

## ProWein 2010 – Innovationen und Produktneuheiten von Global Wines

### 1) SANCHILI

Pünktlich zum Start der Sommersaison bringt Global Wines ein neues innovatives Getränk auf den Markt – SANCHILI.

Hinter dem exotisch klingenden Namen verbirgt sich das spanische Nationalgetränk Sangria in einer einmaligen Kombination mit der angenehmen Schärfe der Chili. SANCHILI ist ein fruchtig-lecker schmeckendes Getränk auf Rotweinbasis, das am besten eisgekühlt serviert wird. In Kombination mit frischen Früchten ergibt SANCHILI eine fruchtig-scharfe Sommerbowle, die die Sinne anspricht.

Produkte mit dem Schärfekick der Chili liegen stark im Fokus der Verbraucher. Die Resonanz der Messebesucher auf SANCHILI war durchweg positiv. Die Sangria mit Chili ist in einer 1 Liter-Glasflasche mit Drehverschluss abgefüllt. Das gelbe Etikett mit der markanten roten Chili-Schote weckt die Lust auf Sommer-Sonne-Strand und heiße Fiestas!

SANCHILI ist u.a. bei PENNY zu einem Preis von ca. 2,00 € erhältlich.



### 2) Feuerzangenbowle – Klassiker Reloaded

Endlich auf dem Markt – Original Heinz Rühmann Feuerzangenbowle. Das Kultgetränk zum Film-Klassiker „Die Feuerzangenbowle“ aus dem Jahr 1944.

Die Feuerzangenbowle präsentierte sich dem Fachpublikum auf der ProWein 2010 mit angesagtem Retro-Etikett - bestehend aus dem Originalplakat der ersten Filmvorführung und der Original Unterschrift Rühmanns.

Das Interesse der Messebesucher am neuen Kultgetränk war enorm – die Flasche erinnerte viele an feucht-fröhliche Filmabende (vor allem zu Studienzeiten). Um den Besuchern die Möglichkeit zu geben, das Kultgetränk in authentischer Atmosphäre zu verkosten, baute Global Wines ein altes Filmtheater mit Original 30-er Jahre Filmsessel und Filmprojektor auf, in dem der deutsche Filmklassiker an den drei Messtagen gezeigt wurde.

„Aber jedär nur ein winziges Schlöckchen“ galt zum Glück für die interessierten Messebesucher nicht – das Getränk konnte von Jedem in gewünschter Menge getrunken werden.

Das Punschgetränk Feuerzangenbowle mit verbesserter Rezeptur besteht aus sorgfältig ausgesuchtem Rotwein, verschiedensten Gewürzen und Fruchtauszügen, Zucker sowie dem feinen Geschmack von altem Rum. Es ist in einer 1 Liter Glasflasche mit Schraubverschluss trinkfertig abgefüllt. Zum Genießen muss es nur kurz erhitzt werden – und dann: Film ab!





(Filmtheater Global Wines auf der ProWein)

### 3) Kräuter Gaudi – Die Wiederentdeckung aus Bayern



(Präsentationswand am Messestand von Global Wines)

Wer an Bayern mit seinen saftig-grünen Kräuterwiesen und klaren Bergseen denkt, dem läuft das Wasser im Mund zusammen. Das liegt sicher auch daran, dass viele lokale Traditionsgetränke wie Kräuter Gaudi, die Besonderheiten dieser Landschaft in sich aufgenommen haben.

Das Original bayerische Rezept wurde von Global Wines wiederentdeckt und in neuem Gewand und frisch abgefüllt auf der ProWein vorgestellt. Kräuter Gaudi erfrischt den Gaumen mit leichter Kohlensäure, seinem aromatischen Geschmack nach Kräutern und frisch gepflückten Äpfeln und belebt durch seinen geringen Alkoholgehalt die Sinne.

Der Apfel-Kräuter-Cidre nach traditionellem bayerischem Geschmack besteht aus Apfelwein, Apfelsaft, natürlichen Kräutern und Gewürzen und wird in einer pfandfreien Glasflasche mit Kronkorken im Handel erhältlich sein. Regionale traditionelle Produkte liegen stark im Fokus der Verbraucher, die Nachfrage steigt kontinuierlich an. Kräuter Gaudi ist das passende Getränk für laue Sommerabende, zum Picknick, zum Grillen und für Genießer aller Altersklassen, die fruchtig-erfrischende Getränke mit wenig Alkohol bevorzugen.



## **Pilotprojekt: Die fairen Winzer – Der erste faire Wein aus Deutschland**

### **Fair zur Natur, leistungsgerechte Bezahlung und Faire Handelsbeziehungen**

Umweltschonender Weinbau, sozialer Umgang im Miteinander und faire Handelsbeziehungen sind die entscheidenden drei Säulen der Vereinigung „Die fairen Winzer“, die auf der ProWein in Düsseldorf erstmalig am Stand von Global Wines ihr neues Projekt präsentierte.

Insbesondere in einem fairen Umfeld kann der ökologische Weinbau die Lebensgrundlage der Winzer und ihren Familien nachhaltig sichern. Der ganzheitliche Anspruch der fairen Winzer schließt insbesondere die leistungsgerechte faire Entlohnung ihrer Arbeit im Weinberg mit ein - ein wichtiger Bestandteil des Fairness-Gedankens.

