



Pressemitteilung
Wien, im März 2024

VieVinum 2024 – Die „School of Wine“ zeigt auf!

Der Countdown für die VieVinum 2024 läuft. Rund 550 Aussteller:innen aus Österreich und darüber hinaus bereiten sich auf ihren Auftritt in der HOFBURG Vienna vor. 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.

Seltene Rebsorten, die Zukunft des Weinbaus, große Lagenweine und ihre Charakteristik oder spannende Neuentdeckungen aus berühmten Herkünften – Themen wie diese werden in der School of Wine von internationalen Top-Speakern aufgegriffen. Darunter finden sich Namen wie Elena Rameder (Restaurant Aelium), Willi Balanjuk (A la Carte), Willi Klinger (Markenbotschafter und strategischer Berater), Anne Krebiehl, MW (Vinous Media), Romana Echensperger, MW, Sascha Speicher (Meininger Verlag), Prof. Dr. Walter Kutscher (Wiener Sommelierverein), Miyuki Morimoto (Conrad Hotel Tokio) oder Raimonds Tomsons (Sommelier-Weltmeister).

Samstag, 25. Mai – Meisterwerke & Lieblingsweine

Den Auftakt macht Chris Yorke, Geschäftsführer der **Österreich Wein Marketing**, mit einem Update in Sachen österreichischer Wein und der feierlichen Verleihung des Bacchus-Preises an zwei besondere Weinpersönlichkeiten (09:15 Uhr). Die **Steirischen Terroir & Klassik Weingüter** laden wenig später zu einer Reise durch ihre herausragendsten und bekanntesten Rieden ein (09:45 Uhr), gefolgt von Meisterwerken aus Zweigelt und Top-Süßweinen aus dem Gebiet **Neusiedlersee DAC** (11:30 Uhr). Wie sich Grüner Veltliner im Wandel des Klimas verändern könnte, wird von der **Vinea Wachau** thematisiert (12:00 Uhr), während die **Rubin Carnuntum Weingüter** die Frage aufgreifen, was die Jahrgänge 2015 und 2019 vereint und unterscheidet (12:45 Uhr).

Wer unnachahmlichen Charakter und Authentizität von Riedenweinen sucht, wird um 14:00 Uhr bei der Masterclass der **Renommierten Weingüter Burgenland** fündig. Gefunden hat indessen **WEIN & CO** eine Reihe leistbarer Aufsteiger aus dem Burgund, die Willi Klinger um 14:45 Uhr präsentiert. Drei absolute Größen der internationalen Sommelierszene hat die **Österreich Wein Marketing** gebeten, ihre österreichischen Lieblingsweine vorzustellen – dem kommen 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 um 15:00 Uhr nach. Gewohnt kontrovers gestaltet die Gruppe **Junge Wilde Winzer** ihre Masterclass und rät dazu, sich von gelernten Geschmacksbildern zu verabschieden (16:00 Uhr). Eine eindeutige Botschaft kommt auch aus den Reihen von **Wein Steiermark**: Sauvignon Blanc ist hier Trumpf! (16:45 Uhr).



Sonntag, 26. Mai – Provokant und gewagt

Unvermindert reichhaltig ist das Programm der School of Wine am VieVinum-Sonntag.

Mittelburgenland DAC gestaltet die erste Einheit mit der provokanten Frage, ob Blaufränkisch reinsortig oder als Cuvéepartner attraktiver ist (09:30 Uhr). Wenig später machen sich die **Traditionsweingüter Wien** auf den Weg zur Großen Lage (10:00 Uhr). Unter der Flagge von **Weinviertel DAC** wird Grüner Veltliner in allen Facetten beleuchtet (11:15 Uhr) und **Neusiedlersee DAC** rückt ein weiteres Mal Meisterwerke aus Zweigelt und Süßweinen ins Scheinwerferlicht (11:30 Uhr). Gewagt ist das Verkostungsthema von **Thermenregion DAC**, das die beiden raren Sorten Pinot Noir und Zierfandler auf die Bühne holt (12:15 Uhr) und weltoffen zeigt sich **Sekt Austria**, indem man sich durch Expert:innen aus zwei verschiedenen Kontinenten dem Blick von außen stellt (13:15 Uhr).

