

vie vinum

PRESSEMAPPE

2024



AGENDA

VIEVINUM 2024 – ÖSTERREICHS INTERNATIONALES WEINFESTIVAL NAHT!	Seite 2
ÜBERSICHT DATEN UND FAKTEN	Seite 3
SERVICE UND ALLGEMEINE INFORMATIONEN	Seite 4
ÖWM BRINGT 1.000 INTERNATIONALE GÄSTE ZUR VIEVINUM!	Seite 6
AUSSTELLERSTRUKTUREN AUF DER VIEVINUM 2024	Seite 7
BESONDERE AUSSTELLER-ENGAGEMENTS	Seite 9
MENTORINGPROGRAMM FÜR DEN NACHWUCHS	Seite 11
DAS RAHMENPROGRAMM DER VIEVINUM	Seite 15
VIP-FÜHRUNGEN	Seite 30
AUSTRIA GLAS RECYCLING HOCH DIE GLASFLASCHEN AUF DIE KREISLAUFWIRTSCHAFT	Seite 31
PARTNER DER VIEVINUM	Seite 32
KONTAKT	Seite 33



1. VIEVINUM 2024 – ÖSTERREICHS INTERNATIONALES WEINFESTIVAL NAHT!

Mit der VieVinum sendet Österreich alle zwei Jahre ein kräftiges Wein-Zeichen in die Welt. Von 25. bis 27. Mai 2024 heißt es in der HOFBURG Vienna wieder Bühne frei für die besten Winzerinnen und Winzer des Landes.

Der Countdown für die VieVinum läuft, die Organisation ist voll auf Kurs und rundherum fiebert die gesamte Branche diesem Großereignis entgegen. Kaum eine Veranstaltung hat den rasanten Aufstieg der österreichischen Weinwirtschaft so sichtbar gemacht wie die VieVinum. Seit dem Jahr 1998 dokumentiert Österreichs internationales Weinfestival im Zweijahresrhythmus die Karrieren der österreichischen Winzer. Als treibende Kräfte dahinter bündeln von Beginn an der Messeveranstalter M.A.C. Hoffmann und die Österreich Wein Marketing (ÖWM) gleichermaßen Kompetenz und Innovationsgeist. Professionell, beständig und gastfreundlich gehen M.A.C. Hoffmann-Geschäftsführerin Mag. Alexandra Graski-Hoffmann und ihr Team seit jeher ans Werk. Immer in dem Bestreben, noch besser zu werden, den Ausstellern und Besuchern ein Maximum an Service zu bieten.

Darüber hinaus ist die VieVinum ein wichtiger Impuls- und Umsatzgeber für viele komplementäre Branchen. Dazu zählen unmittelbar involvierte Bereiche wie Gastronomie, Hotellerie und generell der Tourismus. Ebenso betrifft eine Messe wie die VieVinum auch Standbauer, Verleiher von diverser Messe-Equipment, Cateringunternehmen, Medienhäuser, Hersteller von Weingläsern und -kühlschränken, Reinigungsfirmen und viele mehr



2. ÜBERSICHT DATEN UND FAKTEN

Ort: HOFBURG Vienna, Eingang Heldenplatz, 1010 Wien

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

Öffnungszeiten:

Sa. bis Mo. von 13 bis 18 Uhr

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

Eintritt:

Onlineticket: € 75,- www.vievinum.at/tickets

Fachbesucher nach Akkreditierung € 55,-

Hotelbuchung: austria@mondial.at oder mondial-reisen.com/de/promotions/Vievinum
www.vievinum.at

<https://www.instagram.com/vievinum/>

<https://www.facebook.com/vievinum/>

<https://www.linkedin.com/company/mac-hoffmann-&-co.-gmbh/>



3. SERVICE UND ALLGEMEINE INFORMATIONEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Samstag, 25. Mai bis Montag, 27. Mai haben Fachbesucher und Medienvertreter von 9 Uhr bis 13 Uhr die VieVinum exklusiv für sich, von 13 Uhr bis 18 Uhr ist auch für die interessierte Öffentlichkeit Einlass.

AKKREDITIERUNG

Für Pressekarten ist eine schriftliche Akkreditierung (Schreiben der Chefredaktion oder namentliche Erwähnung im Impressum des Mediums zu einem Weinartikel, dessen Veröffentlichung nicht länger als sechs Monate zurückliegt) erforderlich. Die Akkreditierung von Begleitpersonen ist nicht möglich. Ausgegeben werden die Pressekarten direkt am Presseschalter vor dem Eingang zur VieVinum. Kontakt für Pressekarten: Dagmar Gross, dagmar@grosswerk.com

ONLINE TICKET

Wer beim Besuch der VieVinum rasch zur Tat schreiten will, statt sich an der Tageskasse anzustellen, löst vorab sein Online-Ticket unter vievinum.at/tickets.

Fachbesucher können ihre Eintrittskarten um € 55,- (statt regulär € 75,-) erwerben. Erforderlich dafür ist ein entsprechender Legitimationsnachweis der Branche wie zum Beispiel Handelsregisterauszug, Gewerbeschein etc. Mit diesem Ticket ist der Besuch der VieVinum bereits ab 9 Uhr möglich.

ANREISE MIT MONDIAL

Das Reisebüro Mondial steht wieder gerne für die individuelle Planung der Anreise zur VieVinum und des Aufenthalts in Wien zur Verfügung. Info: austria@mondial.at oder mondial-reisen.com/de/promotions/Vievinum



ANREISE MIT DER WESTbahn

Ihre Direktverbindung zum Weingenuss! Entspannt anreisen und die VieVinum besuchen – das lohnt sich!

Wer zwischen Freitag, 24. Mai und Montag, 27. Mai 2024 mit der WESTbahn nach Wien anreist und das entwertete Ticket am Kassenschalter der VieVinum abgibt, erhält ein vergünstigtes 1-Tages-Ticket (gültig ab 13:00 Uhr) zur VieVinum um nur € 65,- (statt € 75,-). Gleiches ist möglich, wenn man sich von 27. April bis 27. Mai 2024 ein WESTbahn-Ticket & damit einen VieVinum-Promotioncode holt.

Haben Sie bereits ein VieVinum Ticket? Dann können Sie 20 % auf ein WESTbahn-Ticket für den Zeitraum von 24. bis 28. Mai sparen, indem Sie über westbahn.at/vievinum buchen (gültig ab Mitte April 2024).

PARKMÖGLICHKEIT

Die Museumsquartiergarage bietet Parkmöglichkeiten für Besucher. Die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln wird jedoch empfohlen. Weitere Informationen zu Parkplätzen sowie Lagepläne befinden sich auf: www.parkeninwien.at

VIEVINUM AKTION: STÖLZLE GLÄSER

Stölzle Gläser aus der Serie „Experience“ sind zum Sonderpreis von € 15,- pro Karton (6 Stück) erhältlich. Die Gläser können während der VieVinum direkt bei der Glasausgabe gekauft oder unter office@mac-hoffmann.com bestellt werden.

VIEVINUM AKTION: WEINKÜHLSCHRÄNKE

Nach der VieVinum sind qualitativ hochwertige Weinkühlschränke & Weinklimaschränke in verschiedenen Größen und zu attraktiven Preisen käuflich erhältlich. Informationen unter +43 2262 625 46 oder info@oewi.at.



4. ÖWM BRINGT 800 INTERNATIONALE GÄSTE ZUR VIEVINUM!

Seit vielen Jahren ist die Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) der wichtigste Partner der VieVinum. Ihr Ziel ist es, Fachgäste aus aller Welt zur VieVinum zu holen, mit denen die österreichischen Winzer:innen Geschäftskontakte pflegen oder knüpfen können. Daher wird die ÖWM auch heuer wieder 1.000 internationale Weinprofis aus Handel, Presse, Gastronomie und Sommellerie nach Wien einladen.