### **Hintergrund und Grundsätze der fairen Winzer**

Immer mehr Verbraucher legen Wert darauf, dass Produkte und Lebensmittel des täglichen Bedarfs aus einer nachhaltigen Produktionsweise stammen. Rabattschlachten und Preissenkungswellen haben gezeigt, dass „Billiger geht's immer“ längst nicht mehr im Interesse der Verbraucher ist - die Umsatzzahlen der Discounter und Supermärkte spiegeln diese Entwicklung durch drastische Umsatzeinbrüche im ersten Quartal 2010 wider. Als Folge der Preissenkungsrunden stehen viele Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte aufgrund nicht kostendeckender Bezahlung ihrer Arbeit am Rande des Existenzminimums.

Im Frühjahr 2010 entschieden sich mit dieser Situation unzufriedene Winzer aus Rheinhessen, gegen die negative Marktentwicklung mit der Gründung des Labels „Die fairen Winzer“ vorzugehen.

Mit dieser Initiative wollen sie verdeutlichen, dass sie zu den vom Handel diktierten Preisen finanziell nicht in der Lage sind, ihre Rebfläche nachhaltig und ökologisch zu bewirtschaften – was sie als Berufs Ethos ansehen. Die ökologische Weinerzeugung leistet einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Naturschutz, zum Schutz nicht erneuerbarer Ressourcen sowie zum Erhalt der Kulturlandschaft Weinberg und des ländlichen Raums. Zum anderen wollen sie nicht länger hinnehmen, dass ihre langfristige Existenz, die ihrer Familien und Mitarbeiter durch niedrige Entlohnung bedroht ist.

### **Alleinstellungsmerkmal**

Ziel der fairen Winzer ist es, Weine zu produzieren, die in mehrfacher Hinsicht „fair“ sind: Zur Natur, zum Verbraucher und zum Handel - was ein akkreditiertes Fair-Siegel auf der Flasche garantiert. Dieses Siegel ist für den Verbraucher leicht zu erkennen und sofort zu verstehen.

Als Honorierung und Gegenleistung ihrer Anstrengung, faire Weine zu produzieren, fordern die Winzer eine leistungsgerechte Entlohnung ihrer Arbeit über dem momentan vorherrschenden niedrigen Niveau.

Fair gegenüber der Natur sind die Winzer durch eine freiwillige Selbst Verpflichtung, wissenschaftliche Nachhaltigkeitskriterien - wie bedarfsgerechter Düngemiteleinsatz, Begrünung der Weinberge zur Vermeidung von Bodenerosion, Verzicht auf künstliche Bewässerung - bei ihrer Arbeit im Weinberg einzuhalten.

Die Einhaltung dieser Bewirtschaftungskriterien wird in regelmäßigen Abständen von unabhängigen Prüfinstituten kontrolliert und dokumentiert.

Eine weit überdurchschnittliche Wein-Qualität zu einem gerechtfertigten Preis garantieren dem Verbraucher unabhängige Bewerter, die alle Weine sensorisch überprüfen, bevor sie im Handel vertrieben werden. Nur einwandfreie Top-Weine dürfen das Fair-Siegel auf der Flasche tragen.

Dem Handel bieten die Winzer langfristige und vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen mit garantierter und hoher Weinqualität.

Im Einführungsjahr werden die ersten fairen Weine aus Deutschland in den Rebsorten Riesling, Müller-Thurgau und Dornfelder im Handel in einer limitierten Flaschenzahl erhältlich sein – der limitierende Faktor ist die Natur. Die Weine werden von Global Wines vertrieben.

### **Das Sortiment von Global Wines – Vielfach prämiert in 2010**

Auch beim diesjährigen Weinwettbewerb „Berliner Weintrophy“ wurde das Sortiment von Global Wines wie bereits im Vorjahr mehrfach ausgezeichnet. Insgesamt erhielten neun Weine „Berliner Gold“ und 16 Weine „Berliner Silber“.

Bei der „Berliner Weintrophy“ werden von einer internationalen über 120-köpfigen Jury mit Mitgliedern aus allen wichtigen Weinbauländern in Gruppen von 5 – 7 Juroren alle Weine verkostet. Den Juroren sind nur die Jahrgänge der Weine bekannt. Sonst gibt es keine weiteren Informationen. Die Ergebnisse werden ausnahmslos schriftlich dokumentiert und aufbewahrt.

Daneben hat Global Wines den besten südafrikanischen Rotwein des deutschen LEH im Sortiment, was eine Verkostung unabhängiger Sensorik-Experten der Fachzeitschrift Wein und Markt im Januar 2010 ergab. Der Rote aus Südafrika ist außerdem mit „Berliner Gold“ und DLG „Sehr Gut“ ausgezeichnet.



Der beste „Blaifränkisch“ im deutschen Fachhandel kommt ebenfalls von Global Wines. Der österreichische Rotwein aus der Kellerei Aichenberg im Burgenland überzeugte die unabhängigen Experten in einem Produkttest, der im Februar 2010 von der Fachzeitschrift Wein und Markt durchgeführt wurde.



Abdruck kostenfrei. Wir bitten um Übersendung eines Belegs nach Veröffentlichung.