



www.schlemmerregion-muenchen.de

FORUM VINI 2010 - Nachlese

Auf dem FORUM VINI 2010 (vom 12.-14.11.2010 im M,O,C, München) waren in diesem Jahr insgesamt 270 Aussteller vertreten. Das waren zwar 15 Aussteller mehr als im 25. Jubiläumsjahr 2009, jedoch konnte man an die gute Beteiligung in den Jahren 2007 mit 314 Ausstellern und 2008 mit 304 Ausstellern nicht anknüpfen. Auch die Besucherzahlen sanken erstmals unter 9.000. Natürlich trug das schöne, spät sommerliche Wetter auch dazu bei.

Voll auf ihre Kosten kamen Liebhaber der fränkischen Weine. Auf dem Gemeinschaftsstand der Gebietsweinwerbung Franken zeigten 20 Aussteller ihre Weine.





Der Messestand des Franckenweins dominierte auch wieder in diesem Jahr



Christiana Hengerer-Müller, Weingut Drautz-Hengerer, Heilbronn, wieder mit einem überzeugenden Angebot von Weiß- und Rotweinen sowie einem Spitzen-Trollinger - **Mehr Infos hier**

Das Projekt "Der Trollinger" wurde im Jahr 2007 von den 7 Weinfrauen - Christine Golter, Andrea Gruber, Christina Hengerer-Müller, Heidrun Hohl, Angelika Knauer, Margret Kuhnle und Sabrina Roth - ins Leben gerufen und hat sich zum Ziel gesetzt, die alte Rebsorte Trollinger neu und anders erlebbar zu machen. Die Marke möchte keine neue Modewelle begründen, sondern macht auf etwas aufmerksam, was es schon seit vielen Generationen gibt.

Die frisch-fruchtigen Weine der Mitgliedsbetriebe stammen aus alten Rebeständen, werden sorgfältig gekeltert und stilistisch aufeinander abgestimmt. Die Weine präsentieren sich jung, unverhüllt und ungeschminkt. Selbstbewusst widerstehen sie den Trends zu mehr Alkohol, Farbe und Tannin. Um dem Trollinger ein Profil zu geben, werden bestimmte Grundvoraussetzungen erwartet: Mit klaren Vorgaben im Blick auf das Alter der Reben, Mengenertrag, Ausbau und Farbe typisieren die Frauen einen Trollinger im trockenen Segment.

Entgegen dem allgemein üblichen internationalen Stil der Rotweine – d. h. mehr Tanin, mehr Alkohol, mehr Farbe - präsentiert sich "der Trollinger" in unbeschwerter, leichter Art. Mit seiner ziegelroten Farbe, Beerenaromen wie z.B Kirsche und Erdbeere, seiner frischen und fruchtigen Art lädt er zum unbeschwertem Trinkgenuss ein. Gekühlt getrunken (10-14°C) ist er ein optimaler Begleiter im Alltag, auf Partys, immer und überall einsetzbar. All diese Vorgaben werden von den sieben am Projekt beteiligten Weinbaubetrieben strikt eingehalten. Jedes Weingut hat zwar seinen eigenen Wein – der Geschmack differiert je nach Terroire - das Profil muss jedoch mit den Vorgaben übereinstimmen.



Seit vielen Jahren stellen sich bei FORUM VINI einige Regionen auf großen Gemeinschaftsständen vor. Traditionell war auch in diesem Jahr wieder die Gemeinschaftspräsentationen aus Österreich dabei.



Bild links: Neu auf dem FORUM VINI das anspruchsvolle Angebot von **Selection VINO Austria** von Walter Vogelsberger
 Bild rechts: Die fränkische **Lindenberg Brennerei Zeiss** mit ihrem großen Sortiment an Edelbränden und Likören



Die optimale Lagerung von Weinen ist natürlich immer ein Top-Thema für jeden Weinliebhaber.
 Hier bieten EuroCave und Chambrair die besten Lösungen.

Bild links: Stephan Kohmann, Vorstand von EuroCave
 Bild recht: Chambrair, Sebastian Brix, Verkaufsleiter Süddeutschland



Bild links: Der Verband ViniPortugal präsentierte 11 Winzer und Händler auf seinem Gemeinschaftsstand.



Bild rechts: Jörg Rekatte von Ovinho, dem größten deutschen Wein & Feinkost-Importeur aus Portugal - **Mehr Infos hier**



Wer Riesling und Spätburgunder mag, war bei den Jungwinzern gut aufgehoben.

Unter dem Dach des Deutschen Weininstituts DWI präsentierten 20 Nachwuchswinzerinnen und -winzer der „**Generation Riesling**“ ihre frischen Ideen.





Bild links: Traditionell waren auch wieder Käse-, Schinken und Wurstspezialitäten vertreten
Bild rechts: Bedauerlich, dass das Imbiss-Angebot nicht im Entferntesten dem Genießersanspruch der Messe entsprach, dementsprechend gähnende Leere bei den Imbiss-Ständen.



Bild links: Starke Beachtung fand der kleine Stand von RINDCHEN's Weinkontor
 Esther Jürgens präsentierte ein überzeugendes Angebot von erstklassigen Rot- und Weißweinen zu einem optimalen Preis-/Leistungsverhältnis **Mehr Infos hier**
Bild rechts: Das Pfälzer Wein- & Sektgut Wendel begeisterte mit hervorragenden Weinen - **Mehr Infos hier**



Reges Interesse erfuhr die Sonderverkostung „MUNDUSvini meets FORUM VINI“.
200 Siegerweine standen zur Verkostung bereit – mit Produktpass, Aromenrad und Bezugsquelle.
Eine gute Möglichkeit, einen neuen Lieblingswein zu finden.

Großer Beliebtheit erfreute sich bei den Besuchern wieder das Rahmenprogramm der Internationalen Weinmesse. Am Samstag waren schnell alle Plätze für Seminare wie „Premiumspezialitäten in Franken und Bayern“, „Die Rebsortenvielfalt Portugals“ oder „Die uralte Weinwelt des Libanon“ ausgebucht, aber auch am Freitag und Sonntag waren die Verkostungen und Workshops fast immer bis auf den letzten Platz gefüllt.



Seminar: Riesling Österreich / Deutschland
vom ÖWM - Österreichische Weinmarketing

Referent, Redakteur der Weinwelt und Seminarleiter der Internationalen Weinakademie MUNDUSvini



© Fotos: Christian Funcke

FORUM VINI bot auf dieser 26. Ausstellung den Besuchern wieder ein beeindruckendes Informations- und Verkostungsangebot an internationalen Spitzenweinen, Sekt, Champagner, Bränden und Likören sowie ein sehr interessantes Seminarprogramm.

Der Termin für FORUM VINI 2011 steht bereits fest: Die Internationale Weinmesse wird im nächsten Jahr vom 11. bis 13. November stattfinden.