vinetur

ProWein relanza Zero+ como su gran espacio para las bebidas sin alcohol

La feria reunirá catas, formación, análisis de mercado y debate profesional para una categoría con más peso comercial

martes 6 de octubre de 2026



Klaus Postmann

ProWein ampliará en su próxima edición su propuesta dedicada a las bebidas sin alcohol con una nueva marca y un programa más amplio. La feria ha anunciado que ProWein Zero pasará a llamarse ProWein Zero+, una evolución con la que pretende reunir en un mismo espacio catas, formación, análisis de mercado y debate profesional sobre la evolución de esta categoría.

La organización sitúa este cambio dentro de su apuesta por un segmento que gana peso entre productores, distribuidores, hostelería y compradores profesionales. El director de ProWein, Frank Schindler, afirma que la intención es ofrecer no solo una selección amplia de productos, sino también más claridad en una categoría que, a su juicio, cambia con rapidez.

ProWein Zero+ se presentará como punto de encuentro para elaboradores, comercio, restauración, visitantes profesionales y expertos internacionales. La feria mantendrá como pieza central la zona de cata abierta Zero+ de la editorial Meininger Verlag, donde los asistentes podrán probar hasta 300 referencias sin alcohol y conocer de forma directa la amplitud de la oferta disponible, así como nuevos conceptos e innovaciones del mercado.

A esa zona se sumará el Zero+ Bar, que estará dirigido por el experto austríaco en alimentación y bebidas Klaus Postmann, socio oficial de ProWein 2027 para este espacio. Postmann es economista de la nutrición, especialista en bebidas y fundador de drinkZERO, una consultora centrada en productos sin alcohol. Además, junto con esa plataforma, asumirá el diseño del contenido y el desarrollo del programa de la nueva Zero+ Zone.

La propuesta se organizará en torno a temas concretos. Junto a las presentaciones de marcas, el programa incluirá cuestiones de fondo sobre la categoría y sus posibilidades comerciales. ProWein prevé adaptar los formatos a productores, productos y especialistas en función de cada asunto. En el Zero+ Bar habrá masterclasses sobre análisis sensorial, desarrollo de producto y avances tecnológicos, además de charlas sobre tendencias de mercado, comportamiento del consumidor, hostelería y estrategias de distribución. La organización añade que, según el tema y los ponentes, también se ofrecerán sesiones internacionales en inglés.

La feria justifica esta ampliación por la mayor diversidad que observa en el mercado de bebidas sin alcohol. Junto a los vinos y espumosos sin alcohol, ProWein cita el avance de los proxies, las alternativas al aperitivo y las bebidas híbridas para adultos. A ello se suman nuevas tecnologías y cambios en la demanda, con más atención a la experiencia sensorial, al desarrollo de producto, a la hostelería y al marketing.

Ese será el eje del programa del Zero+ Bar: qué productos y segmentos tendrán más peso en los próximos años, qué innovaciones técnicas están modificando la categoría y qué papel desempeñan el comercio y la hostelería en su consolidación. La feria busca que ese espacio sirva tanto para la prueba de producto como para el intercambio de conocimiento entre empresas y especialistas.

Postmann sostiene que las bebidas sin alcohol ya no se entienden solo como una alternativa, sino como una extensión de los hábitos de consumo actuales. En su opinión, en poco tiempo ha aparecido una cultura propia alrededor de esta oferta, con nuevos productos, nuevas ocasiones de consumo y expectativas distintas en materia de sabor, servicio y venta. Su objetivo en ProWein 2027, añade, es hacer visible esa evolución, llevarla a la cata y abrirla al debate profesional.

ProWein 2027 se celebrará en Düsseldorf del 7 al 9 de marzo de 2027.