„Die wirtschaftliche Situation für unsere Winzer:innen ist aktuell ziemlich herausfordernd“, kommentiert ÖWM Geschäftsführer Chris Yorke. „Da kommt die VieVinum, die größte und wichtigste Messe des österreichischen Weins, gerade rechtzeitig. Gemeinsam mit MAC Hoffmann werden wir wieder perfekte Rahmenbedingungen schaffen, damit sich das Fachpublikum mit unseren Winzer:innen austauschen und Geschäfte machen kann. Das ist sehr wichtig, denn: Jede exportierte Flasche Wein nimmt Druck vom Heimmarkt. Die Nachfrage unserer internationalen Partner:innen, nach Wien zu kommen, ist jedenfalls sehr groß!“

Im Anschluss an die VieVinum organisieren Niederösterreich, Burgenland und die Steiermark eigene Weinreisen in die jeweiligen Weinbaugebiete; dieses Angebot findet bei den internationalen Gästen bereits sehr großen Anklang.

Presseinformation, April 2024

ÖWM Geschäftsführung, Chris Yorke

ÖWM Kommunikation, Mag. (FH) Sabine Bauer-Wolf

ÖWM Kommunikation, Georg Schullian

Tel.: +43 1 503 92 67

Fax: +43 1 503 92 67-40

kommunikation@oesterreichwein.at

oesterreichwein.at

facebook.com/oesterreichwein

instagram.com/austrianwine/



5. AUSSTELLERSTRUKTUREN AUF DER VIEVINUM 2024

Gute Vorbereitung lohnt sich, wenn es in der HOFBURG Vienna wieder Bühne frei für die besten Weingüter Österreichs und so manche internationale Provenienz heißt. Am besten wirft man dafür einen Blick auf das Online-Ausstellerverzeichnis.

Ein sprichwörtlich prickelnder Empfang erwartet die Besucher:innen der VieVinum 2024 gleich im Foyer, wo sich Sekt Austria mit einem breiten Spektrum seiner drei Kategorien präsentiert. In unmittelbarer Nachbarschaft trifft man auf die Gruppe Junge Wilde Winzer (Gartensaal) sowie auf die Winzer:innen der Gebiete Traisental (Erzherzog Karl Saal), Thermenregion (Seitenhalle), Kremstal (Prinz Eugen Saal) sowie Carnuntum und Wagram (Gardehalle I und II), Kamptal (Forum) und Winzer:innen der Vereinigung Österreichischer Traditionsweingüter in den genannten Gebieten.

Drehscheibe Platzl

Hochprozentiges und fein Gebranntes erwarten die Besucher:innen auf der Feststiege, ebenso präsentieren sich hier die Weinakademie Österreich und die Sommelier Union Austria. Weiter die Stiege nach oben gelangt man zum Platzl, wo sich die Option auftut, nebenan im Metternichsaal die Weine der Wachau zu verkosten oder im Vorsaal jene aus Wien (inklusive Traditionsweingüter) beziehungsweise von den Demeter-Weingütern. Über das Platzl erreicht man auch die Hofburg Galerie, wo an den Winzer:innen des Weinviertels kein Weg vorbeiführt. Linker Hand davon, im Festsaal, hält das Burgenland die vinophile Flagge hoch, während aus der Hofburg Lounge rechter Hand der Lockruf „United Nations of Blaufränkisch“ ertönt – begleitet von Weinklängen aus Slowenien, Tschechien und Griechenland. Bleibt man in der Seitengalerie gerade auf Kurs, gelangt man in den Zeremoniensaal zu den Weingütern der Steiermark. Ebenfalls hier zu finden sind Vertreter:innen der beiden Bergland-Weinbaugebiete Kärnten und Oberösterreich – Letztere begehen dieses Jahr ihre Premiere auf der VieVinum.

Fokus-Verkostung im Orchestergang

Zwischen Festsaal und Wintergarten empfiehlt sich ein Besuch im Orchestergang. Dieser wird an den drei VieVinum-Tagen mit einem abwechslungsreichen Programm bespielt – von Wein Steiermark mit den prämierten steirischen Weinen der Sauvignon Selection 2024, dem großen Trendthema alkoholfreie Weine, Preis-Leistungsweine und dem Fachmagazin Falstaff.



Griechenland, VDP und Ukraine

Internationalität finden Weinliebhaber:innen etwa im Rittersaal beim Auftritt des diesjährigen Gastlands Griechenland. Von dort kommt man in die Antekammer, wo eine Delegation ukrainischer Winzer:innen und einzelne Vertreter:innen aus Italien, Spanien, Georgien und Aserbeidschan auf ein interessiertes Publikum warten. Dem folgt der Marmorsaal, welcher ganz im Zeichen des Vereins Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) steht. Sowohl Wintergarten als auch Geheime Ratstube stehen unter der Schirmherrschaft des Fachmagazins Falstaff.

Wo ist die School of Wine?

Für die Wissensbegierigen unter den VieVinum-Besucher:innen lohnt es sich, vorab die drei Räumlichkeiten der School of Wine ausfindig zu machen – den Schatzkammersaal, den man via Gardehalle II erreicht, sowie im ersten Stock den Burgraum (Aufgang direkt im Eingangsbereich der Hofburg) und das Künstlerzimmer, via Antekammer.

Die gesamte Liste der Aussteller:innen ist unter diesem Link zu finden:

www.vievinum.at/ausstellerinnen



6. BESONDERE AUSSTELLER-ENGAGEMENTS

FOKUS-TASTING IM ORCHESTERGANG

Sich individuell einem bestimmten Verkostungsthema widmen? Das ist an allen drei Tagen im Orchestergang zwischen Festsaal und Wintergarten möglich. Den Beginn macht am ersten VieVinum-Tag das Fachmagazin Falstaff. Am Sonntag lädt Wein Steiermark zur Verkostung der prämierten steirischen Weine der Sauvignon Selection 2024 (vormals Concours Mondial du Sauvignon) ein und am Montag dreht sich alles um das aktuelle Trend-Thema Alkoholfreie Weine sowie um Preis-Leistungsweine. Einfach vorbeikommen, an jedem dieser Tage von 9 bis 18 Uhr!

FALSTAFF

Auf der diesjährigen VieVinum nimmt Sie Falstaff auf eine exklusive Reise durch die Welt der Weine mit. Im Wintergarten wird eine sorgfältig kuratierte Auswahl an italienischen und deutschen Weinen präsentiert, ergänzt durch eine kleine, aber feine Auswahl an französischen und slowenischen Tropfen. Neue Geschmackshorizonte können in der Geheimen Ratstube entdeckt werden: hier erwartet Sie eine Weinbar mit 50 Siegerweinen, die mehr als 93 Falstaff-Punkte erhalten haben und mit den Falstaff-Trophys ausgezeichnet wurden. Höhepunkt in der Geheimen Ratstube ist die feierliche Siegerehrung des österreichischen Winzers des Jahres. Spannende Entdeckungen sind garantiert.

WEIN & CO – BURGUND UND BRUNELLO

Mit zwei Masterclasses unterstreicht WEIN & CO seine internationale Weinkompetenz. Willi Klinger widmet sich zunächst dem brisanten Thema Burgund und stellt Burgunder-Aufsteiger vor, die eine Alternative zu den großen Namen bieten – bekannte Villages-Appellationen oder Premiers Crus zu vernünftigen Preisen.

