

# vie vinum

---

PRESSEMAPPE

2022



## A G E N D A

- 1 VIEVINUM 2022 – IMPULSGEBER FÜR VIELE BRANCHEN
- 2 ÜBERSICHT DATEN UND FAKTEN
- 3 SERVICE UND ALLGEMEINE INFORMATIONEN
- 4 ÖWM BRINGT 800 INTERNATIONALE GÄSTE ZUR VIEVINUM!
- 5 DIGITALE VERNETZUNG VON AUSTELLERN UND BESUCHERN
- 6 AUSSTELLERSTRUKTUREN AUF DER VIEVINUM
- 7 BESONDERE AUSSTELLER-ENGAGEMENTS
  - Falstaff
  - Wein & Co
  - Schlumberger & Österreichisches Sektkomitee
  - Lavazza Lounge von A la Carte
- 8 SÜDTIROL UND SIZILIEN ZU GAST AUF DER VIEVINUM
- 9 DAS RAHMENPROGRAMM DER VIEVINUM
- 10 VIP-FÜHRUNGEN & VIEVINUM CITY-BRANDING
- 11 DIE VIEVINUM IST PARTNER DER HGX POWERED BY CHEF-SACHE
- 12 AUSTRIA GLAS RECYCLING – IM WIRTSCHAFTLICHEN KREISLAUF DER VIEVINUM
- 13 PARTNER DER VIEVINUM
- 14 KONTAKT



## 1. VIEVINUM 2022 – IMPULSGEBER FÜR VIELE BRANCHEN

*Von 21. bis 23. Mai 2022 versammelt die VieVinum wieder die besten Weingüter des Landes und vielen Teilen der Welt in der HOFBURG Vienna. Die österreichische Weinwirtschaft setzt damit ein Zeichen der Dynamik, das national und international große Beachtung findet.*

Vorfreude und Erwartungen sind bei den Ausstellern und Besuchern der VieVinum 2022 wohl gleichermaßen groß – zumal es sich um das erste zentrale Treffen der österreichischen Weinbranche nach vier Jahren handelt. Rund 500 Aussteller sind vor Ort und präsentieren persönlich ihre besten Weine. Dabei finden die Besucher reichlich Gelegenheit, die Weine von österreichischen und internationalen Winzern kennenzulernen. Besondere Aufmerksamkeit genießen dieses Jahr die beiden italienischen Weinbaugebiete Südtirol und Sizilien als Gastweinbaugebiete, deren Winzer mit autochthonen Rebsorten aus kleiner Produktion die Herzen der Weinliebhaber erobern.

Kaum eine Veranstaltung hat den rasanten Aufstieg der österreichischen Weinwirtschaft so sichtbar gemacht wie die VieVinum. Seit 24 Jahren 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 offenkundig 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 oder -kühlschränken, Reinigungsfirmen und viele mehr. Neben den Ausstellern und den Besuchern ist auch hier die Freude groß, dass die VieVinum wieder durchgeführt werden kann.



## 2. ÜBERSICHT DATEN UND FAKTEN

Ort: HOFBURG Vienna, Eingang Heldenplatz

Datum: Samstag, 21. Mai bis Montag, 23. Mai 2022

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](http://www.vievinum.at/tickets)

Fachbesucher nach Akkreditierung € 55,-

Hotelbuchung: +43 1 58804-137, [austria@mondial.at](mailto:austria@mondial.at) oder [www.mondial-reisen.com/de/promotions/Vievinum2022](http://www.mondial-reisen.com/de/promotions/Vievinum2022)

[www.vievinum.at](http://www.vievinum.at)



### 3. SERVICE UND ALLGEMEINE INFORMATIONEN

#### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Von Samstag, 21.Mai bis Montag, 23.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](mailto: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](http://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**

Exklusiv für die VieVinum schnürte das Reisebüro Mondial wieder attraktive Packages für Aussteller und Besucher. Diese umfassen die Unterkunft in verschiedenen Hotelkategorien inklusive vergünstigtem Eintritt zur VieVinum. Für die individuelle Planung steht das Team von Mondial gerne zur Verfügung.

