

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

10 maggio 2022

## ProWein Düsseldorf: 5.500 espositori | Albino Armani



Dopo la pausa forzata di due anni e un rinvio in corso d'opera, il settore internazionale del vino e delle bevande alcoliche ritrova il suo più grande "palcoscenico" mondiale con l'arrivo di ProWein 2022 in programma dal 15 al 17 maggio alla Messe di Düsseldorf dove è atteso il gotha internazionale del settore: leader della produzione, importatori ed esportatori, agenzie commerciali, viticoltori scelti con in vetrina le più affermate regioni produttrici, curiosità e rarità. Più di 5.500 espositori provenienti da più di 60 Paesi presentano qui le loro etichette, i loro liquori e le bevande artigianali. Per i professionisti internazionali del commercio, di generi alimentari LEH, del settore alberghiero e della ristorazione, la kermesse tedesca è anche "la piattaforma ideale per il networking e per la scoperta di nuove tendenze e prodotti".

Le "collezioni" delle varie aziende espositrici sono distribuite nei 13 padiglioni del comprensorio fieristico di Düsseldorf, in ordine di nazionalità e della regione di appartenenza. I numeri contano: l'Italia è in testa per numero di partecipanti (oltre 1.420), seguono la Francia (circa 1.100) e la Germania (circa 700), la Spagna (650), il Portogallo (oltre 360), l'Austria (oltre 260), e l'Argentina (oltre 120) e la Grecia (oltre 100). I paesi partecipanti più piccoli, con una superficie di 9 mq ciascuno, sono la Finlandia, Hong Kong, la Lituania, Riunione e Singapore. **Albino Armani** - Viticoltori dal 1607, non poteva certo mancare all'appuntamento più significativo in termini di operazioni commerciali, consolidamento di partnership internazionali e creazione di nuovi network. Al padiglione 16 Stand E71 proporrà in assaggio le nuove annate (e non solo) dei suoi vini tutti certificati SQNPI e prodotti nelle sue cinque tenute dislocate tra la Valdadige e la Vallagarina, la Valpolicella Classica, la Marca Trevigiana e la Grave Friulana. La tenuta di Sequals (Alta Grave Friulana), in particolare, sarà protagonista di un assaggio completamente nuovo per il mercato tedesco. Qui crescono le uve del nuovo Sauvignon Superiore "Tenuta di Sequals" DOC Friuli Grave 2020, sotto l'antico "sguardo" delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici. Siamo nell'altopiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi con i "claps", i tipici sassi bianchi in lingua friulana, ghiaiosi e calcarei, in prima linea. La vite deve fare i conti da sempre con un contesto a tratti aspro, che concede rese naturalmente contenute ma dalla qualità molto elevata. Vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali.


[Home](#)
[Orologi](#)
[Hotel Collection](#)
[Ristoranti](#)
[Eventi e Viaggi](#)
[Personaggi](#)
[Automobili](#)
[Stile e Charme](#)
[Arte](#)
[Tempo libero](#)
[Grande Musica](#)
 

### Top News



[Estate al Four Seasons Hotel Milano | "Crudo di Mare"](#)



[Frederique Constant Classics Heart Beat: il blu intenso](#)



[Banca Cesare Ponti Milano. Numerismi | Adriano Attus](#)



[L'arte di "Soffiantino. Tra oggetto e indefinito". Alba](#)



[EALA, la cucina di Alfio Ghezzi celebra il lago di Garda](#)



[A Food&Book le chef Olia \(Ucraina\) e Alissa \(Russia\)](#)



Il Sauvignon Superiore 2020 - sorso di struttura e complessità - è il meraviglioso risultato di una sperimentazione iniziata qualche anno fa, che prevede parte di affinamento in acciaio sui lieviti (60%), un'altra in botte da 25 ettolitri (35%) e il resto in barrique di secondo passaggio. In degustazione per il pubblico tedesco anche il nuovo progetto di valorizzazione delle uve indigene dell'Alta Grave Friulana, "Terre di Plovja", appena presentato a Vinitaly 2022: un bianco e un rosso, entrambi composti da varietà internazionali - Chardonnay e Merlot - affiancate sensibilmente da due varietà locali tanto sconosciute quanto promettenti. Si tratta dello Sciaglin e del Piculit Neri, rispettivamente attori del bianco "Flum" 2020 e del rosso "Pilgrin" 2019. A Düsseldorf si parlerà molto di clima, riscaldamento globale, nuove tecniche di produzione, "zero alcol", birre e bevande artigianali, turismo

enologico... ma non poteva certo mancare la Champagne Lounge (padiglione 9) con marchi noti come Ayala, Alexandre Bonnet, Collard Picard, Deutz e Heidsieck. L'area dedicata alle produzioni biologiche vede la presenza, tra gli altri, di Biodyvin, Demeter, Ecovin e Vignerons de Nature (Francia) e del Consorzio Vignaioli Del Trentino (Italia) oltre ai singoli espositori.



[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



Salone del Mobile: Mike Meiré | House of BMW. Milano



Concorso d'Eleganza Villa d'Este 2022. Le celebrazioni



Adal presenta il nuovo capitolo di "Look into Nature"



Riscoprire la Bologna nascosta con ART CITY. Progetti

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

[contatto\[at\]stylelegends.com](mailto:contatto[at]stylelegends.com)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343