Das Jahr 2019 gilt als großer Jahrgang für Brunello. Die Verkostung zeigt bei allen Unterschieden der jeweiligen Lagen und individuellen Handschriften der Produzent:innen die stilbildende Aromatik und Vielschichtigkeit der Rebsorte Sangiovese in ihrer Hochburg. "This is the vintage we've all been waiting for."



SCHLUMBERGER

Die Sektkellerei Schlumberger ist Partner der VieVinum – als Aussteller und Veranstalter einer Masterclass (Montag, 27.5., 11:45 Uhr) sowie bei der Bewirtung der Ehrengäste im Rahmen der Eröffnung.

Darüber hinaus bietet Sekt Austria am Sonntag, den 25. Mai 2024 um 13.15 Uhr in der School of Wine eine Themenverkostung für Fachbesucher. Hier präsentieren Miyuki Morimoto, Executive Sommelier im Conrad Hotel Tokio (JPN), und Sascha Speicher, Meininger Verlag (D), repräsentative Vertreter der drei Kategorien Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve mit dem Blick von Expert:innen aus zwei unterschiedlichen Kontinenten.

LAVAZZA LOUNGE

Wenn sich an den drei Tagen der VieVinum genussaffine Aussteller und ebensolche Besucher in der Wiener Hofburg aufhalten, ist guter Kaffee gefragt – dafür begibt man sich in die Lavazza Lounge, wo feinste Kaffeespezialitäten serviert werden. Seit 1895 widmet sich LAVAZZA mit ganzem Herzen der Aufgabe, die Kunst des Mischens und des Röstens in vollendeten Geschmack zu verwandeln.

Leidenschaft für Kaffee, die beste aromatische Genussmomente bietet.

www.lavazza.at

ARGE HEUMILCH – CHEESE AND CHEERS!

Erstmals bereichert ein kulinarisches Crossover-Thema die School of Wine der VieVinum.

Heumilch gilt als Premium-Rohstoff für erstklassigen Käse. Bei dieser Masterclass werden dazu ideale Weine präsentiert, die zeigen, dass das Potenzial dieses Duos gemeinhin bei Weitem nicht ausgeschöpft wird – und wie einfach es ist, damit Genuss zu bieten, der glücklich macht und in Erinnerung bleibt.



7. MENTORINGPROGRAMM FÜR DEN NACHWUCHS

Zum Gedenken an VieVinum-Gründer Gerd A. Hoffmann und im Bewusstsein eines zunehmend umkämpften Marktgeschehens rief Mag. Alexandra Graski-Hoffmann die Gerd A. Hoffmann-Akademie ins Leben – ein Cross-Mentoring-Programm unter der Schirmherrschaft von Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager, bei dem jungen Winzerinnen und Winzern für einige Monate namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Gesellschaft als Mentorin oder Mentor fördernd zur Seite stehen.

13 vielversprechende Nachwuchstalente konnten dieses Jahr aufgenommen und ihren Interessen entsprechend mit den passenden Mentor:innen gematcht werden. Als Auftakt fand am Dienstag, den 30. Jänner 2024, im Members Club Am Hof 8 das erste große Kennenlernen aller Mentees und Mentor:innen statt. Begleitet von ausgewählten Weinen wurden Erwartungen und Ziele formuliert und auch schon von ersten konkreten Maßnahmen berichtet. „Die Chemie hat bei uns sofort gepasst, meine Mentorin Elisabeth Zehetner (GF oecolution austria) kann mich beim Thema Nachhaltigkeit ideal beraten und bietet mir viele Möglichkeiten, meine Weine zu präsentieren“, schwärmt etwa Winzer Alexander Paul. Winzerin Susanne Riepl erzählt, wie rasch das erste Kennenlernetreffen mit ihrem Mentor Thomas Neusiedler (Vorstandsvorsitzender Helvetia Versicherungen Österreich) verging und bereits detailliert über Positionierung gesprochen wurde. Auch ein Blick zurück wurde gewährt, so waren „Alumni“ des vergangenen Jahres anwesend, wie etwa Winzerin Katharina Baumgartner. „Man lernt durch dieses Programm so viele neue Leute kennen und das Schöne ist, dass der Kontakt zu den Mentor:innen über die VieVinum hinaus weiter besteht. Toll, was hier vom VieVinum-Team geboten wird!“

Mit Kraft und Zuversicht in die Zukunft

VieVinum-Organisatorin Mag. Alexandra Graski-Hoffmann zeigt sich erfreut über den gelungenen Start: „Wir begehen heuer unser 30-Jahre-Jubiläum als Messe- und Eventveranstalter. Ich wünsche mir, dass mit diesem Schritt unsere Gemeinschaft gestärkt wird, sich für alle Teilnehmenden neue Sichtweisen ergeben und wir mit Kraft und Zuversicht in die nächsten VieVinum-Jahre gehen.“

Chris Yorke, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing (ÖWM), sieht als wichtigster Kooperationspartner der VieVinum ebenfalls einen großen Nutzen für die jungen Winzerinnen und Winzer: „Wir sind ein Weinland, das sehr hochwertig und umweltbewusst produziert und wir vereinen spannende Gegensätze wie Modernität und Tradition. Deshalb bin ich ein starker Verfechter dieses Cross-Mentoring-Programms, weil diese jungen Menschen die Zukunft sind.“



Die Mentees & Mentor:innen der Gerd A. Hoffmann-Akademie 2024

Alexander Artner	&	Mag. Silke Sztatecsny, Marketingleitung ORF Wien
Michael Bayer	&	Dipl.-Ing. Günter Griesmayr, Vorstandsvorsitzender Geschäftsbereich II AMA – Agrarmarkt Austria
Julia Eichberger	&	Mag. Willi Klinger, Brand Ambassador & strategischer Berater
Stefan Gilg	&	Brigitte Handlos, Freie Journalistin und Mediencoach everything media
Florian Adam Lieleg	&	Dr. Alfred Hudler, GF Spanische Hofreitschule
Thomas Magerl	&	Rainer Pariasek, ORF Sportmoderator
Alexander Paul	&	Elisabeth Zehetner-Piewald, GF oecolution austria
Daniel Pfeifer	&	Prof. Mag. Oliver Kitz, Gastronomie- & Eventchef der Casinos Austria a.D., Gründungsmitglied der emba und Vater der Austrian Event Hall of Fame
Susanne Riepl	&	Mag. Thomas Neusiedler, Vorsitzender des Vorstands Helvetia Versicherungen AG Österreich
Paul Schabl	&	Marion Pelzel, Brand General Manager Estée Lauder, MAC und Bobbi Brown
Alexander Schruiff	&	Dr. Petra Stolba, Kabinettschefin des Ersten Vizepräsidenten des Europ. Parlaments Dr. Othmar Karas
Alexander Türk	&	Mag. Lilian Meyer, GF Alstom Österreich
Paul Zimmermann	&	Mag. Marc Zimmermann, GF POPUP TV und Film Produktion GmbH und Falstaff TV

Das Team von M.A.C. Hoffmann begleitet die Tandems bei ihrer Zusammenarbeit und berichtet über deren besondere Momente und Meilensteine. Wer die jungen Winzerinnen und Winzer der Gerd A. Hoffmann-Akademie persönlich erleben möchte, hat auf der VieVinum die Gelegenheit dazu – sowohl direkt an deren Ständen als auch am Sonntag, den 26. Mai 2024 (14:30 Uhr), im Rahmen einer Masterclass, bei der sie sich und ihren zukunftsweisenden Wein vorstellen.



8. VON DER ÄGÄIS BIS STEREA ELLAS – GRIECHENLAND IST GASTLAND DER VIEVINUM 2024

Eine Delegation von griechischen Winzerinnen und Winzern nimmt Kurs auf Wien. Von 25. bis 27. Mai 2024 halten sie Einzug in die HOFBURG Vienna und gestalten den Gastlandauftritt bei der diesjährigen VieVinum.