Info: +43 1 58804-137, [austria@mondial.at](mailto:austria@mondial.at) oder [www.mondial-reisen.com/de/promotions/Vievinum2022](http://www.mondial-reisen.com/de/promotions/Vievinum2022)



### **ANREISE MIT DER WESTbahn**

Ihre Direktverbindung zum Weingenuss! Entspannt anreisen und die VieVinum besuchen – das zahlt sich aus. Wer zwischen Freitag, 20. Mai und Montag, 23. Mai 2022 mit der WESTbahn nach Wien anreist, erhält eine vergünstigte Eintrittskarte zur VieVinum um nur € 55,- (statt € 75,-). Einfach das entwertete WESTbahn-Ticket der Anreise am Kassenschalter der VieVinum abgeben und der Weg zum Wein läuft auf Schiene. [www.westbahn.at](http://www.westbahn.at)

### **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](http://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](mailto:office@mac-hoffmann.com) bestellt werden.

### **VIEVINUM AKTION: WEINKÜHLSCHRÄNKE**

Nach der VieVinum sind qualitativ hochwertige Weinkühlschränke und Weinklimaschränke in verschiedenen Größen und zu attraktiven Preisen käuflich erhältlich.

Informationen unter +43 2262 625 46 oder [info@oewi.at](mailto:info@oewi.at).



#### 4. ÖWM BRINGT 800 INTERNATIONALE GÄSTE ZUR VIEVINUM!

Mit dem Traum-Jahrgang 2021 lockt die VieVinum Ende Mai Gäste aus aller Welt nach Wien. 800 internationale Fachbesucher\*innen, die von der ÖWM (Österreich Wein Marketing GmbH) aus über 50 Ländern eingeladen werden, können sich bei der wohl schönsten Weinmesse der Welt selbst von der herausragenden Qualität dieser Weine überzeugen. Zahlreiche Rahmenveranstaltungen vervollständigen das Erlebnis bei diesem Fest des österreichischen Weins.

##### **Mit Spitzenjahrgängen durchstarten**

Besser hätte man es nicht bestellen können: Nach zwei Verschiebungen kann die VieVinum von 21. bis 23. Mai mit dem absoluten Ausnahmejahrgang 2021 aufwarten. „Das vergangene Jahr hat uns mit ausgereiften, kristallklaren Weinen aus perfektem Traubengut beschenkt, und das in einer guten Menge!“, freut sich ÖWM Geschäftsführer Chris Yorke und ergänzt: „Mit dem feinen, klassisch-österreichischen Jahrgang 2020 und den Weltklasse-2019ern haben unsere Winzer\*innen weitere Asse im Ärmel, mit denen sie auf der Messe begeistern werden können.“

Österreichs größte Weinmesse VieVinum kommt da gerade recht, um diese Ausnahmeweine einem großen internationalen Fachpublikum zu präsentieren. Rund 800 internationale Expert\*innen aus über 50 Ländern lädt die ÖWM dafür nach Wien ein. „Die Vorfreude unserer internationalen Partner\*innen auf die VieVinum ist sehr, sehr groß!“, ergänzt Yorke. „Die Messe ist ein Fixpunkt in ihrem Terminkalender, um mit unseren Winzer\*innen wieder persönlich in Kontakt zu treten.“

##### **Rundum-Paket für Gäste aus aller Welt**

Neben rund 500 Aussteller\*innen und einem umfassenden Covid-19-Sicherheitskonzept des Messeveranstalters M.A.C. Hoffmann erwartet die Gäste ein Rundum-Service-Paket der ÖWM. Den Start bildet ein gemütliches Get-Together beim Heurigen am Donnerstagabend vor der Messe, gefolgt von einer gesetzten Flightverkostung am Freitag: Verkostet werden können 90 „International Heroes“ – also Top-Weine, die bei internationalen Medien höchste Auszeichnungen erringen konnten.

In einem eigenen Online-Cityguide fasst die ÖWM zudem alle Rahmenveranstaltungen der Weinbaugebiete und Vereinigungen zusammen, um sie allen Interessierten übersichtlich zu präsentieren.



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.

### **Zentrale Plattform für Internationalisierung des heimischen Weins**

Das Gesamterlebnis auf und abseits der Messe soll die Affinität des internationalen Publikums für den heimischen Wein weiter forcieren. Seit 1998 ist die VieVinum eine zentrale Plattform für die Internationalisierung des österreichischen Weins – ein langfristiges Vorhaben, das immer deutlicher Früchte trägt, wie die Exportzahlen 2021 zeigen: Mit 216,8 Mio. Euro wurde erstmals die 200-Mio-Euro-Marke überschritten und mit 29,5 Mio. Euro der höchste Wertzuwachs aller Zeiten erzielt. Eine erfolgreiche VieVinum 2022 wird der Exportdynamik mit Sicherheit weiteren Schub verleihen.

