Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

# SCHWEIZ FEIERT GARNACHA-WEINE MIT „THE EU FAB 6“

## Von Luzern bis Basel eine Entdeckungsreise zum Internationalen Tag der Garnacha-Traube

Fotos verfügbar hier.

*Schweiz, 20. Oktober 2025* – In diesem Herbst feiert die Kampagne “The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe” die Vielfalt und den Reichtum der Garnacha-Weine in der Schweiz mit einer Reihe von spannenden Veranstaltungen für Fachleute und Weinliebhaber.

Die Saison begann mit dem **Wine Date Luzern** (11.–14. September), bei dem Besucher eine breite Auswahl an Garnacha-Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) entdecken konnten – von frischen, fruchtbetonten bis hin zu komplexen, strukturierten Stilen. Sowohl Einsteiger als auch erfahrene Weinliebhaber hatten hier die Gelegenheit, die Vielseitigkeit der Garnacha-Traube hautnah zu erleben.

**Jedes Jahr am dritten Freitag im September feiern Weinliebhaber weltweit den International Garnacha Day und würdigen damit diese traditionsreiche und charakterstarke europäische Rebsorte.** Bereits Ende des 19. Jahrhunderts gehörte Garnacha zu den wichtigsten Sorten Europas – geschätzt für ihre Widerstandsfähigkeit, Anpassungsfähigkeit und ihre Fähigkeit, charaktervolle Weine zu erzeugen. Am 19. September beteiligte sich auch die Schweiz an den globalen Feierlichkeiten: **Eine besondere Masterclass an der Zurich Wine Academy** bot Weinbegeisterten eine tiefgehende Entdeckungsreise in die Welt der Garnacha.

Kurz darauf, vom 23. bis 25. September, **reiste eine Gruppe Schweizer Importeure nach Spanien**, um die Ursprungsregionen der Garnacha zu besuchen und ihr Wissen über die g.U.-Gebiete zu vertiefen.

Im Oktober stand die Ausbildung im Mittelpunkt. Am 9. Oktober fand an **der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL)** eine Masterclass für Studierende und zukünftige Fachkräfte der Gastronomie statt, die Einblicke in die Vielseitigkeit und das kulturelle Erbe der Garnacha-Rebe bot. Ziel der Veranstaltung war es, die Bandbreite der Traube zu zeigen und ihre Fähigkeit hervorzuheben, ein komplettes Menü harmonisch zu begleiten.

Die Schweizer Weinwelt erhält eine weitere Gelegenheit, Garnacha hautnah zu erleben: bei der **Wine Tour Zurich am 27. Oktober**, wo eine Masterclass die Vielfalt und moderne Attraktivität dieser emblematischen Rebsorte beleuchten wird.

Den Höhepunkt der Feierlichkeiten bildet das **Weinfestival Basel (30.–31. Oktober und 1. November)**, eines der bedeutendsten Weinereignisse der Schweiz. Garnacha-Weine mit g.U. stehen dabei im Mittelpunkt – Besucher können ihren zugänglichen Charakter, ihre aromatische Tiefe und ihre gastronomische

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Vielseitigkeit entdecken. **Zwei spezielle Masterclasses ermöglichen es, die Vielfalt der Garnacha intensiv zu erkunden**. Kuratierte Verkostungserlebnisse machen die kulturelle Herkunft jeder Garnacha g.U. erfahrbar – ein echtes Highlight für Weinprofis und Genießer gleichermaßen.

Garnacha gedeiht in einigen der ikonischsten spanischen g.U.-Regionen, die jeweils besondere Eigenschaften zur Vielfalt der Sorte beitragen. Bekannt für ihre lebhaften roten Fruchtaromen, ausgewogene Säure und seidigen Tannine, entstehen aus Garnacha zugängliche, aber zugleich faszinierend komplexe Weine. Ihre natürliche Frische, feine Würze und Ausdruckskraft machen sie zu einem Favoriten von Sommeliers und Weinliebhabern gleichermaßen.

Mit Verkostungen, Masterclasses und Festivals stärkt die Kampagne The EU Fab 6 die Präsenz von Garnacha in der Schweiz und fördert den Austausch zwischen Produzenten, Fachleuten und Konsumenten.

**Mitfinanziert von der Europäischen Union**, fördert die Kampagne "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" europäische Spitzenqualität in Großbritannien und der Schweiz. Verkostungen, Informationsangebote und Events stärken die Bekanntheit und Wertschätzung der geschützten Spezialitäten.

