

# EXPOVINA

Die grösste Publikums-Weinmesse Europas



## Pressemitteilung

### EXPOVINA 2015

**Zürich, 29. Oktober 2015 – Die EXPOVINA, die grösste Publikums-Weinmesse Europas, hat zum 62. Mal ihre Tore geöffnet. Während zwei Wochen macht sie Zürich zur Schweizer Weinmetropole.**

Bis zum 12. November bieten 120 Produzenten, Importeure und Weinfachhändler an Bord von 12 Zürichsee-Schiffen an den Landungsstegen beim Bürkliplatz weit über 4000 Gewächse aus 22 Ländern zur Degustation an. Präsentiert werden Weine aus allen bedeutenden Anbaugebieten von sechs Kontinenten.

**Bruno Sauter, Präsident der EXPOVINA,** sagt: „Mit rund 70'000 erwarteten Besucherinnen und Besuchern ist die EXPOVINA die grösste Publikums-Weinmesse Europas. Der ausserordentliche Austragungsort auf den 12 speziell eingerichteten Weinschiffen am Ufer des Zürichsees schafft ein unvergleichliches Klima der Begegnung, der Entdeckung und des Austauschs, für Laien gleichermassen wie für Weinkenner.“

Dominiert wird das Angebot an den rund 170 Ständen von Schweizer Weinen. Beeindruckend ist allerdings auch der Auftritt von Italien, Spanien, Frankreich, Österreich und der Neuen Welt.

#### **Rund 1000 Schweizer Weine**

Die Schweiz ist mit rund 1000 Weinen aus 14 Rebbau-Kantonen vertreten, angeführt vom Wallis und der Waadt. Umfassend ist auch das Angebot an Zürcher, Schaffhauser, Bündner und Tessiner Kreszenzen. Das gesamte Schweizer Sortiment zeigt, dass sich der Trend zu einer wachsenden Sortenvielfalt und Produktion von Spezialitäten, insbesondere auch Süss- und Schaumweinen, weiter fortgesetzt hat.

Italienische Weine kann der Besucher der EXPOVINA an über 50 Ständen verkosten, wobei unterschiedliche Entwicklungen auszumachen sind: eine Rückkehr in die klassischen Anbaugebiete Mittel- und Norditaliens (Piemont, Veneto, Toskana), das Erwachen von Unterregionen sowie eine gewisse Konzentration auf Leader-Produkte wie Prosecco und Amarone.

Den grössten Zuwachs an „neuen“ oder bisher kaum bekannten Namen erlebt der Weinliebhaber seit einigen Jahren bei der Degustation von spanischen Weinen. Dieser Trend setzt sich fort und gleichzeitig ist eine verstärkte Konzentration in den Norden der iberischen Halbinsel und eine Rückkehr zu den Klassikern Rioja und Ribera del Duero zu verzeichnen. Die wachsende Nachfrage nach interessanten Weissweinen von der Iberischen Halbinsel beflügelt auch das entsprechende Angebot des Nachbarn Portugal.

Frankreich, einst der Leader unter den Qualitätswein-Lieferanten der Schweiz, scheint bereit zur Rückeroberung des Marktes. Die Präsenz des modernen Südens mit

hervorragenden Assemblagen ist zwar immer noch eindrücklich (Languedoc-Roussillon), gleichzeitig wächst aber das Angebot günstiger Bordeaux. Zudem ist eine zaghafte Rückkehr der einstigen Klassiker aus dem Rhonetal und dem Burgund auszumachen.

Eine Fundgrube speziell auch für Liebhaber von grossen Weissweinen ist das Angebot von Gewächsen aus Deutschland und Österreich. Die ausserordentlich starke Präsenz von Österreich – auch mit hochkarätigen Roten - ist nicht nur darauf zurückzuführen, dass die Schweiz wertmässig der bedeutendste Weinexportmarkt des östlichen Nachbarn ist, sondern auch auf die in den letzten Jahren stetig gestiegene Produktqualität.

Und auch in Ost-, und Südeuropa hat der Weinbau gewaltige Fortschritte gemacht, das belegen die Überraschungen, welche das Angebot an griechischen, kroatischen, slowenischen und ungarischen Spezialitäten bergen.

Das auf den Weinschiffen vorgestellte Sortiment aus Übersee, früher von sortenreinen Gewächsen dominiert, zeichnet sich zunehmend durch eine Betonung der verschiedenen Regionen und Terroirs aus. Nachdem Europa gestern in vielen Bereichen überseeischen Vorbildern gefolgt ist, scheint sich die Neue Welt heute vermehrt ihrer rebbaulichen «Väter» zu besinnen. Eine vermehrte Zurückhaltung bei holzbetonten Gewächsen hin zu mehr europäischer „Finesse“ scheint sich abzuzeichnen.