„The Origin of Rosé“ lautet das Motto, wenn **Rosalia DAC** zu einer Rosé-Competition mit der Provence ruft (13:45 Uhr) und die jungen Winzer:innen der **Gerd A. Hoffmann-Akademie** präsentieren jene Weine, die sie als richtungsweisend für ihre Zukunft im Weinbau erachten (14:30 Uhr). Urlaubsgefühle vermittelt **Griechenland**, das dieses Jahr auch Gastland der VieVinum ist. In ihrer Masterclass skizzieren die Winzer:innen ihre weinbauliche Entwicklung von der Historie bis ins Heute (15:15 Uhr). Wenn die VieVinum beginnt, ist der diesjährige Concours Mondial du Sauvignon schon Geschichte und die **Welt.Meister.Winzer** präsentieren Sauvignon Blanc aus Rieden, die bereits vielfach Herkunft der Gewinner dieses Wettbewerbs waren (15:45 Uhr). Nicht zum ersten Mal bittet Deutschland als Parade-Herkunft für Riesling seinen Nachbarn Österreich zum Riesling-Duell – in bewährter Weise organisiert vom Weinfachmagazin **Vinum** (16:30 Uhr).

Montag, 27. Mai – Brave und extreme Weine

Der Einstieg in diesen VieVinum-Tag obliegt der Gruppe **Respekt-BIODYN**, die unter dem Motto „Zukunft des Weinbaus“ sowohl Fragen als auch mögliche Lösungen für den Weinbau von morgen thematisiert (9:00 Uhr). Erhebende Weine verspricht das Programm der **Eruption Winzer** aus dem Vulkanland Steiermark, die mit ihrer eigenen Lagenklassifikation für Furore sorgen (10:00 Uhr). Neu in der School of Wine ist die **ARGE Heumilch**, die in Sachen Käse- und Weinbegleitung bereits zahlreiche Publikationen erarbeitet hat und dazu einlädt, zum Meister der Käse- und Weinkombinationen zu werden (11:00 Uhr). Chardonnay ist die Basis für einige der weltweit besten Schaumweine. Aurore Jeudy, Kellermeisterin bei **Schlumberger Wein- und Sektkellerei**, gibt Einblicke in ihren Umgang mit dieser Sorte für Sekt Austria (11:45 Uhr). Eine Freakshow kündigt die Gruppe der **Jungen Wilden Winzer** an, wenn sie ihre bravsten Weine dem Duell mit ihren extremsten Weinen aussetzen (13:00 Uhr). Über ihre zukünftigen Pläne und Ambitionen berichten die **Österreichischen Traditionsweingüter** in ihrer Pressekonferenz um 13:45 Uhr.

Den Reigen an Masterclasses der School of Wine beschließt **WEIN & CO** mit einem weiteren hochkarätigen Thema, wenn Markenbotschafter Willi Klinger den großen Brunello-Jahrgang 2019 präsentiert (14:15 Uhr).

Hier kommen Sie zum gesamten Programm und können gleich Ihre favorisierten Masterclasses auswählen: www.vievinum.at/fuer-besucherinnen/school-of-wine/



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

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

Eintritt:

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

Fachpublikum: nach Akkreditierung € 55,-

www.vievinum.at

Presseakkreditierung

Das Akkreditieren für Vertreter von Fachmedien ist unter dagmar@grosswerk.com möglich. Benötigt wird dafür eine schriftliche Akkreditierung (Schreiben der Chefredaktion oder namentliche Erwähnung im Impressum des Mediums zu einem Artikel über Wein, dessen Veröffentlichung nicht länger als sechs Monate zurückliegt). Ausgegeben werden die Pressekarten direkt am Presseschalter der VieVinum vor dem Eingang zur HOFBURG Vienna.

Kontakt

Tina Patronovits | M.A.C. Hoffmann & Co. GmbH

+43 1 587 12 93 - 11 | t.patronovits@mac-hoffmann.com

www.mac-hoffmann.com

Pressekontakt

Dagmar Gross | [grosswerk public relations](mailto:grosswerk@public-relations.com)

+43 1 236 26 64 | werk@grosswerk.com

www.grosswerk.com