



Mittelburgenland, April 2024

Reinsortig oder Cuvée – Was macht Blaufränkisch attraktiver?

Der Anmelde-Countdown für die VieVinum 2024 läuft. Als Rahmenprogramm zur großen Weinfachmesse bietet die School of Wine vielfältige Möglichkeiten, tiefer in einzelne Weinthemen einzutauchen. Der Verband Blaufränkisch Mittelburgenland gestaltet dabei eine Masterclass, die einen marktspezifischen Aspekt der Sorte Blaufränkisch beleuchtet.

Mittelburgenland DAC ist in seiner Herkunftsclassifizierung ganz auf Blaufränkisch ausgerichtet. Die Sorte wird international als hochwertig geschätzt und punktet mit großem Lagerpotenzial. Während Blaufränkisch vielfach nur reinsortig angebaut als authentisch erachtet wird, ist die Sorte als Teil zahlreicher bekannter Cuvéés höchst erfolgreich. Diese Masterclass beleuchtet die Charakteristik von reinsortig und cuvétiert angebautem Blaufränkisch und bindet die Frage nach den jeweiligen Zielgruppen ein.

Gesprächspartner am Panel sind:

Elena Rameder, WSET, Restaurant Aelium
Clemens Tamegger, Weinhandel Morandell
Markus Kirnbauer Winzer, Stv. Präsident Verband Blaufränkisch Mittelburgenland
Gerald Wieder, Kellermeister und Geschäftsführer Neckenmarkt-die-Winzer

HOFBURG Vienna, SCHATZKAMMERSAAL

Sonntag, 26. Mai 2024

Zeit: 09:30 – 10.45 Uhr

Sprachen: Deutsch & Englisch

Anmeldung erforderlich: dagmar@grosswerk.com

Fakten VieVinum 2024

Ort: HOFBURG Vienna, Eingang Heldenplatz

Datum: Samstag, 25. Mai bis Montag, 27. Mai 2024

Öffnungszeiten: Sa. bis Mo. von 13:00 bis 18:00 Uhr

Fachbesucher:innen & Presse: Sa. bis Mo. von 09:00 bis 18:00 Uhr

Eintritt: Onlineticket: € 75,-

Fachbesucher:innen: nach Akkreditierung € 55,-

www.vievinum.at/tickets

School of Wine: VieVinumSchoolofWine

Vorschau Aussteller: VieVinumAusstellervorschau

www.vievinum.at