### **Presseinformation, April 2022**

ÖWM Geschäftsführung, Chris Yorke

ÖWM Kommunikation, Mag. (FH) Vera Amtmann

ÖWM Kommunikation, Georg Schullian

Tel.: +43 1 503 92 67

Fax: +43 1 503 92 67-40

kommunikation@oesterreichwein.at

[oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

[facebook.com/oesterreichwein](https://facebook.com/oesterreichwein)

[instagram.com/austrianwine/](https://instagram.com/austrianwine/)





## 5. DIGITALE VERNETZUNG VON AUSTELLERN UND BESUCHERN

Um den Nutzen für Aussteller und Besucher der VieVinum weiter zu optimieren, stellt M.A.C. Hoffmann in Kooperation mit den beiden Unternehmen unserwein.at und matchmaking platform b2match zwei Services zur Verfügung, die das Zusammenfinden der richtigen Handelspartner noch einfacher macht.

### **PERSÖNLICHE VERKOSTUNGSLISTEN**

Die Messebesucher können sich die Aussteller, die sie besuchen möchten, auf ihre persönliche Merkliste setzen. Mit einem Klick erzeugen sie ein individuelles PDF-Verkostungsheft mit ihren Lieblingsausstellern und den präsentierten Weinen. Jede ausgedruckte Seite kann in ein handliches A5-Format mit einem Aussteller pro A5-Seite gefaltet werden, die genügend Platz bietet, um auf der Messe Verkostungsnotizen zu machen oder die Lieblingsweine zu markieren. Wer ganz auf Digitalisierung setzen möchte, scannt mit dem Smartphone den QR-Code beim Aussteller und kann jeden Wein online mit bis zu 5 Herzen bewerten und eine Textnotiz speichern. Nach der Messe sind alle Notizen 6 Monate lang abrufbar. Die Online-Verkostungsnotizen können im Excel-Format oder als PDF-Verkostungsheft exportiert werden.

Zu finden unter: [www.vievinum.at/aussteller](http://www.vievinum.at/aussteller)

### **B2MATCH – MIT EINEM CLICK ZUM GESUCHTEN HANDELSPARTNER**

Rasch und unkompliziert in Kontakt mit jenen Ausstellern treten, an deren Weinen man interessiert ist? Mit der b2match-App wird das Vernetzen und das Vereinbaren von Terminen für Fachbesucher und Aussteller einfach gemacht.



## 6. AUSSTELLERSTRUKTUREN AUF DER VIEVINUM 2022

Die VieVinum ist die Leistungsschau der österreichischen Winzerschaft. Demgemäß ist der überwiegende Teil der Standplätze den heimischen Ausstellern vorbehalten. Niederösterreich bildet mit rund 260 Winzern die größte Gruppe, gefolgt von den Winzern des Burgenlands (ca. 120 Winzer), der Steiermark (ca. 60 Winzer) und Wien (zehn Winzer). Und auch der Weinbauverein Kärnten als Vertreter der Weinbauregion Bergland ist mit drei Winzern wieder zu Gast in der Wiener Hofburg.

International stellt Italien die größte Fraktion, vor allem durch Winzer der beiden Gastweinbaugebiete Südtirol und Sizilien. Auch Deutschland ist wieder mit einer größeren Delegation präsent, davon gehören die meisten Winzer dem VDP an. Weiters sind kleinere Winzergruppen oder einzelne Winzer aus verschiedensten Nationen mit dabei und viele internationale Produzenten sind durch Handelshäuser vertreten.

Durch eine übersichtliche Struktur sind die ausstellenden Winzer und Weinhandelshäuser rasch aufzufinden. Sie sind nach Gebiet oder Zugehörigkeit zu einer Markengemeinschaft eingeteilt. Im Katalog sind die Weine nach deren DAC-Status zugeordnet – sofern sie entsprechend klassifiziert sind – und im Index des Katalogs findet man sie nach Alphabet geordnet.

