



ProWein 2017

Exklusive MasterClasses, hochwertige Weine und feine Tapas

Rioja versammelt die besten Winzer, Weinexperten und Köche

Logroño/Hamburg, 06. Februar 2017: Zum dritten Mal präsentiert sich die spanische DOCa Rioja mit einem beeindruckenden Stand auf der ProWein in Düsseldorf. Täglich werden exklusive Seminare in einer großen MasterClass Arena angeboten. An der Rioja & Tapas Bar steht eine Auswahl streng kontrollierter Qualitätsweine zur Verkostung bereit, zu denen Tapas gereicht werden. Ein Lounge-Bereich bietet die Gelegenheit für erfolgreiche Geschäftsgespräche.

Im Herzen der spanisch-portugiesischen Halle 10 präsentiert sich die DOCa Rioja am Stand B62 stilvoll auf über 220 Quadratmetern in hellem, offenem Ambiente. Über einem Zentrum aus weinroten Sitzelementen erhebt sich ein Himmel aus hellen Elementen, die sich über die gesamte Zone ausbreiten und als Blickfänger schon von weitem sichtbar sind. Darüber hinaus rollt die DOCa Rioja auch in diesem Jahr wieder den roten Teppich aus: 2017 verleihen gleich zwei weinrote Teppiche dem Stand einen stilvollen Rahmen.

Insgesamt zwölf **MasterClasses** werden während der drei Messetage angeboten, die entweder auf Deutsch oder Englisch von den Spanienexperten David Schwarzwälder, Yvonne Heistermann, Peer F. Holm und Jürgen Mathäß geführt werden. Vorgestellt werden Weine aus exzellenten Jahrgängen, sortenreine Riojas aus weniger bekannten Trauben oder Lagenweine. Gran Reservas und Reservas mit großem Reifepotential werden ebenso vorgestellt wie Rosados, junge und fassgereifte Weißweine. Aufgrund großer Beliebtheit im letztem Jahr werden erstmals zwei Wine & Food Pairing Seminare angeboten.

Wer eine freie Verkostung bevorzugt, kann sich an der **Rioja & Tapas Bar** von Sommelier Götz Wiedemann beraten lassen. Aus über 110 feinen Rioja-Weinen können Fachbesucher hier wählen. Dazu gibt es köstliche Tapas von Rolling Taste.

Zu Besprechungen in kleiner Runde bei Wein und Tapas lädt der großzügige **Lounge- und Meeting Bereich** ein.

Am **Info-Counter** erhalten Besucher Information zu allen Rioja-Ausstellern auf der gesamten Messe und Unterstützung bei der Kontaktaufnahme.

Die Zeit ist reif. Besuchen Sie Rioja auf der ProWein!

ProWein, 19.-21. März 2017

DOCa Rioja: Halle 10 Stand B62



Übersicht Rioja MasterClasses

Sonntag, 19. März

10.30 Uhr - Außergewöhnliche Jahrgänge

Erleben Sie Riojas aus exzellenten Jahrgängen! Spanienexperte Peer F. Holm stellt Ihnen unterschiedliche Weine vor, die eines gemeinsam haben: ihren hohen Anspruch an Qualität.

12.00 Uhr - Junge Weißweine

Rioja ist mehr als Rotwein! Peer F. Holm präsentiert besondere Weißweine aus der Region: jung, modern und frisch!

14.00 Uhr - Wine & Food Pairing

Das wird lecker: Rioja-Expertin Yvonne Heistermann präsentiert gemeinsam mit Rolling Taste die perfekte Kombination aus Wein und Tapas.

15.30 Uhr - Gran Reservas (Englisch)

Riojas reifen zur Perfektion. Spanienkenner David Schwarzwälder zeigt besondere Weine mit großem Reifepotenzial, die das Image dieser einzigartigen Region geprägt haben.

17.30 Uhr - Rosados

Immer öfter werden auch Rosados in Rioja produziert. Spanienexpertin Yvonne Heistermann freut sich, einige typische Vertreter aus der Region vorzustellen.

Montag, 20.03.

10.30 Uhr - Fassgereifte Weißweine

Rioja ist mehr als Rotwein! Rioja-Kennerin Yvonne Heistermann präsentiert besondere Weißweine aus der Region: kraftvolle und in Eichenholz gereifte Tropfen.

12.00 Uhr - Reservas

Riojas reifen zur Perfektion. Spanien-Experte Jürgen Mathäß zeigt besondere Weine mit großem Reifepotenzial, die das Image dieser einzigartigen Region geprägt haben.

14.00 Uhr - Junge Weißweine (Englisch)

Rioja ist mehr als Rotwein! Peer F. Holm präsentiert besondere Weißweine aus der Region: jung, modern und frisch!

15.30 Uhr - Einzellagen (Englisch)

David Schwarzwälder führt durch diese spannende MasterClass und stellt besonders charaktervolle Lagenweine vor.

17.00 Uhr - Wine & Food Pairing

Das wird lecker: Rioja-Expertin Yvonne Heistermann präsentiert gemeinsam mit Rolling Taste die perfekte Kombination aus Wein und Tapas.

Dienstag, 21.03.

10.00 Uhr - Sortenreine Riojas (Englisch)

Rioja ist mehr als Tempranillo! Bei dieser außergewöhnlichen Probe entdecken Sie gemeinsam mit Peer F. Holm sortenreine Riojas aus weniger bekannten Trauben.



12.00 Uhr - Reservas (Englisch)

Riojas reifen zur Perfektion. Spanien-Experte David Schwarzwälder zeigt besondere Weine mit großem Reifepotenzial, die das Image dieser einzigartigen Region geprägt haben.

Information zur DOCa Rioja

Die DOCa Rioja (Denominación de Origen Calificada) ist Spaniens erstes und bedeutendstes, qualifiziertes Weinanbaugebiet. Rioja wurde bereits 1926 als DO (Denominación de Origen) anerkannt und ist damit die älteste Herkunftsbezeichnung Spaniens. Eine Klassifizierung mit noch strengeren Auflagen ist die DOCa, die 1991 in Rioja eingeführt wurde. Bis heute sind die Produktionsvorschriften dieser „qualifizierten“ Herkunftsbezeichnung die strengsten Europas. Sie regeln das Rebsortiment, die maximalen Ertragsmengen, Flaschenabfüllung und vieles mehr. Bis heute darf nur eine weitere Region diese Bezeichnung tragen.

Gelegen in Nordspanien ist Rioja vor allem berühmt für die Rotweine aus der Tempranillo-Traube, die hier ihren Ursprung hat. Die fassgereiften Qualitäten Reserva und Gran Reserva kommen trinkreif auf den Markt, haben aber auch ein enormes Lagerpotenzial. Mit einer Bandbreite von Weinen, die zwischen traditioneller und extrem moderner Stilistik changieren, bietet Rioja für jeden Anlass und zu jedem Essen den passenden Wein. Rioja ist darüber hinaus auch die Heimat avantgardistischer Architektur, fantastischer Tapas, die hier Pinchos heißen, und die Wiege der spanischen Sprache.

Weitere Informationen:

Informationsbüro DOCa Rioja

c/o ff.k Public Relations GmbH

Christoph-Probst-Weg 4

20251 Hamburg

Fon: +49(0)40 - 611 356 - 60

Fax: +49(0)40 - 611 356 - 44

rioja@ffk-pr.com | www.ffc-pr.com |

www.riojawine.com

Facebook und Instagram: Rioja Wein Deutschland | Twitter: @RiojaWein