Doch ob Süden, Norden, Westen oder Osten, die Reise durch die Welt des Weines, welche die EXPOVINA möglich macht, ist für Kenner ebenso faszinierend wie für «Laien». Nicht zuletzt deswegen ist die EXPOVINA die grösste Publikums-Weinmesse Europas mit rund 70'000 Besucherinnen und Besuchern, welche jährlich die grösste Weinflotte der Schweiz am Zürichsee besuchen.

## **Weinforum neu auf der „LS Stäfa“**

Seit 20 Jahren bietet die EXPOVINA im WeinForum vertiefte Informationen mit Seminaren, Degustationen und Präsentationen. Das WeinForum wird erstmals auf dem Eventschiff „LS Stäfa“, welches am Limmatschiff-Steg festgemacht ist, ausgetragen. Das grosszügig umgebaute ehemalige Ledischiff ist der ideale Ort für die entsprechenden Informations- und Degustationsveranstaltungen.

Zu Gast sind zum Beispiel prämierte Schweizer Spitzenweine aus Schaffhausen, der Waadt und dem Wallis ebenso wie illustre Gewächse aus Europa und Übersee. Zur Begegnung mit grossen Weinen aus Italien und Spanien kommt es an vier Anlässen. An einem Tag führt die Reise speziell nach Argentinien.

Ob man dem Geheimnis des Schaffhauser Blauburgunders nachgehen will, lernt, dass Reben „weinen“, prämierte Produzenten aus der Schweiz und Deutschland kennen lernen will, einen der neuen Sterne am argentinischen Weinhimmel, die verborgenen Weinschätze der Toskana oder die feinen Unterschiede von 12 verschiedenen Barolo-Lagen entdeckt, die Palette ist 2015 nicht nur breit, sondern einmal mehr äusserst interessant.

## Kulinarische Inseln des Verweilens

Die EXPOVINA ist nicht nur ein Ort der Begegnung und der Entdeckung, sie ist auch ein Ort des lauschigen Verweilens. Verschiedene Restaurants laden zu kulinarischen Erlebnissen: Die Trattoria Italiana auf der „Wädenswil“ mit traditioneller und moderner italienischer Küche. Das Seerestaurant „Rosenstadt“ mit feinsten Schweizer Fisch- und Fleischgerichten. Und natürlich das Fondue- und Racletteschiff „Panta Rhei“, wo die Käsemischungen noch nach altem Hausrezept hergestellt und ergänzt werden mit einladenden Walliser Tellern, Salatkreationen und Desserts.

Unter dem Patronat der Schweizer Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur MARMITE wurde in diesem Jahr zudem ein spezielles Wild-Gericht für das Schiff „Rosenstadt“ kreiert. Gäste können zwischen einem besonderen Menu oder A-la-carte-Gerichten auswählen. EXPOVINA-Besucher kommen zudem in den Genuss eines exklusiven Rezeptbüchleins, das MARMITE zu diesem Anlass herausgibt.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag: 13 bis 21 Uhr (Kassaschluss 20.30 Uhr), Sonntag: 11 bis 19 Uhr (Kassaschluss 18.30 Uhr). Restaurants: 11.30 bis 24 Uhr (Sonntag 11 bis 21 Uhr). Eintrittspreis inkl. Katalog Fr. 25.–, Zutritt ab 16 Jahren, Hunde sind auf der Ausstellung nicht zugelassen.

### Mehr Informationen:

[www.expovina.ch](http://www.expovina.ch)

### Weinforum:

[http://www.expovina.ch/fileadmin/user\\_upload/Expovina/Expovina\\_2015/EXPOVINA\\_Foren\\_2015.pdf](http://www.expovina.ch/fileadmin/user_upload/Expovina/Expovina_2015/EXPOVINA_Foren_2015.pdf)

### Fotos zur honorarfreien Veröffentlichung:

[www.expovina.ch](http://www.expovina.ch) > Medien (Luftaufnahmen oder Aussen- und Stimmungsbilder)

<http://www.expovina.ch/medien/medienmitteilungen>

### Pressekontakt:

Siro Barino / Paulo Zenz

Barino Consulting, Kantonsstrasse 79, 8807 Freienbach (Schweiz)

Mobile: +41 79 335 24 24

E-Mail: [info@barino.ch](mailto:info@barino.ch)