Die gesamte Ausstellerliste ist unter diesem Link zu finden: [www.vievinum.at/aussteller](http://www.vievinum.at/aussteller)



## 7. BESONDERE AUSSTELLER-ENGAGEMENTS

### **FALSTAFF**

Der renommierte Falstaff Verlag holt für die VieVinum Top-Weingüter aus Italien und Deutschland nach Wien, welche ihre Weine exklusiv in der Geheimen Ratstube der HOFBURG Vienna präsentieren.

### **WEIN & CO**

Mit zwei Masterclasses unterstreicht WEIN & CO seine internationale Weinkompetenz. Unter dem Motto „Wein neu entdecken“ werden in der School of Wine Geheimtipps aus dem Burgund und der Champagne vorgestellt. Beide Herkünfte sind reich an Mythen und weltweit begehrten Markennamen. Indessen ist es höchst lohnend, sich abseits der berühmten Monumente umzusehen und die Weine und Champagner noch unbekannter Produzenten zu entdecken. Tauchen Sie mit WEIN & CO-Geschäftsführer Willi Klinger in ein faszinierendes Frankreich ein und lernen Sie neue Winzerinnen und Winzer mit deren Geschichte kennen. Es erwarten Sie besondere Geschmackserlebnisse abseits des Mainstreams!

### **SCHLUMBERGER**

Die Sektkellerei Schlumberger ist Partner der VieVinum: in der Wiener Hofburg als Aussteller sowie bei der Bewirtung der Ehrengäste mit bestem österreichischem Sekt.

Darüber hinaus bietet das Österreichische Sektkomitee am Montag, den 23. Mai 2022 um 09.30 Uhr eine Themenverkostung für Fachbesucher, bei der von österreichischen Produzenten aus erster Hand zu erfahren ist, was es über die neu geschaffene Herkunftsbezeichnung zu wissen gibt und man gemeinsam mit den beiden internationalen Top-Weinexperten Heidi Mäkinen, MW und Sascha Speicher, Meininger Verlag jene drei Haupt-Charakteristika verkostet, welche im Rahmen der Sektpyramide typisch für Sekt Austria sind:

So österreichisch ist Sekt Austria | So „Rosé“ ist Sekt Austria | So burgundisch ist Sekt Austria

Das Österreichische Sektkomitee ist das Pendant zu den regionalen Weinkomitees. Mit Zuständigkeit für ganz Österreich hat es die Aufgabe, Interessen, Qualität, Vielfalt und Herkunft des österreichischen Sekts – von den traditionsreichen Kellereien bis zu den selbst versektenden WinzerInnen – geeint zu vertreten.



#### **LAVAZZA LOUNGE VON A LA CARTE**

Wenn sich an den drei Tagen der VieVinum genussaffine Aussteller und ebensolche Besucher in der Wiener Hofburg aufhalten, ist guter Kaffee gefragt. In Kooperation mit dem Magazin A la Carte werden in der Lavazza Lounge feinste Kaffeespezialitäten serviert. 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](http://www.lavazza.at)

#### **CULTURBRAUER CRAFT BIER LOUNGE**

Auch gutes Bier will aufmerksam degustiert werden. Genau das bieten die CULTURbrauer in einem eigenen Verkostungszelt direkt vor der Hofburg an.  
[www.culturbrauer.at](http://www.culturbrauer.at)



## 8. SÜDTIROL UND SIZILIEN AUF DER VIEVINUM 2022– EHRENGÄSTE MIT MAGNETISCHER ANZIEHUNGSKRAFT

Die VieVinum präsentiert dieses Jahr die Winzer von zwei höchst unterschiedlichen Weinbaugebieten als Ehrengäste. Südtirol und Sizilien üben jeweils einen großen Magnetismus auf Weinliebhaber aus. Ein vertiefender Einblick in das Wesen und die Weine dieser Weinherkünfte wird bei den Masterclasses der School of Wine geboten.

Zwei Weinbaugebiete einer Nation, deren weinbauliche Gegebenheiten kaum zu vergleichen sind. Alpen und Ätna stehen einander quasi als Pole gegenüber, unter deren Einfluss sich gänzlich eigenständige Terroirs gebildet haben – heute Heimat rarer Rebsorten wie Grillo und Nero d’Avola beziehungsweise Weißburgunder und Lagrein. So sehr Südtirol und Sizilien das Anderssein vereint, so erfolgreich haben die Winzer hier und dort die Bedeutung ihrer autochthonen Rebsorten und einzigartigen Kultur erkannt und sich deren Erhalt verschrieben. Zu Recht werden sie dafür international geschätzt und gefeiert.

### **Die Weine von Sicilia DOC**

Die Genossenschaft Consorzio Sicilia DOC hat es sich als erste Organisation in der Geschichte Siziliens zur Aufgabe gemacht, die Vielfalt an autochthonen Rebsorten zu fördern und zu bewahren. Die Sicilia DOC umfasst sowohl kleine als auch große Kellereien, welche sich dem Keltern indigener sizilianischer Weiß- und Rotweine widmen und strengen Qualitätsvorgaben unterliegen. „Die Weine der Sicilia DOC sind Produkte mit einem großen Respekt vor der Natur. Die Vielfalt an Rebsorten macht es einfacher, diese Weine mit allen kulinarischen Traditionen zu kombinieren“, so Antonio Rallo, Vorsitzender der Sicilia DOC.

[siciliadoc.wine/de](http://siciliadoc.wine/de)

### **Die Weine Südtirols**

Das Konsortium „Südtirol Wein“ wurde 2007 als Plattform für die Vermarktung und Imagepflege des Südtiroler Weinbaus gegründet. Es ist ein Zusammenschluss von Kellereigenossenschaften, Weingütern und feien Weinbauern. Als eines der kleinsten Weinbaugebiete Italiens verfügt Südtirol aufgrund seiner geografischen Lage über großen Facettenreichtum. Ganz der Tradition verpflichtet, entstehen hier herkunftsbezogene Weine mit eigenständigem Charakter.

[suedtirolwein.com](http://suedtirolwein.com)



#### **Die teilnehmenden Weingüter aus Südtirol**

- Manincor, Kaltern
- Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen
- Nals Margreid, Nals
- Pitzner, Kardaun
- Schloss Englar, Eppan
- Weingut Eberlehof, Bozen
- Franz Haas, Montan
- Kellerei Kurtatsch, Kurtatsch



## 9. DAS RAHMENPROGRAMM DER VIEVINUM

Verkosten und sich mit den Winzern persönlich über die gewonnenen Eindrücke auszutauschen macht das grundlegende Wesen der VieVinum aus. Neues und Bedeutendes aus der Weinszene erfährt und verkostet man außerdem in der School of Wine, wo sowohl das Weinland Österreich in seinen Masterclasses mit tiefgründigen Themen aufwartet, als auch internationale Winzergruppen und Weine ihren Auftritt haben.

Da viele Verkostungen rasch ausgebucht sind, empfiehlt sich die rechtzeitige Anmeldung.

Online-Übersicht des Rahmenprogramms: [www.vievinum.at/school-of-wine](http://www.vievinum.at/school-of-wine)

### SAMSTAG, 21. MAI

11:30 bis 12:45

#### **ERSTE UND GROSSE LAGEN DER ERUPTION WINZER VULKANLAND STEIERMARK**

Aufbruch 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 das mit Trinkfreude vereinen lässt. Neun als Erste Lage und Große Lage zertifizierte Weine kommen zu dieser Verkostung, davon je ein aktueller und ein gereifter Jahrgang. Die Moderation obliegt Marie Christin Baunach, Head Sommelière im Restaurant Überfuhr (Rottach-Egern) und Suwi Zlatic, Österreichischer Sommelier-Staatsmeister und Finalist der afrikanisch-europäischen Sommeliermeisterschaft 2021.

RITTERSAAL

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: [eruption@grosswerk.com](mailto:eruption@grosswerk.com)



12:00 bis 14:00

**RIESLINGWELT | WELTRIESLING, WACHAUER RIESLINGE IM INTERNATIONALEN KONTEXT**

Die Rieslinge aus der Wachau im Vergleich mit Rieslingen aus aller Welt. Vinea Wachau und Caro Maurer MW präsentieren die Wachau im internationalen Kontext.

