Die Zahlen geben dieser Geschichte Rückgrat. 2025 nennt die Garda DOC 2.358 Hektar beanspruchte Rebfläche und rund 23,38 Millionen Flaschen à 0,75 Liter. 89 Prozent davon sind Weißweine. Pinot Grigio ist mit 8,1 Millionen Flaschen die Leitsorte. Dazu kommen Garda Bianco im Wachstum, Chardonnay, autochthone Sorten sowie Spumanti und Frizzanti. Das ist keine romantische Nische. Das ist ein Gebiet mit gastronomischer Breite.

Besonders spannend ist der Schaumwein. Die Einführung der Bezeichnung Crémant in der die Italiener zeigen, wohin die Reise geht: klassische Methode, europäische Anmutung, Aperitivo-Kompatibilität. Für österreichische Betriebe ist das ein Türöffner. Garda DOC kann als Auftakt funktionieren. Als Terrassenwein. Als glasweiser Einstieg. Als Alternative zu Prosecco, ohne gleich ein Champagner-Theater aufzuführen.

DAS PROBLEM IST BEDEUTUNG.

Wein war einmal selbstverständlich Teil von Festen, Gastfreundschaft und Gemeinschaft. Heute ist er eine Option unter vielen. Cocktail, Spritz, Bier, alkoholfrei, Kombucha, Kaffee, Wasser mit Haltung. Die Konkurrenz ist nicht nur im Glas. Sie ist im Lebensgefühl. Und Wein hat oft schlecht kommuniziert. Die Branche hat Experten geschaffen, anstatt Liebhaber. Garda DOC liefert ein brauchbares Gegenmodell: verständliche Herkunft, starke Urlaubsassoziation, moderne Trinkigkeit, Sortimentsbreite und ein Thema, das sich am Tisch erzählen lässt, ohne den Gast mit Technik-Parametern zu erschlagen. Die wichtigste Erkenntnis meiner Pressereise lautet daher nicht: Um den Gardasee macht man jetzt Weine mit weniger Alkohol

Die Erkenntnis lautet: Garda DOC zeigt, wie man aus einer veränderten Trinkkultur kein Verlustnarrativ baut, sondern ein Angebot. Hier macht man aus weniger Alkohol mehr Argument: frisch, mediterran, gastronomietauglich und anschlussfähig. Oder einfacher gesagt: weniger Schwere im Glas, mehr Bewegung auf der Karte.



Grapos SOFT DRINKS

prefer unbottled drinks

PERFEKTION IM
OFFENAUSSCHANK
SIRUP + TECHNIK + SERVICE



Ihr Partner für nachhaltigen Getränkeausschank und individuelle Techniklösungen.

www.grapos.com | www.schankomat.com

Grapos SOFT DRINKS

SEIT 2019 I EIN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

Durst-löscher

Drei neue Geschmacksrichtungen
Stibitzer

Stibitzer erweitert 2026 sein Ready-to-Drink-Portfolio um drei moderne Spritz- und Weinmischgetränke: Sommer Wein Mix mit 3,5 % vol., Wild Berry Spritz und Aperitivo Spritz mit je 5,5 % vol. Die trinkfertigen Varianten setzen auf Leichtigkeit, Frucht und unkomplizierten Genuss. Damit trifft Stibitzer den Zeitgeist bewusster, erlebnisorientierter Drinks und bringt frischen Schwung in gesellige Momente.

www.stibitzer.at





Brandneu! Ab Juli erhältlich!
Zirbbly versetzt Berge

Apfelwein & Alpenzirbe.
Eine Zusammenarbeit von Traunsecco und emil 1868.
Am Weltmarkt prämiert ab Sommer als Reay to drink in Österreich erhältlich.
Folgt uns auf zirbbly.at um den Marktstart als erstes zu erfahren.

www.zirbbly.at

Fruchtig, frisch, nachhaltig
Eistee Mango von Grapos

Grapos erweitert seine Produktlinie um Eistee Mango: fruchtig-exotisch, mit echtem Schwarztee und ideal für den Offenausschank. Eisgekühlt und mit Mangospalte serviert, bringt er Sommerfeeling ins Glas. Ebenfalls beliebt: Eistee Pfirsich, Eistee Zitrone mit herber Schwarztee-Note sowie Kaktusfeige-Grüntee – blumig, sanft, antioxidativ und erfrischend.

www.grapos.com



WERBUNG