Getragen wird die Initiative von sechs renommierten Konsortien:
- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italien) – Projektleiter**
- **Consorzio Cacciatore Italiano (Italien)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Italien)**
- **ODG der Premières Côtes de Bordeaux und Cadillac (Frankreich)**
- **Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spanien)**
- **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italien)**

**Folgen Sie uns, um mehr über die exzellente Qualität europäischer g.U.- und g.g.A.-Wurstwaren und -Weine zu entdecken:** Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

---

## LA SUISSE CÉLÈBRE LES VINS DE GARNACHA AVEC "THE EU FAB 6"

### De Lucerne à Bâle, un voyage pour célébrer la Journée internationale du cépage Garnacha

Photos disponibles ici.

*Suisse, 20 octobre 2025* – Cet automne, la campagne "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" célèbre la richesse des vins de Garnacha à travers une série d'événements captivants destinés aussi bien aux professionnels qu'aux consommateurs.

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

La saison a débuté avec **Wine Date Lucerne** (11–14 septembre), où les visiteurs ont pu découvrir une large gamme de vins Garnacha AOP – des styles frais et fruités aux vins plus complexes et structurés. L'événement a permis aux novices comme aux amateurs confirmés d'apprécier la polyvalence exceptionnelle de ce cépage.

**Chaque année, le troisième vendredi de septembre, les amateurs de vin du monde entier célèbrent la Journée internationale de la Garnacha, en hommage à ce cépage européen historique et expressif**. Dès la fin du XIXe siècle, la Garnacha était déjà l'une des variétés les plus importantes d'Europe, reconnue pour sa résilience, son adaptabilité et sa capacité à produire des vins de caractère. Le 19 septembre, la Suisse s'est jointe à la célébration mondiale avec une masterclass spéciale à la **Zurich Wine Academy**, offrant une immersion dans la diversité et le patrimoine de la Garnacha.

Quelques jours plus tard, du 23 au 25 septembre, un **groupe d'importateurs suisses s'est rendu en Espagne** pour une mission professionnelle, visitant des producteurs et approfondissant leurs connaissances des régions AOP d'origine de la Garnacha.

En octobre, l'accent a été mis sur la formation. Le 9 octobre, **la SHL (Swiss Hotel Management School) de Lucerne** a accueilli une masterclass dédiée aux étudiants et futurs professionnels de l'hôtellerie, explorant la polyvalence et l'héritage culturel du cépage Garnacha. L'objectif : démontrer la capacité unique de ce raisin à accompagner un repas complet, de l'entrée au dessert.

Les amateurs auront une nouvelle occasion de découvrir la Garnacha lors de la **Wine Tour Zurich le 27 octobre**, où une masterclass mettra en lumière la diversité et la modernité de ce cépage emblématique.

Les festivités atteindront leur apogée lors du **Weinfestival Basel (30–31 octobre et 1er novembre)**, l'un des événements œnologiques les plus importants de Suisse. Les vins Garnacha AOP y occuperont le devant de la scène, permettant aux visiteurs d'en apprécier le caractère accessible, la profondeur aromatique et la grande polyvalence gastronomique. Deux masterclasses dédiées permettront une exploration approfondie de la diversité de la Garnacha. Les visiteurs pourront également participer à des dégustations guidées et découvrir la richesse culturelle derrière chaque vin AOP Garnacha.

Cultivée dans certaines des appellations les plus emblématiques d'Espagne, la Garnacha exprime toute la diversité de ses terroirs. Connue pour ses arômes de fruits rouges vifs, son acidité équilibrée et ses tanins soyeux, elle donne naissance à des vins à la fois accessibles et complexes. Sa fraîcheur naturelle, ses épices subtiles et son expression généreuse en font un choix privilégié des sommeliers et des amateurs.

En combinant dégustations, masterclasses et festivals, la campagne EU Fab 6 continue de renforcer la présence de la Garnacha en Suisse, créant des ponts entre producteurs, professionnels et consommateurs.

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

**Co-financée par l'Union européenne**, la campagne "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promeut l'excellence européenne au Royaume-Uni et en Suisse. Grâce à des dégustations, des activités pédagogiques et des événements promotionnels, elle valorise les produits sous signes de qualité AOP et IGP.