SCHATZKAMMERSAAL

Eintritt: € 80,-

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: [office@vinea-wachau.at](mailto:office@vinea-wachau.at)

14:00 - 15:15 Uhr

**VERBORGENE SCHÄTZE AUS 25 JAHREN RENOMMIERTE WEINGÜTER BURGENLAND**

Die vergangenen 25 Jahre haben Österreichs Weinwelt tiefgreifend verändert. Einen wesentlichen Beitrag dazu hat die Gruppe der Renommierten Weingüter Burgenland geleistet. Wie dieses österreichische „Weinwunder“ entstanden ist und sich entwickelt hat, können Sie anhand von repräsentativen Beispielen verkosten und die Hintergrund-Stories direkt aus erster Quelle erfahren. Die Renommierten Weingüter Burgenland präsentieren Schätze aus ihren Weinkellern. Gehen Sie mit den RWB-Winzern auf Schatzsuche und verkosten Sie Unbekanntes, neu Entdecktes und Gereiftes – einen Querschnitt aus einem Vierteljahrhundert Schöpfung der österreichischen Weinwelt.

RITTERSAAL

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: [office@rwb.at](mailto:office@rwb.at)

14:45 - 16:00 Uhr

**ES IST DER BODEN, LEITHAKALK UND SCHIEFER**

Spannungsgeladene, mineralische und strukturierte Weine zu keltern ist das Ziel der Leithaberg-Winzer. Die einzigartige Bodenstruktur – Leithakalk und Schiefer – legt die Grundlage für diese Weine. Eingebettet zwischen Leithagebirge und Neusiedlersee werden Weine mit dem Leithaberg DAC Siegel aus den regionstypischen Sorten Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Neuburger sowie Blaufränkisch unter Bedacht auf traditions- und naturverbundene Arbeit vinifiziert.

KÜNSTLERZIMMER

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich bis 07.05.2022: [wein@leithaberg.at](mailto:wein@leithaberg.at)





16:15 – 17:30 Uhr

### **WEIN NEU ENTDECKEN – GEHEIMTIPPS AUS BURGUND UND BEAUJOLAIS**

Die heute so gefragten Spitzenweine Burgunds werden im Gegensatz zu den Grands Crus aus dem Bordeaux nur in sehr kleinen Auflagen abgefüllt. Das treibt die Preise in astronomische Höhen, sodass vielen Menschen der Zugang zu den großen Chardonnays und Pinots Noirs von der Côte d’Or verschlossen bleibt. Doch wer sich abseits der berühmten Namen nach lohnenden Alternativen umsieht, findet Weine von aufstrebenden Weingütern, die auch heute noch ein vernünftiges Preis-Leistungs-Verhältnis bieten und damit auch für weniger betuchte Spürnasen den Einstieg in diese faszinierende Welt ermöglichen. Willi Klinger beschäftigt sich seit über drei Jahrzehnten mit diesem Gebiet und findet immer wieder echte Geheimtipps. Und dann wäre da noch der Beaujolais jenseits von belanglosen Massenweinen zu entdecken, viel zu wenig bekannte Gewächse von jenen spezifischen Vulkanböden der Beaujolais Crus, die der Gamay-Traube zu überraschender Komplexität und Langlebigkeit verhelfen.

Willi Klinger, Weinexperte und bekannt für seine spitze Zunge, präsentiert gemeinsam mit Gerhard Retter, Sommelier und Maître, die echten Geheimtipps aus Burgund und dem Beaujolais in der School of Wine auf der VieVinum!

RITTERSAAL

Eintritt: € 29,00

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: [www.weinco.at/event/school-of-wine-champagner-abseits-des-mainstreams-41871](http://www.weinco.at/event/school-of-wine-champagner-abseits-des-mainstreams-41871)

16:45 - 18:00 Uhr

### **STEIRISCHE WEINVIELFALT**

In der Südsteiermark, der Weststeiermark und im Vulkanland Steiermark sind die traditionellen steirischen Rebsorten die Aushängeschilder. Die typisch steirischen Weine sind trocken, duftig, saftig, mineralisch-würzig, elegant und mit Substanz – und von unvergleichlicher Vielfalt. Hier werden Qualitätsweine produziert, die von Terroir und Winzern geprägt werden. Über die Hälfte der Weingartenfläche in der Steiermark ist Bergweinbau mit Hanglagen von teilweise extremer Neigung. Tauchen Sie ein in die Welt des steirischen Weins und entdecken Sie das breite Portfolio der steirischen Winzer.

