo scorso anno i posti disponibili erano esauriti prima ancora dell'apertura della fiera. Nel 2026 otto posti saranno riservati ai giornalisti, assegnati in ordine di richiesta.

Ueno Gourmet

Sake – il patrimonio liquido del Giappone

Lunedì 16 marzo, ore 14.30

Hall 6 – M43

Il sake è spesso considerato la bevanda nazionale del Giappone, frutto di una tradizione produttiva secolare e di un sapere artigianale profondamente radicato nella cultura del paese. Con il riconoscimento dell'UNESCO alla tecnica tradizionale di produzione del sake come patrimonio culturale immateriale dell'umanità, questa bevanda ha acquisito una nuova visibilità internazionale. In Europa, tuttavia, resta ancora poco conosciuta. La sua varietà stilistica è ampia: dai profili floreali e fruttati a texture più cremose, fino alle espressioni in cui emerge con forza l'umami. A guidare l'incontro sarà Yoshiko Ueno-Müller, fondatrice di Ueno Gourmet, Sake Samurai e tra le principali ambasciatrici della cultura gastronomica giapponese in Europa. Al termine dell'incontro firmerà copie del suo volume di riferimento dedicato al sake.

Ian Somerhalder presenta Brother's Bond Whiskey

16 marzo, ore 16.30 – 17.30

The Spirits Business Hub (Hall 7, Level 0 / C05)

L'attore e produttore statunitense Ian Somerhalder, noto al grande pubblico per la serie The Vampire Diaries, presenta il suo brand di whiskey Brother's Bond. Il progetto nasce insieme all'attore Paul Wesley e punta su artigianalità, autenticità e attenzione all'impatto ambientale, che rappresenta uno dei principi dichiarati del marchio.

Guest Chefs all'Urban Gastronomy Lounge by #asktoni

Da domenica a martedì, ore 16.00

Hall 3 – L70

Per la quinta edizione consecutiva, ProWein dedica uno spazio alla gastronomia con l'Urban Gastronomy Lounge. Il programma ruota attorno alle tendenze culinarie contemporanee, ai workshop pratici e agli abbinamenti tra cucina e vino. Ogni giorno alle 16.00 si tengono dimostrazioni dal vivo con piatti preparati al momento e accompagnati da vini selezionati. Tra gli chef coinvolti: Clara Hunger (Amburgo), Mike Braunmüller (Düsseldorf) e Jaspar Wcislo, sous chef del ristorante Agata's di Düsseldorf, una stella Michelin e Chef dell'anno 2024.

German Sparkling Wine Award 2026

17 marzo, ore 11.00 – 12.00 cerimonia di premiazione

12.00 – 13.30 degustazione dei vini premiati

Hall 4 A39 – Sparkling Bar

Il VINUM Sparkling Wine Award giunge alla nona edizione sotto il patrocinio dell'associazione dei produttori di spumante metodo classico. Con circa 515 campioni iscritti, il 2026 registra il numero più alto di partecipanti. Il concorso è riservato agli spumanti tedeschi prodotti con rifermentazione in bottiglia e prevede dieci categorie, dai vini in stile borgognone con lunghi affinamenti sui lieviti fino a Riesling, Rosé, versioni a basso tenore alcolico e Méthode Rurale.

China in Focus

Sviluppo del mercato e apertura internazionale

Tiansai Vineyards – Hall 6 L13

Due figure rappresentative del vino cinese saranno presenti a ProWein: Lizhong Chen, presidente della Yanqi Basin Wine Industry Association e figura chiave di Tiansai Vineyards, e il professor Demei Li della Beijing University of Agriculture. Entrambi sono disponibili per interviste sui cambiamenti del mercato cinese, sulle nuove dinamiche dei consumi – in particolare tra i più giovani – e sulle strategie con cui le aziende cinesi stanno cercando spazio sui mercati internazionali.

