

21.10.2013 - 09:30 Uhr

Ein Festival für Weinliebhaber und Bonvivants

Basel (ots) -

Die neuntägige Weinveranstaltung, Basler Weinmesse, öffnet für Weinkenner und Weinfreunde bereits am 26. Oktober ihre Tore. Ab dem 31. Oktober stösst die Basler Feinmesse, Feinkostveranstaltung für Liebhaber der feinen Genüsse, dazu. Bis zum 3. November können in der Halle 4 der Messe Basel rund 4'500 Weine aus aller Welt sowie eine vielfältige Auswahl an Köstlichkeiten und Delikatessen entdeckt, probiert und gekauft werden.

Eintauchen in die Welt der Weingewächse

Die 40. Basler Weinmesse steht vor der Tür. Vom 26. Oktober bis 3. November 2013 findet die grösste Weinfachveranstaltung der Nordwestschweiz in der Halle 4.1 der Messe Basel statt. 130 Weinhändler und Produzenten geben einen Einblick in die Vielfalt von Weiss-, Rosé- und Rotweinen und präsentieren renommierte nationale und internationale Spitzengewächse. Aber auch Weine aus weniger bekannten Weinregionen können während neun Messetagen degustiert, verglichen und gekauft werden. Die Empfehlungen der Jury der Weinprämierung La Sélection stehen den Besuchern zur Verfügung, um sich in der Vielfalt von rund 4'500 präsentierten Weinen zu Recht zu finden.

DOCa RIOJA zu Gast in Basel

Die qualifizierte Weinbauregion Rioja wird an der Basler Weinmesse zum 1. Mal als Gastregion vertreten sein. Die Besucher dürfen sich auf erlesene Riojaweine freuen, die so facettenreich sind, wie die Region aus der sie stammen. Es werden eine grosse Anzahl verschiedener Riojaweine zum Probieren bereitstehen. Und damit beim Thema Rioja keine Fragen offen bleiben, lädt der Riojaexperte David Schwarzwälder am 27. Oktober 2013 zu exklusiven Degustationen ein. Dabei wird Interessierten nicht nur Wissenswertes zu verschiedenen Riojaweinen und den bekanntesten Traubensorten aus der Region vermittelt, sondern sie erfahren auch Grundlegendes zum Weingenuss im Allgemeinen.

Feinkostprodukte entdecken und geniessen

Die Feinkostveranstaltung, Basler Feinmesse, findet im 2013 zum zweiten Mal statt. Vom 31. Oktober bis 3. November verführen 70 Aussteller in die vielfältige Welt der feinen Genüsse. Der Produktemix ist gross und reicht von Lachs und Sushi über Champagner, Bier, ausgefallene Spirituosen bis zu Kaffee, Ölen, Fleischprodukten, Pasta und Süssem. An der Basler Feinmesse können Köstlichkeiten jedoch nicht nur probiert und gekauft werden: Bei Passion Kochen hat der Besucher auch die Möglichkeit, gleich selber Hand an zu legen und in einer Gruppe unter Anleitung von Jeannette Born, Kochschule Kocherei, genüssliche Speisen zu kreieren und im Anschluss gemeinsam zu essen.

Gastregion mit Innovationen aus dem Tessin

Gastregion an der Basler Feinmesse ist das Tessin mit ausgewählten Produzenten. Exzellente Weine sowie Käse mit unterschiedlichen Charakteren, aber auch Pasta, Schokolade, Pepperoncino und Salamiwurst mit ausgewählten Gewürzen oder Met, das mittelalterliche Getränk aus einem Honigbestandteil, sind Beispiele der Vielfalt der Tessiner terroir Produkte.

Im Ristorante Locanda Ticinese, welches von Pro Ticino Verein gegründet wurde, stehen Antipasti, Minestrone, Rindsschmorbraten mit Bramata sowie ein Steinpilzrisotto und eine Auswahl an hausgemachten Desserts auf der Menükarte.

Einloggen und Tickets lösen

Neu können Besucher das Tagesticket bereits im Vorfeld über den Online-Shop kaufen oder einen erhaltenen Gutschein einlösen.

Basler Weinmesse 2013, 26. Oktober - 3. November 2013

Basler Feinmesse 2013, 31. Oktober - 3. November 2013

Messe Basel, Halle 4

Montag bis Samstag 15 - 21 Uhr

Sonntag 12 - 19 Uhr

CHF 15.- inkl. Messekatalog Eintritt ab 18 Jahren

www.baslerweinmesse.ch , www.feinmesse.ch

Kontakt:

MCH Messe Schweiz (Basel) AG
Frau Dominique Farner, Head Communications
4005 Basel
Tel. 058 206 21 99
dominique.farner@messe.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100009041/100745609> abgerufen werden.