KÜNSTLERZIMMER

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: <https://steiermark.wine/event/vievinum/>



## SONNTAG, 22. MAI

09:30 - 10:45 Uhr

### **WO GRÜNER VELTLINER ROT SIEHT | DER WAGRAM UND SEIN HERKUNFTSWEIN**

Mit dem Jahrgang 2021 gibt es auch vom Wagram erstmals Herkunftsweine. In der aufstrebenden Region Wagram treffen große Gegensätze aufeinander. Und ergeben Großartiges. Pannonisches Klima und kühle Waldviertler Winde. Tradition und Innovation. International bekannte und autochthone Rebsorten. Meterdicker Löss für Grüne Veltliner mit großartigem Schmelz. Mächtige Schotterböden für körperreichen Roten Veltliner. Mineralischer Kalk für fruchtigen Riesling. Die Klammer über dieses spannende Weinbauggebiet bildet die Herkunftsverordnung Wagram DAC: Vom regionstypischen Gebietswein über Ortswein bis hin zur Qualitätsspitze der Riedenweine setzt der Wagram auf Sortenreichtum mit nachvollziehbarer Herkunft. Peter Moser, Falstaff-Chefredakteur, präsentiert den Herkunftswein Wagram in all seinen Facetten in dieser spannenden Verkostung. Erleben Sie selbst, warum Grüner Veltliner rotsieht!

SCHATZKAMMERSAAL

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: [wagram@dialogium.at](mailto:wagram@dialogium.at)

10:00 - 11:15 Uhr

### **ZWEIFELT – AUSTRIA’S MASTERPIECE OF VERSATILITY & DIVERSITY**

Zweigelt, Austria’s by far most commonly cultivated and most popular red wine variety, ranges from young-drinking, non-oak matured versions to strong, structured and firm wines from the barrique. In this very special masterclass tasting the international renowned wine expert and Master Sommelier Stefan Neumann MS will show you the diversity and versatility of this archetypal Austrian grape variety based on Austria’s most significant dedicated Zweigelt areas of origin, Neusiedlersee DAC (Burgenland) and Carnuntum DAC (Niederösterreich). Can Zweigelt be the next international big hit for Austrian reds? What stylistics may succeed? Exciting questions to share with the experienced moderator as well as the producers.

RITTERSAAL

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: [events@zweigelt.wine](mailto:events@zweigelt.wine)



11:00 - 12:15 Uhr

**20 JAHRE WEINVIERTEL DAC – GRÜNE VELTLINER MIT POTENZIAL**

Der Weinviertel DAC feiert 20-jähriges Jubiläum! In einem spannenden Tasting-Highlight präsentiert sich der erste DAC-Wein Österreichs, der den Siegeszug der DAC-Herkunftsweine in Österreich startete: Weine, die „Weinviertel“ auf dem Etikett führen, sind für das größte Weinbaugebiet Österreichs typisch, unverwechselbar und vor allem einzigartig: Herzhaft-würzige Grüne Veltliner mit ihrem unverwechselbaren „Pfefferl“. A la Carte Wein-Chefredakteur Willi Balanjuk spannt in dieser Verkostung den Bogen von reifen Weinviertel DAC Weinen aus den ersten Jahren bis hin zu Weinviertel DAC Reserven großer Jahrgänge und beleuchtet den Wert dieser ältesten Herkunftsweine Österreichs als große Weine und perfekte Speisenbegleiter.

KÜNSTLERZIMMER

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: [anmeldung@weinvierteldac.at](mailto:anmeldung@weinvierteldac.at)

11:30 - 12:45 Uhr

**WORLD CHAMPION SWEET WINES – A QUESTION OF ORIGIN!**

„What are the most unique sweet wine regions of the world? The west and east shore of Lake Neusiedl – no doubt for me!“ says Dr. Josef Schuller MW, director of the Austrian Wine Academy, Master of Wine and host of this masterclass tasting. In the last 500 years of history the sweet wines of these regions were wines of Kings and kings of wines. The Freistadt Rust doing this with the longest tradition – at least until the 16th century. The east bank of Lake Neusiedl – here above all the protected sub-region Seewinkel – has become the „rising superstar“ among the major sweet wine appellations in the world over the past 50 years. Burgenland can truly be happy to have defined Ruster Ausbruch DAC and Neusiedlersee DAC as a protected origin for their world champion sweet wines. Don't miss this masterclass tasting with some of the best sweet wines of this entire world.