Altri temi e novità:

ProWein Agora

Spunti strategici per il settore

Con l'area ProWein Agora, l'edizione 2026 propone uno spazio dedicato ai temi che stanno ridefinendo il mercato del vino: distribuzione, ospitalità, produzione e innovazione. Il formato prevede interventi brevi, della durata di circa venti minuti, in cui esperti del settore presentano analisi e riflessioni su mercati, consumatori, tecnologie e prospettive di sviluppo, con uno sguardo orientato alla crescita sostenibile del settore.

Tra gli appuntamenti del programma:

New Markets

Spiros Malandrakis (Euromonitor International) analizza quali categorie continuano a crescere anche in un contesto di mercato complesso, tra cui RTD e vini a basso o nullo contenuto alcolico.

New Technology

Morten Heuing (Vivino) esplora l'impatto dei sistemi di raccomandazione basati sull'intelligenza artificiale sulla visibilità dei vini, sulle vendite e sulle scelte dei consumatori.

Wine Visions – formato serale

André Hueston Mack riflette su come il vino possa parlare alle nuove generazioni attraverso una comunicazione più riconoscibile e diretta, riassunta nell'idea di Marketing with Attitude.

Il programma completo è disponibile su
www.prowein.de/programm

Sparkling Visions

Gli spumanti al centro della scena

Gli spumanti costituiscono oggi una categoria globale, che include metodo classico, metodo Charmat e produzioni provenienti sia da climi freddi sia da regioni più calde. Con la nuova area ProWein Sparkling Visions, l'edizione 2026 dedica particolare attenzione a questo segmento dinamico, mettendo accanto ai nomi più noti anche paesi produttori meno attesi.

Degustazioni a ProWein

Una panoramica delle aree tasting. Le aree di degustazione tematiche di ProWein offrono ai visitatori professionali la possibilità di esplorare in modo strutturato stili, tendenze e specialità provenienti da diverse regioni del mondo. Non si tratta soltanto di assaggi, ma di strumenti utili per orientarsi tra le molte proposte presenti in fiera e confrontare vini all'interno di categorie omogenee.

I2A Tasting Area powered by Mundus Vini

Quest'area nasce dal modello Insights to Action. L'obiettivo non è offrire degustazioni casuali ma creare un percorso organizzato e utile dal punto di vista commerciale. I vini sono presentati in base alla fascia di prezzo, permettendo di collocarli in contesti di mercato realistici. I visitatori possono così confrontare posizionamenti, valutare segmenti specifici e prendere decisioni con maggiore efficienza. La selezione è curata da Meininger Verlag.

International Tasting Areas

Degustazioni nazionali

Gli stand collettivi dei diversi paesi mettono in evidenza stili di vino e specialità regionali provenienti dalle principali aree vitivinicole del mondo.

Themed Tasting and Experience Areas – ProWein Hubs

Accanto alle degustazioni classiche, la fiera propone alcune aree tematiche dedicate a specifici temi del settore:

ProWein Zero Tasting Bar

vini, spumanti e spirits senza alcol

Sparkling Bar – Sparkling Visions

degustazioni di spumanti internazionali

Champagne Lounge

degustazioni e incontri dedicati allo Champagne

Organic Visions

vini biologici e biodinamici

Urban Gastronomy by #asktoni

abbinamenti contemporanei tra cucina e vino

Masterclass Forum e Guided Tastings

degustazioni professionali guidate e sessioni di approfondimento

Charity wine per la Götz George Foundation

Moselwein Joint Stand – Hall 1, Stand D140

Dopo due anni di successo, continua il progetto solidale promosso da SchoppenQueen Christa Roewer insieme al produttore e al partner benefico. A ProWein 2026 verrà presentata per la prima volta l'annata 2025 dello Chardonnay Bühnenzauber presso lo stand del produttore Stefan Fritzen (Rosenhof). Il vino sarà disponibile per degustazione e prenotazione. Il dieci per cento del ricavato di ogni bottiglia venduta sarà destinato alla Götz George Foundation. L'attore tedesco Dietmar Bär sostiene l'iniziativa come ambasciatore ed è stato nominato da VINUM Wine Personality of the Year 2026 per il suo impegno nel progetto.

