

ProWein 2027 lancia Zero+, l'area dedicata alle bevande analcoliche

Dal 7 al 9 marzo 2027 la fiera ProWein di Düsseldorf cambierà nome alla sua area dedicata agli analcolici, da ProWein Zero a ProWein Zero+. [The Spirits Business](#) ricostruisce il progetto: all'area di assaggio Meininger Verlag, dove i visitatori professionali potranno provare fino a 300 prodotti, si aggiungono degustazioni indipendenti, sessioni formative, interventi di esperti e un programma di discussione sul futuro della categoria. La Zero+ Bar sarà guidata da Klaus Postmann, fondatore di drinkZero e partner ufficiale dell'edizione, mentre i temi li svilupperà la redazione della fiera, abbinandoli a produttori, prodotti ed esperti. Il perimetro annunciato comprende vini e spumanti dealcolati, aperitivi alternativi, proxy drink e bevande ibride per adulti, con tecnologie, gusti dei consumatori e ospitalità tra i fattori che ne guideranno lo sviluppo. Il direttore di ProWein, Frank Schindler, parla di maggiore chiarezza per una categoria in rapida evoluzione. Postmann sostiene che in poco tempo sia nata una cultura del bere autonoma, con prodotti, occasioni di consumo e aspettative sensoriali proprie. L'elenco stesso dei prodotti racconta la categoria meglio degli slogan: un vino dealcolato, un aperitivo alternativo e una bevanda ibrida nascono da lavorazioni diverse e al banco svolgono funzioni diverse. Per chi compone una carta analcolica, 300 assaggi in tre giorni servono se aiutano a stabilire prima che ruolo deve avere ogni prodotto, perché sotto la sigla "zero" convivono mestieri che hanno poco in comune.