Lange Zeit wurden die Weine Griechenlands verkannt. Doch inzwischen gilt die Herkunft des Weingotts Dionysos als einer der spannendsten Hotspots des internationalen Weingeschehens. Zu verdanken ist das der steigenden Anzahl an Weingütern, die auf autochthone Rebsorten setzen und daraus Weine von Weltformat keltern. Beflügelt wird dieser Trend von einer jungen Generation, die nach einem Önologie-Studium oder Praxisaufenthalt in anderen Ländern neue Sichtweisen und vor allem Wertschätzung für das einzigartige Terroir ihrer Heimat mit nach Hause bringt. Die Bemühungen tragen Früchte und Sorten wie Malagousia, Assyrtiko, Muscat d'Alexandrie, Savatiano (Retsina) sowie die roten Sorten Agiorgitiko und Xinomavro sind immer häufiger auf den Weinkarten namhafter Restaurants und Weinbars zu sehen.

Reisedestination und Sehnsuchtsort

Griechenland gilt als erstes vitikulturelles Zentrum Europas. Einst gelangten von griechischen Häfen aus viele Rebsorten an die Küsten Italiens oder Frankreichs und verbreiteten sich von dort aus weiter. In den vergangenen Jahrzehnten avancierte Griechenland vor allem zur begehrten Reisedestination und zum Sehnsuchtsort vieler. Seit einigen Jahren entstehen dort finessenreiche Weine, welche die Gaumen erfreuen und bei manchen wohl die Erinnerung an einen schönen Sommerurlaub ins Glas zaubern.

Folgende Weingüter präsentieren sich mit eigenem Stand

DOMAINE COSTA LAZARIDI	www.domaine-lazaridi.gr	DRAMA, OSTMAKEDONIEN
GAIA WINERY	www.gaiawines.gr	NEMEA, PELOPONNES
KIR YIANNI ESTATE	www.kiryianni.gr	NAOUSSA, ZENTRALMAKEDONIEN
AVANTIS ESTATE	www.avantisestate.gr	EVIA, ZENTRALGRIECHENLAND
CAVINO WINERY	www.cavino.gr	AEGION, PELOPONNES
TSELEPOS ESTATE & KTIMA SPIROPOULOS	www.tselepos.gr ; www.ktimaspiropoulos.com	MANTINIA, PELOPONNES
CHATEAU NICO LAZARIDI	www.chateau-lazaridi.com	DRAMA, OSTMAKEDONIEN
DOMAINE HATZIMICHALIS	www.hatzimichalis.com	FTHIOTIS, ZENTRALGRIECHENLAND
DOMAINE SKOURAS	www.skouras.gr	NEMEA, PELOPONNES



KECHRI WINERY	www.kechris.gr	THESSALONIKI, ZENTRALMAKEDONIEN
DIAMANTAKOS ESTATE	www.diamantakos.gr	NAOUSSA, ZENTRALMAKEDONIEN
BOUTARI WINERIES	www.boutari.gr	NAOUSSA, SANTORINI, CRETE
KTIMA BIBLIA CHORA	www.bibliachora.gr	KAVALA, OSTMAKEDONIEN
KTIMA GEROVASSILIOU	www.gerovassiliou.gr	EPANOMI, MAKEDONIEN
TSILILIS WINERY	www.tsililis.gr	TRIKALA, THESSALIEN
ALPHA ESTATE	www.alpha-estate.com	AMYNTAION, NORDWESTMAKEDONIEN
SAMOS COOPERATIVE	www.samoswine.gr	SAMOS
SANTO WINES WINERY	www.santowines.gr	SANTORINI
GREEK WINE CELLARS	www.greek-wine-cellars.com	ATTICA, ZENTRALGRIECHENLAND

Folgende Weingüter präsentieren sich an der Griechenland-Weinbar

DOMAINE COSTA LAZARIDI	www.domaine-lazaridi.gr	DRAMA, OSTMAKEDONIEN
KIR YIANNI ESTATE	www.kiryianni.gr	NAOUSSA, ZENTRALMAKEDONIEN
CAVINO WINERY	www.cavino.gr	AEGION, PELOPONNES
CHATEAU NICO LAZARIDI	www.chateau-lazaridi.com	DRAMA, OSTMAKEDONIEN
DOMAINE HATZIMICHALIS	www.hatzimichalis.com	TSAIRI, ZENTRALGRIECHENLAND
DOMAINE SKOURAS	www.skouras.gr	NEMEA PELOPONNES
PAPAIOANNOU WINERY	www.papaioannouwinery.com	NEMEA PELOPONNES
DIAMANTAKIS WINERY	www.diamantakiswines.gr	KRETA
ALPHA ESTATE	www.alpha-estate.com	AMYNDEON, NORDWEST MAKEDONIEN



9. DAS RAHMENPROGRAMM DER VIEVINUM

Verkosten und sich mit den Winzern persönlich über die gewonnenen Eindrücke auszutauschen macht das grundlegende Wesen der VieVinum aus. Begleitend dazu bietet die School of Wine eine Fülle an Fachvorträgen, in denen auch so manche Veränderungen in Produktion und Vermarktungswesen aufgezeigt werden. Die rechtzeitige Anmeldung für die gewünschten Termine ist zu empfehlen.

Online-Übersicht des Rahmenprogramms: <https://www.vievinum.at/fuer-besucherinnen/school-of-wine/>

SAMSTAG, 25. MAI

09:15-10:45

Austrian Wine Update mit Chris Yorke

Chris Yorke, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM), präsentiert die aktuellen Entwicklungen rund um den österreichischen Wein. Im Anschluss findet die Verleihung des internationalen Bacchuspreises statt. Mit diesem ehrt die ÖWM Personen der internationalen Weinwelt für ihre herausragenden Verdienste um den österreichischen Wein.

SCHATZKAMMERSAAL

Moderation: Chris Yorke

Eintritt frei

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: event@austrianwine.com

09:45-11:00

12 Shades of Wine – Eine Reise durch die großen STK Rieden der Steiermark

Zwölf Weingüter mit charakterstarken Persönlichkeiten, individuellen Geschichten und höchst eigenständigen Weinen – vereint in einer gemeinsamen Konstante: der Steiermark und ihren besten Weinlagen. Erleben Sie eine Reise durch die herausragendsten und bekanntesten Rieden der STK-Weingüter Frauwallner, Gross, Lackner-Tinnacher, Maitz, Neumeister, Polz, Erwin Sabathi, Hannes Sabathi, Sattlerhof, Tement, Winkler-Hermaden & Wohlmuth.

KÜNSTLERZIMMER

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: monika@tement.at



11:30-12:45

Neusiedlersee DAC. Pure origin from the great steppe lake. Masterpiece Zweigelt & world champion sweet wines.

Austria's most eastern DAC region is an entirely independent microcosm, unmistakably characterized by the large steppe lake and the salt & soda pools. It is here that we find a unique world of organism. The immediate proximity of the vineyards to areas of water, the broad swatches of open landscape and the prevailing Pannonian microclimate all benefit the vinification of harmonious, fruity red wines whose value for money is highly regarded around the world. These favourable conditions allow Austria's most popular red grape variety Zweigelt to develop an expression pointing the way for the entire country. Neusiedlersee DAC is also rightly considered a designation of origin for one of the truly great sweet wine destinations in the world. Join this very special masterclass tasting hosted by the renowned wine expert and Master Sommelier Paula Redes Sidore MS.