Cette initiative est soutenue par six consortia prestigieux :
- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de projet**
- **Consorzio Cacciatore Italiano (Italie)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italie)**
- **ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France)**
- **Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne)**
- **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italie)**

**Suivez-nous pour découvrir toute la qualité des produits AOP et IGP européens :**
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

**Contact presse**
Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tél. +39 030 7741535
Email : theeufab6@gmail.com

---

## LA SVIZZERA CELEBRA I VINI GARNACHA CON "THE EU FAB 6"

### Da Lucerna a Basilea, un viaggio per celebrare la Giornata Internazionale dell'Uva Garnacha

Foto disponibili qui.

*Svizzera, 20 ottobre 2025* – Questo autunno, la campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" celebra la ricchezza dei vini Garnacha in tutta la Svizzera, attraverso una serie di eventi coinvolgenti dedicati a professionisti e consumatori.

La stagione si è aperta con **Wine Date Lucerne** (11–14 settembre), dove i visitatori hanno potuto scoprire un'ampia selezione di vini Garnacha DOP, dalle versioni fresche e fruttate a quelle più complesse e strutturate. L'evento ha offerto a curiosi ed esperti la possibilità di vivere in prima persona la versatilità della Garnacha.

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

**Ogni anno, il terzo venerdì di settembre, gli appassionati di vino di tutto il mondo celebrano la Giornata Internazionale della Garnacha, dedicata a questo vitigno europeo storico ed espressivo.** Già alla fine del XIX secolo, la Garnacha era una delle varietà chiave d'Europa, apprezzata per la sua resistenza, adattabilità e capacità di produrre vini di grande carattere. Il 19 settembre anche la Svizzera ha partecipato ai festeggiamenti globali, con una masterclass speciale alla **Zurich Wine Academy** che ha offerto un'esperienza approfondita sulla diversità e il patrimonio del vitigno.

Subito dopo, dal 23 al 25 settembre, **un gruppo di importatori svizzeri si è recato in Spagna** per una missione conoscitiva, visitando i produttori e approfondendo la conoscenza delle regioni DOP d'origine della Garnacha.

Il mese di ottobre è stato dedicato alla formazione. Il 9 ottobre, la **Scuola alberghiera svizzera di Lucerna** (SHL) ha ospitato una masterclass per studenti e futuri professionisti dell'ospitalità, offrendo un approfondimento sulla versatilità e il valore culturale della Garnacha. L'obiettivo era mostrare la capacità del vitigno di accompagnare armoniosamente un intero menu, dall'antipasto al dessert.

La comunità vinicola svizzera avrà una nuova occasione per scoprire la Garnacha durante la **Wine Tour Zurich del 27 ottobre**, dove una masterclass metterà in evidenza la diversità e l'attualità di questo vitigno simbolo.

Le celebrazioni culmineranno al **Weinfestival Basel (30–31 ottobre e 1° novembre)**, uno degli eventi enologici più importanti della Svizzera. I vini Garnacha DOP saranno protagonisti assoluti, offrendo al pubblico la possibilità di apprezzarne il carattere accessibile, la profondità aromatica e la versatilità a tavola. Durante il festival, due masterclass dedicate permetteranno di esplorare a fondo le diverse sfumature della Garnacha. I visitatori potranno inoltre partecipare a degustazioni guidate e scoprire il ricco patrimonio culturale che si cela dietro ogni vino Garnacha DOP.

La Garnacha prospera in alcune delle più iconiche regioni DOP della Spagna, ciascuna capace di donare caratteristiche uniche a questa grande famiglia di vini. Famosa per i suoi aromi di frutti rossi, l'acidità equilibrata e i tannini setosi, la Garnacha produce vini accessibili ma di grande complessità. La freschezza naturale, le spezie delicate e la sua personalità espressiva ne fanno una delle varietà preferite da sommelier e appassionati.

Attraverso degustazioni, masterclass e festival, la campagna The EU Fab 6 continua a rafforzare la presenza della Garnacha in Svizzera, creando un ponte tra produttori, professionisti e consumatori.

**Co-finanziata dall'Unione Europea**, la campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promuove l'eccellenza europea nel Regno Unito e in Svizzera. Attraverso degustazioni, attività educative ed eventi promozionali, sostiene la visibilità e il valore dei prodotti certificati DOP e IGP.

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

L'iniziativa è supportata da sei prestigiosi consorzi:

- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila**
- **Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italia)**
- **ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Francia)**
- **Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spagna)**
- **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)**

**Seguici per scoprire tutta la qualità dei salumi e dei vini DOP e IGP europei:**
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

**Ufficio stampa**
Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tel. +39 030 7741535
Email: theeufab6@gmail.com

the EU FAB 6 SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE