



ProWein 26: Die Neuigkeiten auf dem ZUKUNFTSWEINE Stand

Masterclasses, Thementastings, Starter-Mitgliedschaft, Partout – die alkoholfreie Zukunft und KI-Sommelier

Mainz / Düsseldorf, März 2026 – Auf der diesjährigen ProWein präsentieren die ZUKUNFTSWEINE zahlreiche Neuigkeiten am Stand Halle 1 D 220:

Sonntag & Montag bei Wein+Markt: ZUKUNFTSWEINE Masterclasses – wie schmeckt die Welt der neuen, nachhaltigen Rebsorten?

Aufräumen! Resetknopf drücken! Türen öffnen! Jetzt sofort und in dieser Masterclass. Neue (nachhaltige) Rebsorten überzeugen mit Multikomplexität, Terroir-Fever, klassischen bis abgefahrenen Aromenwelten und setzen in 50 Minuten beeindruckende Herkunft-Statements aus ganz Deutschland. Als Warm up zeigen wir Easy Drinking for Everybody und Everymoment, gefolgt von Spiel mit Herkunft, mutiger Fine Dining-Kompetenz und einer reizenden (erstaunlichen) Sauvignier Gris Vertikale. Herrlich diverse Weinmomente für eine maximal biodiverse Zukunft. Sonntag: Hanneke Schönhals, Montag: Dr. Eva Vollmer. Anmeldung hier: <https://www.wein-und-markt.de/anmeldung>

Täglich: ZUKUNFTSWEINE Thementastings – Zukunft einfach geschmeckt mit unseren Minitastings am Stand.

Tauche ein in die Vielfalt der Zukunftsweine mit den Thementastings:

- Burgunder-Analogie,
- Sauvignon-Parallele gelb,
- Sauvignon-Parallele grün,
- Reifepotential pur,
- Passt in keine Schublade.

Täglich um 12, 14 und 16 Uhr. Einfach am Stand vorbei kommen und verkosten.

Täglich: Die Starter-Mitgliedschaft für ZUKUNFTSWEINE

Für alle, die darüber nachdenken, Zukunftsreben zu pflanzen oder es gerade erst getan haben gibt es die neue Starter-Mitgliedschaft mit:

- Zugang zum Netzwerk erfahrener Zukunftswinzer:innen
- Beratung zu Sortenwahl, Boden und Fördermitteln
- Ehrliche Erfahrungsberichte statt Hochglanzbroschüren
- Der direkte Kontakt zu Betrieben in ähnlicher Lage
- Kein Druck, kein Fahrplan – eigenes Tempo

Täglich: Unser neuer Alkoholfreier ist da: „Partout – alles aus der Rebe“.

Die Zukunft ist (auch) alkoholfrei. Unser exklusives Proxy-Produkt PARTOUT setzt neue Maßstäbe. Regional, ganzheitlich, alkoholfrei und mit allem, was die Rebe bietet: vom ersten zarten Trieb über die frischen Blätter bis zur reifen Traube. Perfekt zum Food Pairing.

Täglich: Probiere über 50 Zukunftsweine

Auf der ProWein präsentieren 6 Winzer:innen ihre Weine vor Ort:

- Weingut Abthof, Rheinhessen
- Ökoweingut Markus Busch, Mosel
- Weingut Hammen, Rheinhessen
- Weingut Janine & Claudius Haug, Württemberg - Bereich Bayerischer Bodensee
- Weingut Hemberger, Franken
- Bio-Weingut Kronenhof, Rheinhessen

Darüber hinaus können über weitere 30 Zukunftsweine in der offenen Verkostungszone am Stand probiert werden.

Dienstag: KI-Sommelier Vinolin zu Gast auf dem ZUKUNFTSWEINE Stand

Vinolin ist ein innovativer und maßgeschneiderter KI-Sommelier – ab sofort neu im Zukunftsweine Shop. Der KI-Sommelier nimmt die Genießer:innen an die Hand, ihren Geschmack in der vielfältigen Welt der neuen Rebsorten zu finden.

Über die Bewegung ZUKUNFTSWEINE

Die ZUKUNFTSWEINE sind eine wachsende Bewegung von derzeit über 80 Winzer:innen aus 5 europäischen Ländern, die sich für klimafreundlichen Weinbau mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PiWIs) engagieren. Die Bewegung hat Zwei Ziele: 1. Weinbau mit deutlich reduziertem Pflanzenschutz (bis zu 80%) etablieren, ohne Kompromisse bei Stil und Qualität. Zukunftsweine sind hochwertige und vielfältige Weine bei gleichzeitig weniger CO2 Verbrauch, mehr Artenvielfalt und weniger Bodenverdichtung. 2. Gleichzeitig sind die Zukunftsweine eine starke Gemeinschaft für wirtschaftlich tragfähigen Weinbau. Durch Austausch, gemeinsame Sichtbarkeit und Qualitätssicherung treiben die Betriebe die Weinwelt von morgen aktiv mit voran.

Hintergrundinformationen

ZUKUNFTSWEINE: www.zukunftsweine.de

Fotomaterial ZUKUNFTSWEINE unter: <https://www.zukunftsweine.de/presse>

Kontakt: ZUKUNFTSWEINE: Petra Peres, petra@zukunftsweine.de, Tel.: 0151 17496717