BURGRAUM

Moderation: Paula Redes Sidore MS

Eintritt frei

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: neusiedlersee-dac.wine/vievinum2024

12:00-14:00

Grüner Veltliner im Wandel des Klimas

SCHATZKAMMERSAAL

Eintritt € 100,-

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: vinea-wachau.at



12:45-14:00

2015 & 2019 Carnuntum gereift – Masterclass @ VieVinum

Carnuntum at it's best unter der Lupe.

Frische, Eleganz, Seidigkeit, Finesse, pikante Frucht, Balance, ... all diese wunderbaren Attribute schreibt man Weinen aus Carnuntum aus den Jahrgängen 2015 und 2019 von Anfang an zu.

Zweifelsohne zwei ganz große Jahrgänge.

Welches Reifepotential steckt in diesen Ausnahmejahrgängen der einzigen Rotweinregion an der Donau? Clemens Riedl von trinkreif, Österreichs Experte für gereifte Weine, geht dieser Frage gemeinsam mit den Winzer:innen nach. Es werden rund 18 Riedenweine aus den bejubelten Jahrgängen geöffnet und diskutiert.

KÜNSTLERZIMMER

Moderation: Clemens Riedl

Eintritt frei

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: carnuntum@wine-partners.at

14:00-15:15

Die großen Rieden der renommierten Weingüter Burgenland

Die Renommierten Weingüter Burgenland präsentieren ihre Weine aus den besten Rieden des Burgenlandes.

Im Fokus steht das Terroir. Verschiedene Böden und Mikroklimata verleihen den Weinen der Renommierten Weingüter Burgenland unnachahmlichen Charakter und Authentizität. Die Weine der RWB sprechen von einer unvergleichlichen Herkunft. Von den mineralischen Kies- und sandigen Leimböden der Ebene über die Muschelkalk und Glimmerschieferböden des Leithagebirges und Ruster Hügellandes bis zu den kalkhaltigen Lehm- und Tonböden des Mittelburgenlandes und den eisenhaltigen Böden im Südburgenland - die unterschiedlichsten Bedingungen hinterlassen einzigartige Spuren in den Weinen.

Begleite die Winzerinnen und Winzer der RWB auf eine Entdeckungsreise. Erkunde und verkoste große Gewächse aus den besten Weinbergen des Burgenlandes.

BURGRAUM

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: office@rwb.at



14:45-16:00

Best of value Burgundy – Willi Klinger präsentiert leistbare Burgunder-Aufsteiger

Sie lieben Pinot Noir, am liebsten aus Burgund, aber sie verzweifeln an den Preisen? Kein Grund zur Panik, denn es gibt Alternativen zu den großen Namen. Die entstehen vor allem beim Generationenwechsel in Betrieben mit guten Lagen, deren Weine bisher an den Handel geliefert wurden und wo die Jungen nun selbst abfüllen. In diesen Fällen kann man noch bekannte Villages-Appellationen oder Premiers Crus zu vernünftigen Preisen ergattern.

Der Klimawandel begünstigt aber auch immer stärker die ehemals kühleren Lagen: besonders die Hautes Côtes oberhalb der Côte de Beaune oder von Nuits-St-Georges. Oder die weniger bekannten Orte wie Santenay oder St. Romain, aber auch jene, die unter der Bezeichnung Côte de Nuits Villages zusammengefasst werden. Das gilt auch für Chablis und die Beaujolais Crus. Willi Klinger zeigt Ihnen 10 seiner spannendsten Funde.

KÜNSTLERZIMMER

Moderation: Willi Klinger

Eintritt: 30 Euro

Sprache: Deutsch (und Erläuterungen in Englisch bei Bedarf)

Anmeldung erforderlich: weinco.at/event/vievinum-masterclass-46080/vievinum-masterclass-22704

15:00-16:30

Drei ASI world Top Sommeliers präsentieren ihre österreichischen Lieblingsweine

Tauchen Sie ein in die Welt des österreichischen Weins, geleitet von den führenden ASI Top Sommeliers of the World!

Begleiten Sie uns zu einer außergewöhnlichen Masterclass, die von der Expertise und der Leidenschaft dreier sehr unterschiedlicher, aber herausragender Sommeliers geführt wird.

Raimonds Tomsons, derzeit bester Sommelier der Welt aus Lettland, die in Frankreich geborene Pascaline Lepeltier, derzeit in New York aktiv und Reeze Choi mit Sitz in Hongkong, werden alle ihre ganz persönliche Sicht auf österreichischen Wein teilen.

SCHATZKAMMERSAAL

Moderation: Raimonds Tomsons, Pascaline Lepeltier & Reeze Choi

Eintritt frei

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: event@austrianwine.com



16:00-17:15

Same but different

Grüner Veltliner gibt es nur resch und pfeffrig? Glauben wir nicht. Müller Thurgau taugt nur für Jungweincuvéés? Wir beweisen euch gerne das Gegenteil. Rotwein muss schwer sein? Auch darüber und über vieles mehr wollen wir in unserer Masterclass SAME BUT DIFFERENT mit euch diskutieren. Gerhard Retter muss man nicht mehr vorstellen, jeder kennt ihn. Gemeinsam mit JWW-Papa Dirk Würtz vom deutschen Weingut St. Antony verkosten wir Rebsorten, die von uns eventuell ein wenig anders bzw. neu interpretiert werden. Wir zeigen euch die große Weinvielfalt der Jungen Wilden Winzer und unserer nationalen sowie internationalen Gastwinzer, außerdem räumen wir auch gerne mit dem einen oder anderen Vorurteil über diverse Sorten auf. Aber am besten kommt ihr einfach zu SAME BUT DIFFERENT und macht euch selbst ein Urteil!

BURGRAUM

Moderation: Gerhard Retter & Dirk Würtz

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: jungewildewinzer.at/vievinum

16:45-18:00

Steirischer Sauvignon Blanc – DAC Botschafter der Steiermark

Der Sauvignon Blanc ist längst zu einem Aushängeschild und Botschafter der Steiermark avanciert. In allen drei Anbaugebieten, der Weststeiermark, der Südsteiermark und dem Vulkanland Steiermark ist er seit der Einführung der DAC Klassifikationspyramide die Leitsorte. Diese Masterclass beleuchtet die Bandbreite und bietet einen vertiefenden Einblick in das steirische Terroir und dessen Vielfalt.

KÜNSTLERZIMMER

Moderation: Michael Simon

Eintritt frei

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: mailchi.mp/steirischerwein/anmeldung-vievinum-masterclass



SONNTAG, 26. MAI

09:30-10:45

Reinsortig oder Cuvée – Was macht Blaufränkisch attraktiver?

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 ausgebaut als authentisch erachtet wird, ist die Sorte als Teil zahlreicher bekannter Cuvéés höchst erfolgreich. Diese Masterclass beleuchtet die Charakteristik von reinsortig und cuvetierte ausgebautem Blaufränkisch und bindet die Frage nach den jeweiligen Zielgruppen ein.

SCHATZKAMMERSAAL

Moderation: Elena Rameder und Clemens Tamegger

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: dagmar@grosswerk.com

10:00-11:15

Wien – Am Weg zur großen Lage

Die Traditionsweingüter Wien befassen sich seit über zehn Jahren mit der Qualität ihrer Weinberglagen. In mühevoller Kleinarbeit haben sie insgesamt 12 Rieden definiert, die mit dem Jahrgang 2017 als Erste Lagen bezeichnet werden dürfen.

Diese Ersten Lagen sind besonders einzigartig, sowohl in Bezug auf ihre Geologie in Verbindung mit dem Mikroklima, als auch im Hinblick auf ihre historische Bedeutung und der Unverwechselbarkeit ihrer Weinstile.

Die sechs spannendsten Wiener Rieden sollen nun anhand von jeweils drei Jahrgängen verkostet werden, um ihre Beständigkeit und Güte zu demonstrieren. Sascha Speicher, Chefredakteur im Meininger Verlag, wird als Moderator zusammen mit den persönlich anwesenden Winzern die Einzigartigkeit der verschiedenen Rieden aufzeigen und die Möglichkeit der Klassifikation als Große Lage skizzieren.

BURGRAUM

Moderation: Sascha Speicher

Eintritt frei

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: oetw@wieninger.at



11:15-12:30

Diversity Weinviertel DAC: Grüner Veltliner in allen Facetten

Ein spannendes Verkostungshighlight bietet das Weinviertel, wenn es seinen Weinviertel DAC, den ersten Herkunftswein Österreich, in vielen spannenden Facetten zeigt. A la Carte Wein-Chefredakteur Willi Balanjuk spannt mit großem Feingefühl den Bogen von Weinen aus unterschiedlichen Terroirs und Weinen über Generationenwechsel hinweg bis hin zu Flights aus reiner Winzerinnenhand. Erstmals stehen auf der VieVinum auch die lang gereiften Weinviertel DAC Große Reserven mit ihrer typischen Veltliner-Aromatik, spannender Würze und harmonischem Fruchtsäurespiel am Programm. Weinviertel DAC steht für Potenzial, Einzigartigkeit und vor allem für höchste Qualität. Diese Verkostung zeigt, wie sehr das Weinviertel in seiner Vielfältigkeit überzeugt.

KÜNSTLERZIMMER

Moderation: Willi Balanjuk

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: anmeldung@weinvierteldac.at

11:30-12:45

Neusiedlersee DAC. Pure origin from the great steppe lake. Masterpiece Zweigelt & world champion sweet wines.

Austria's most eastern DAC region is an entirely independent microcosm, unmistakably characterized by the large steppe lake and the salt & soda pools. It is here that we find a unique world of organism. The immediate proximity of the vineyards to areas of water, the broad swatches of open landscape and the prevailing Pannonian microclimate all benefit the vinification of harmonious, fruity red wines whose value for money is highly regarded around the world. These favourable conditions allow Austria's most popular red grape variety Zweigelt to develop an expression pointing the way for the entire country. Neusiedlersee DAC is also rightly considered a designation of origin for one of the truly great sweet wine destinations in the world. Join this very special masterclass tasting hosted by the renowned wine expert and Master Sommelier Paula Redes Sidore MS.

SCHATZKAMMERSAAL

Moderation: Paula Redes Sidore MS

Eintritt frei

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: neusiedlersee-dac.wine/vievinum2024



12:15-13:30

Selten und noch seltener – Pinot Noir und Zierfandler aus der Thermenregion

Entdecken Sie zwei der seltensten Rebsorten Österreichs. Die eine ist ein globaler Superstar mit weltweiter Fangemeinde, die andere so selten wie eine geschützte Art. Beide sind in der österreichischen Thermenregion zu Hause.

„In der Thermenregion geht es vor allem um Nuancen und um diese zu erleben, muss man selbst still, offen und aufmerksam sein. Tugenden der Frucht, wie Reinheit, Transparenz, Tiefe und Ehrlichkeit werden dann offenbar. Ich greife zu einem Pinot Noir aus der Thermenregion, wenn ich etwas ganz Ehrliches, aber Stilles genießen möchte.“

Entdecken Sie seltene Schätze in einer kommentierten Verkostung, präsentiert von Anne Krebiehl, MW.

BURGRAUM

Moderation: Anne Krebiehl, MW

Eintritt frei

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: vievinum@thermenregiondac.at

13:15-14:30

Sekt Austria – Eine Betrachtung von außen

Sekt Austria ist als Herkunftsbezeichnung für österreichischen Sekt geschützten Ursprungs und geprüfter Qualität noch jung. Die Szene selbst ist höchst lebendig und vereint etablierte Hersteller:innen und eine steigende Zahl an Newcomern dieses Genres. Miyuki Morimoto, Executive Sommelier im Conrad Hotel Tokio (JPN), und Sascha Speicher, Meininger Verlag (D), präsentieren repräsentative Vertreter der drei Kategorien Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve mit dem Blick von Expert:innen aus zwei unterschiedlichen Kontinenten.

Verkosten Sie österreichischen Sekt auch an der Sekt-Austria-Bar gleich im Foyer. Entdecken und genießen Sie ein umfassendes Angebot an Sekt Austria in den drei Kategorien Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve.

KÜNSTLERZIMMER

Moderation: Miyuki Morimoto und Sascha Speicher

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: info@sektaustria.at



13:45-15:00

Rosé-Competition: Rosalia DAC vs. Provence

Der Vergleich in Zahlen fällt zugegebenermaßen recht ungleich aus: acht Rosalia Winzern stehen rund 560 Produzenten gegenüber, einer Fläche von 241 Hektar im Weinbaugebiet Rosalia 27.700 Hektar in der Provence. Werden in der Provence mehr als ein Dutzend Rebsorten für Roséweine verwendet, so konzentriert man sich in der Rosalia auf den Blaufränkisch. Das allerdings mit Hingabe und einem hohen Qualitätsanspruch.

Die beiden Weinregionen verbindet das klare Bekenntnis zu Rosé. Was die Roséweine beider Regionen ausmacht, sind frische und fruchtige Aromen.

Wie die Provence, setzt auch die Rosalia auf eine rosige Zukunft und punktet im direkten Vergleich mit einem hervorragenden Preis-/Leistungsverhältnis.

SCHATZKAMMERSAAL

Moderation: Georg Schweitzer

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: office@rosaliadac.at

14:30-15:45

Gerd A. Hoffmann-Akademie – Wie tickt die nächste Winzergeneration?

13 vielversprechenden Nachwuchs-Winzer:innen stehen im Rahmen des Cross-Mentoring-Programms der VieVinum namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Gesellschaft als Mentor:in zur Seite. Während der drei Messetage sind diese jungen Winzer:innen an ihren Ständen zu erleben. Als besonderes Highlight gestalten sie in der School of Wine eine Masterclass mit einem Resümee ihrer Erfahrungen als Mentee und präsentieren einen Wein, den sie persönlich als richtungsweisend für ihre Zukunft im Weinbau erachten. Die Moderation obliegt Nicole Retter (Agentur für Wein & Strategie).

BURGRAUM

Moderation: Nicole Retter

Eintritt frei

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: office@vievinum.com



15:15-16:30

Wines of Greece: Sustainability with a sense of place

The masterclass will be an overview of today's Greek wine sector and its potential for the future. The presentation will provide a historical review from antiquity until today, including strengths, advantages and trends, as well as, a description of the most important winemaking regions of Greece. There will be a focus on the Greek vineyard which boasts over 300 indigenous grapes, cultivated in a diverse variety of microclimates and soils. Finally, we will taste wines from some of the top wineries throughout Greece.

KÜNSTLERZIMMER

Moderation: Sofia Perpera

Eintritt frei

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: sperpera@allaboutgreekwine.com

15:45-17:00

Original Sieger-Jahrgänge der Weltmeister-Sauvignon Blancs (Concours mondial du Sauvignon) aus der Steiermark

Sommelier Willi Balanjuk präsentiert sämtliche Siegerweine der „Welt Meister Winzer“ aus den verschiedensten Gewinner-Jahrgängen und weitere ausgewählte Sauvignon Blancs. So können Sie sich z.B. auf den aktuell bei der A LA CARTE Grand Cru-Verkostung mit 100 Punkten ausgezeichneten Sauvignon Blanc vom Weingut Kodolitsch und weitere absolute Signature Sauvignon Blancs der Weingüter Muster.Gamlitz, Skoff Original, Dreisiebner Stammhaus, Riegelnegg-Olwitschhof, Peter Skoff - Domäne Kranachberg und Adam-Lieleg freuen.

SCHATZKAMMERSAAL

Moderation: Willi Balanjuk

Eintritt frei

Sprache: Deutsch (und Englisch bei Bedarf)

Anmeldung erforderlich: info@weltmeister-winzer.com



16:30-17:45

Das ultimative Vinum Riesling Duell: Österreich versus Deutschland

Das ultimative Riesling-Duell: Österreich vs. Deutschland auf der VIEVINUM! Erleben Sie, wie die besten Rieslinge des Jahrgangs 2021 in einem epischen Duell gegeneinander antreten. Inszeniert vom europäischen Weinmagazin VINUM, treffen die renommierten Weinmächte aufeinander. Erfahren Sie den einzigartigen Charakter des Jahrgangs und genießen Sie faszinierende Geschmacksduelle. Claudia Stern (VINUM) und Prof. Dr. Walter Kutscher (Wiener Sommelierverein) versprechen mit dem Duell unerwartete Überraschungen. Sichern Sie sich jetzt Tickets und erleben Sie ein unvergessliches Riesling-Duell!

BURGRAUM

Moderation: Claudia Stern & Prof. Dr. Walter Kutscher

Eintritt frei

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: vinum.eu/viewinum-masterclass

MONTAG, 27. MAI

09:00-11:00

100 Jahre Biodynamie. Ein Blick in die Zukunft mit Respekt-Biodyn

Vor 100 Jahren begründete Rudolf Steiner mit seinem landwirtschaftlichen Kurs die Biodynamie. Wie können wir die nächsten 100 Jahre gestalten?

Wie wir alle wissen, ist der Weinbau angesichts des Klimawandels vor große Herausforderungen gestellt. Kann der biodynamische Weinbau die alleinige Lösung sein – oder stößt auch dieser irgendwann an seine Grenzen? Können dann Piwi-Sorten, Neuzüchtungen, adaptiertes Weingarten- und Wassermanagement den neuen Widrigkeiten Paroli bieten? Oder muss auch die Biodynamie über den Tellerrand blicken und sich mit gänzlich neuen Methoden auseinandersetzen?

Biodynamie-Expertin Romana Echensperger lädt gemeinsam mit den anwesenden respekt-Winzer:innen zur Verkostung und diskutiert mit ihnen und den Gästen anhand sechzehn ausgesuchter Weine die „Zukunft des Weinbaus“. Wortmeldungen ausdrücklich erwünscht!

SCHATZKAMMERSAAL

Moderation: Romana Echensperger

Eintritt frei

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: seminar@respekt-biodyn.bio (Ausschließlich für Fachpublikum)



10:00-11:15

Cool Climate I Fine Wine – Vulkanland Steiermark boomt

Riesiges Potenzial schlummert im Vulkanland Steiermark! Der Überzeugung folgend, dass in ihren Lagenweinen alle Kraft des Bodens und ihr ganzes Können als Winzer stecken, haben sich die Mitglieder dieser dynamischen Gruppe an eine eigene, privatrechtliche Lagenklassifikation gemacht und dafür Lacon als unabhängige Kontrollstelle gewählt. Nun brennen sie darauf zu zeigen, wie konsequent sie in ihrem Tun sind und wie gut sich Vulkanland, cool climate und fine wine vereinbaren lassen. Durch diese Verkostung führt der angehende Master of Wine Maximilian Glatz, der diese gemeinsam mit den Eruption Winzer designed hat.

BURGRAUM

Moderation: Maximilian Glatz

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: eruption@grosswerk.com (Elisabeth Strömer)

11:00-12:15

Cheese & Cheers: Heumilch-Käse trifft Wein

Willkommen zur Masterclass Heumilch-Käse und Wein! Es gibt wohl kaum eine kulinarische Kombination, die so bekannt ist wie Käse und Wein und gleichzeitig immer wieder aufs Neue zum Experimentieren einlädt. Von Schaumweinen und Weißweinen bis hin zu Rotweinen – erfahren Sie, welche Geschmacksprofile am besten mit verschiedenen Käsesorten harmonieren. Als ARGE Heumilch und diplomierte Käsesommeliers freut es uns, unser Wissen mit Ihnen zu teilen über Herstellung, Reifung und Lagerung von Käse und die besondere Rolle, die Heumilch bei der Käseherstellung spielt. Gemeinsam erforschen wir harmonische Pairings und geben wertvolle Tipps, auf welche Besonderheiten man bei der Auswahl des Käses achten sollte, um das Geschmackserlebnis Käse und Wein zu maximieren. Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise mitnehmen und werden Sie zum Meister der Käse- und Weinkombinationen!

KÜNSTLERZIMMER

Eintritt frei

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: office@heumilch.at



11:45-13:00

Die Chardonnay-Experience: Schlumberger Kellermeisterin Aurore Jeudy gewährt Einblicke in ihren Umgang mit der Rebsorte Chardonnay

Seit über 180 Jahren steht die Marke Schlumberger für höchste heimische Qualität: gegründet im Jahr 1842 von Robert Alwin Schlumberger, blickt das Haus auf eine spannende und ereignisreiche Unternehmensgeschichte zurück – von den Anfängen als kleiner Familienbetrieb bis zum Aufstieg zur größten heimischen Sektkellerei. Bei der Sektherstellung nach der Méthode Traditionnelle legt man großen Wert auf die Verarbeitung ausschließlich österreichischer Trauben und eine größtmögliche heimische Wertschöpfungskette. Seit September 2022 verstärkt mit Aurore Jeudy als neue Chef-Önologin eine Expertin von internationalem Format die österreichische Sektkellerei. In der Masterclass gewährt sie Einblicke in ihre Arbeit mit dem Fokus auf die Chardonnay-Spezialitäten des Hauses entlang aller Stufen der Qualitätspyramide für Sekt Austria. Als Highlight präsentiert sie die Große Reserve, Jahrgang 2017.

SCHATZKAMMERSAAL

Moderation: Aurore Jeudy

Eintritt frei

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: vievinum@schlumberger.at

13:00-14:15

Freakshow – Austrian Wine mal anders

Welcome to the FREAKSHOW! Wer auf Gegensätze steht, sollte sich diese Masterclass mit Steirereck-Sommelierlegende Adi Schmid auf keinen Fall entgehen lassen! Anlässlich unseres 10-jährigen Jubiläums stellen wir unsere bravsten Weine ins Duell mit unseren extremsten Weinen. Dass Gegensätze sich anziehen, ist kein Geheimnis, wir wollen euch in dieser Masterclass erzählen, warum manche Weine unserer Winzer*innen so unterschiedlich sind, obwohl sie aus demselben Haus kommen. Und viel wichtiger ist noch: wie setze ich die jeweiligen Weine ein? Darüber und über viel mehr wollen wir mit euch plaudern im Rahmen der FREAKSHOW!

KÜNSTLERZIMMER

Moderation: Adi Schmid

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: jungewildewinzer.at/vievinum



13:45-15:00

Pressekonferenz: Österreichische Traditionsweingüter (ÖTW)

Die Mitglieder der ÖTW präsentieren sich als starke Wertegemeinschaft, die sich für klare Herkunft und höchste Qualität einsetzt.

Im Rahmen der Pressekonferenz bietet sich die einzigartige Gelegenheit, mehr über die zukünftigen Pläne und Ambitionen der ÖTW zu erfahren.

So kommt es zur Vorstellung des neuen Geschäftsführers der ÖTW sowie Einblicken in die weitere Strategie und Ziele des Vereins, nach der Übernahme der Lagenklassifikation ins Weingesetz.

Wir laden Sie herzlich ein, an dieser Pressekonferenz teilzunehmen und freuen uns darauf, Sie persönlich zu begrüßen.

SCHATZKAMMERSAAL

Eintritt frei

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: info@oetw.at

14:15-15:30

Brunello Vintage 2019 – Willi Klinger präsentiert den großen Brunello-Jahrgang 2019

In den 90er Jahren glaubten viele, der Brunello sei ein überkommenes Relikt, dem die Supertuscans den Rang ablaufen. 30 Jahre später ist der Brunello wieder ganz oben in der italienischen Weinhierarchie. Willi Klinger macht zum Einstieg einen Abstecher nach Montepulciano, richtet ein Spotlight auf den immer noch unterschätzten Rosso di Montalcino und demonstriert mit sechs Beispielen aus verschiedenen Unterzonen der Appellation das Potenzial des italienischen Kultweins Brunello di Montalcino.

Die Verkostung zeigt bei allen Unterschieden der jeweiligen Lagen und individuellen Handschriften der Erzeuger die stilbildende Aromatik und Vielschichtigkeit der Rebsorte Sangiovese in ihrer Hochburg. Zum Jahrgang 2019 brachte es Eric Guido in Antonio Galloni's Online Wine Magazine „Vinous“ auf den Punkt: „This is the vintage we've all been waiting for.“

BURGRAUM

Moderation: Willi Klinger

Eintritt: € 30,-

Sprache: Deutsch (und Erläuterungen in Englisch bei Bedarf)

Anmeldung erforderlich: weinco.at/event/vievinum-masterclass-46080/vievinum-masterclass-22704



15:00-16:15

Pulkautal – Herkunft mit Tradition

Im Herzen des Weinviertels liegt das Pulkautal. Hier produzieren über 400 Winzerfamilien auf mehr als 2000 ha Rebfläche bereits seit Jahrhunderten ihre edlen Tropfen. Obwohl das Weinviertel hauptsächlich mit klassischem Weißwein assoziiert wird, gedeihen im Pulkautal – dank spezieller, klimatischer Bedingungen – auch dichte, dunkle Rotweine und vollmundige, cremige Grüner Veltliner Reserven & Große Reserven. Nicht umsonst wurde das Pulkautal bereits 1646 im kaiserlichen Patent als Weingebiet erster Güte erwähnt. Ferdinand Mayr, Lektor auf der Weinakademie, präsentiert Ihnen gemeinsam mit Pulkautaler WinzerInnen die Spezialitäten des Pulkautals.

KÜNSTLERZIMMER

Moderation: Ferdinand Mayr

Eintritt frei

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: weinkellerei@wein-baumgartner.at



10. VIP-FÜHRUNGEN

Für Unternehmen bietet sich die VieVinum als Programm für einen Kundenevent oder als Mitarbeiter-Incentive an. Geführt von Top-Sommeliers verschaffen sich Gruppen von bis zu 15 Personen in rund 90 Minuten einen Überblick über ein bestimmtes Weinthema. Dieses kann beispielsweise „Best of Grüner Veltliner“ (Auf den Spuren von Österreichs weißem Sortenstar), „Best of Blaufränkisch“ (Heimische Rotweine von internationalem Format) oder „Gerüttelt und gedreht“ (Schaumweintour für Hedonisten) lauten und natürlich ganz den individuellen Interessen angepasst werden. Buchbar ist dieses vinophile Networking mit einem gemeinsamen Aperitif und/oder einem Ausklang mit Fingerfood. So wird Weingenuss mit Weinwissen und einem gesellschaftlichen Vergnügen verknüpft.

Geleitet werden diese Führungen von diplomierten Sommelières und Sommeliers sowie Weinakademiker:innen.

Anfragen werden gerne unter office@vievinum.com entgegengenommen.



11. AUSTRIA GLAS RECYCLING HOCH DIE GLASFLASCHEN AUF DIE KREISLAUFWIRTSCHAFT

Wenn am Montag, dem 27. Mai 2024 um 18 Uhr die VieVinum zu Ende geht, übernimmt die Magistratsabteilung der Stadt Wien MA48 rund 40.000 leere Weinflaschen. Diese werden fachgerecht recycelt und durch die Austria Glas Recycling erneut für Verpackungszwecke aufbereitet. Ein Ablauf, welcher den Besuchern der VieVinum üblicherweise verborgen bleibt, aber von großer wirtschaftlicher und ökologischer Bedeutung ist.

Glasrecycling ist ein wesentliches Element von Circular Economy. Denn leere Glasverpackungen - wie zum Beispiel Weinflaschen - sind der Rohstoff für neue attraktive Glasflaschen für erlesene Weine. Glas kann ohne Qualitätsverlust unbegrenzt oft eingeschmolzen und zu neuen Glasverpackungen und Flaschen geformt werden.

Glasverpackungen sind mehrfach kreislauffähig

Der Packstoff Glas ist sowohl für das 100%ige stoffliche Recycling – das Einwegsystem – als auch die Wiederbefüllung – das Mehrwegsystem – geeignet. Beide Systeme unterstützen die Kreislaufwirtschaft. Altglas, das die Menschen in den Glascontainern sammeln, wird recycelt. Harald Hauke, Geschäftsführer der Austria Glas Recycling: „Es ist wichtig, dass keine Flaschen und keine Lebensmittelgläser im Restmüll landen. Dort sind sie als Rohstoff verloren.“

www.agr.at

www.glasrecycling.at

www.facebook.com/austriaglasrecycling



12. PARTNER DER VIEVINUM

Um ein Weinfestival dieser Art erfolgreich zu gestalten, bedarf es der Unterstützung zahlreicher Kooperationspartner. Daher möchten wir uns bei unseren Sponsoren für die gute und professionelle Zusammenarbeit ganz herzlich bedanken.

Mag. Thomas Neusiedler, CEO Helvetia Österreich:

„Wir freuen uns, erneut Sponsor der größten und bedeutendsten Weinveranstaltung Österreichs, der VieVinum, sein zu dürfen. Die VieVinum ist eine perfekte Informations- und Kommunikationsplattform für Winzerinnen und Winzer sowie Weinliebhabende. Ein optimaler Platz also, um unsere Markenpräsenz zu erhöhen und unsere Leistungen zu präsentieren, aber auch, um neue Zielgruppen zu erschließen und bestehende Partnerschaften zu pflegen.“

SPONSOREN UND SUPPORTING-PARTNER DER VIEVINUM

Ankerbrot (www.ankerbrot.at)

ACA Center Janu (www.aca-group.at)

A la Carte (www.alacarte.at)

ARGE Heumilch (www.heumilch.com)

Austria Glas Recycling GmbH (www.agr.at)

Helvetia (www.helvetia.com/at)

Brolli (www.brolli.com/de)

Raben BEXity (www.raben-group.com)

Lavazza (www.lavazza.at)

Mondial (www.mondial-reisen.com)

Österreich Wein Marketing (www.oesterreichwein.at)

Österreichische Post (www.post.at)

Schlumberger (www.schlumberger.at)

Stölzle (www.stoelzle-lausitz.com)

Unserwein.at (www.unserwein.at)

Vöslauer (www.voelauer.com)



13. KONTAKT

Mag. Alexandra Graski-Hoffmann (Geschäftsführung M.A.C. Hoffmann)

Leitung Projektteam VieVinum: Tina Patronovits

Hofburg – Schweizertor, Postfach 22

1016 Wien

Tel.: +43 1 587 12 93

office@mac-hoffmann.com

www.mac-hoffmann.com

PRESSEKONTAKT

Dagmar Gross – Agentur grosswerk

Liniengasse 20/6

1060 Wien

Tel.: +43 1 236 26 64

werk@grosswerk.com

www.grosswerk.com