

„Vinalia“ ist der Marktplatz der Genüsse – Dreiklang rund um Genuss, Geschmack und Lebensart

Seit 2006 initiiert Beate E. Wimmer, Gründerin und Geschäftsführerin der Vinalia GmbH, mit großem Erfolg die Wein- und Genussmesse „Vinalia“, die in diesem Jahr am 14. und 15. November im HCC Kuppelsaal Hannover ihre Pforten öffnet.

Ein Konzept, das aufgeht: Im Jahr 2010 wird diese hochkarätige Veranstaltung an fünf verschiedenen attraktiven Standorten stattfinden.

Was ist das Geheimnis des Erfolges und was macht die Philosophie von Vinalia aus, Frau Wimmer?

Ganz wichtig ist das Terroir, das für ein Plädoyer für neue Weinkultur steht. Vinalia legt großen Wert darauf, dass die Winzer Terroir-Weine präsentieren. D.h. damit heben wir uns deutlich ab von einer Welt, in der Fastfood und von Food-Designern entwickelte genormte Produkte vorherrschen. Wir legen größten Wert auf das harmonische Zusammenspiel von Lage (Topographie), Bodenbeschaffenheit, Klima (Makro/Mikro/Meso) und Rebsorte. Die Erfahrung und das Können des Winzers (natürlich darf ein kleines bisschen Mystik nicht fehlen) spielen eine entscheidende Rolle bei der Entstehung großen Gewächses.

Nur durch den Mut und die Experimentierfreude der Winzer, beispielsweise neue Schnitt-Techniken im Berg, neue Experimente im Keller und der Austausch von Erfahrung, aber auch die Rückbesinnung auf bewährte Traditionen sind wir heute in der profitablen Lage, dass die Welt auf Deutschland und seine Weine schaut. Schon längst spielen auch deutsche Weine in der Champions- League mit.

Betrachten wir das Ausland finden wir dort gleichfalls hochkarätige Weine, besonders interessant wird es bei der Cuveé, dem so genannten Verschnitt von unterschiedlichen Rebsorten. Hier ist es spannend zu ergründen, welche Rebsorten der Winzer verwendet hat und warum er gerade die Traube in seinen Wein einbringt. Gern stehen unsere Winzer, Importeure und auch der heimische Fachhandel auf der Vinalia für detaillierte Fachinformationen zur Verfügung.

Ihre Philosophie basiert auf drei Säulen. Welche gehört weiter unabdingbar dazu?

Die Harmonie, also das genussvolle Miteinander von Wein und Speisen ist von außerordentlicher Bedeutung. Es ist ein besonderes kulinarisches Erlebnis für den Weinliebhaber, wenn ihm diese Vermählung näher gebracht wird. Fachautoren wie Christina Fischer (Sommelière) und Henri Schimpf haben professionelle Fachbücher über die Geheimnisse der guten Küche in Verbindung mit dem passenden Wein verfasst. Sinn ist es, die Geschmacksnerven zu kitzeln und eine wahre Explosion der Sinne zu erreichen. Hier decken wir eine breite Palette ab: So kann beispielsweise eine deftige Jause sehr gut von einem mineralischen Sauvignon Blanc mit Stachelbeeraromen begleitet werden (Säure fängt Fett auf), Schalentiere reagieren besonders gut auf gereifte Rieslinge mit Edelfirn-Note, (von Freunden älterer Weißweine wird dieser Ton gerne in geringem Ausmaß toleriert) oder ein Steinpilz-Risotto, das von einem trockenen Traminer gekürt

wird. Wir zeigen auf der Vinalia, dass ein guter Wein (egal welcher Preislage – schon ab 4,50 Euro) auch etwas Gutes zum Essen braucht.

Und kompliziert muss das nicht sein. Es gibt einige Grundregeln zu beachten, jedoch darüber hinaus von Spezialisten auch einige finessenreiche Tipps.

Übrigens: Die Harmonie von Speise und Wein ist eines meiner ausgesprochenen Lieblingsthemen. Ich steige zunächst in den Weinkeller und bestimme dann, was gekocht wird.

Ein sehr wichtiger Punkt auch für die Gastronomie: Die Weinauswahl muss in enger Abstimmung mit der Küche erfolgen!

Wie heißt die dritte Säule, die die Vinalia so erfolgreich macht?

Eine klare Identität und Authentizität – das ist ein großer Triumph der Produkt-Vielfalt! Und dem tragen wir Rechnung. Carlo Petrini, der Vorsitzende von Slow Food International stellt in seiner letzten Kolumne heraus, wie wichtig der Austausch und die Begegnung von Verschiedenheiten sind. So bestehen nur wenige der uns bekannten Rezepte ausschließlich von Zutaten aus dem so genannten Herkunftsland. Ein klassisches Beispiel aus unserer Esskultur ist die Pasta mit Tomatensoße. In der ganzen Welt wird dieses Gericht der italienischen Küche zugeschrieben. Dabei besteht dieses Gericht aus Zutaten, die keinen italienischen Ursprung haben. So streiten sich die Araber und die Chinesen, wer die Nudel erfunden hat und die Tomate wurde aus Amerika importiert.

Für Vinalia heißt das: Um authentische, unverfälschte Produkte zu präsentieren und dem Gourmetfreund das maximale Genusserlebnis zu beschern, präsentieren wir unterschiedlichste Produkte von erstklassiger Qualität

Zu guter Letzt noch ein Tipp für Verbraucher und Interessierte:

Probieren, immer wieder probieren, das schult den Gaumen am besten. Besuchen Sie uns auf der Vinalia! Hier haben Sie reichlich Gelegenheit, kulinarische Genüsse zu verkosten.