SCHATZKAMMERSAAL

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: [management@neusiedlersee-dac.com](mailto:management@neusiedlersee-dac.com)



12:00 - 13:15 Uhr

**AUSTRIA ADVANCED LEVEL – THE NOBLE WINES FROM THERMENREGION: A LIMESTONE  
MASTERCLASS**

Anspruchsvoll und einzigartig in ihrer Charakteristik zählen sie zu den großen, vielgerühmten Weinen des österreichischen Kulturerbes: Zierfandler und Rotgipfler sowie herausragende St. Laurent- und Pinot-Noir-Weine – geprägt vom Gestein der Nördlichen Kalkalpen. Vertiefen Sie Ihr Fachwissen und ergründen Sie den Ursprung einer gefestigten Herkunft eigenständiger Rebsorten aus einem der historisch bedeutsamsten Weinbaugebiete Österreichs. Verkosten Sie Weine von unverwechselbarer Stilistik und großem Reifepotenzial in einem informativen Workshop zusammen mit den führenden Winzern der Thermenregion.

RITTERSAAL

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: [info@weinland-thermenregion.at](mailto:info@weinland-thermenregion.at)

13:00 - 14:15 Uhr

**DIE SCHATTIERUNGEN DES NERO D'AVOLA**

Die sensorischen Facetten des Nero d'Avola stehen im Mittelpunkt dieser Masterclass, welche vom Konsortium DOC Sizilien als Gastwinzergruppe der VieVinum organisiert wird. Auf den Spuren von Aromen und Geschmack Siziliens werden anhand der ausgewählten Proben das Zusammenspiel von grundsätzlicher Sortentypizität, Terroir und Jahrgangscharakteristik der Sorte analysiert. Ein spannendes Profiling der wichtigsten autochthonen Rotwein-Rebsorte Siziliens, die international höchstes Ansehen genießt.

KÜNSTLERZIMMER

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: [promozione@consorziodocsicilia.it](mailto:promozione@consorziodocsicilia.it)



14:00 - 15:15 Uhr

**ZUKUNFT DES WEINS – WAS ERWARTET UNS VON DER JUNGEN GENERATION?**

Kaum jemals hatte eine junge Winzergeneration so viele Möglichkeiten zur Entfaltung und konnte bedeutende Entscheidungen treffen. Diese gehen weit über das Streben nach bester Weinqualität hinaus und reichen von den Themen Klimawandel über autochthone Rebsorten versus neue Rebzüchtungen bis hin zum allgegenwärtigen Ruf nach Herkunftscharakter. 24 junge Winzerinnen und Winzer des neu ins Leben gerufenen VieVinum-Cross-Mentorings geben bei dieser Verkostung je anhand eines ausgewählten Weins Einblicke in ihre persönliche Zukunftsvision des Weinbaus.

RITTERSAAL

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: [office@vievinum.com](mailto:office@vievinum.com)

15:00 - 16:15 Uhr

**ALPENWEIN MIT MEDITERRANEM CHARME**

Gemeinsam mit Othmar Kiem (Falstaff-Chefredakteur Italien) als Moderator hisst das Gastweinbaugebiet Südtirol die Flagge für seine autochthonen Weinschätze. Davon hat dieses kleine Weinbaugebiet reichlich vorzuweisen. Die Vielseitigkeit des Terroirs, die kontrastreichen Klimabedingungen gepaart mit dem Erfahrungsschatz und Innovationswillen der Weingüter, freien Weinbauern und Kellereien bringen in Südtirol unvergleichlich charakterstarke Weinen hervor.

KÜNSTLERZIMMER

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: [jessica.poier@idm-suedtirol.com](mailto:jessica.poier@idm-suedtirol.com)



16:00 - 17:15 Uhr

### **GUTE TRADITION: DUELL DEUTSCHLAND GEGEN ÖSTERREICH**

Eine Reihe von Rebsorten war schon dran bei den bisherigen Länderkämpfen zwischen einer „Elf“ von Austria und einem Team von Deutschland. Mal hatte Österreich mit Teamchef Dr. Walter Kutscher im Gesamtergebnis knapp die Nase vorn, mal durfte Deutschland, aufgestellt von VINUM-Redakteur Rudolf Knoll, jubeln. Jetzt kommt es zu einer speziellen Neuauflage, bei der zwei renommierte Vereine aufeinandertreffen, die sich die Klassifizierung von Lagen (Ried) auf die Fahne geschrieben haben. Für Deutschland ist das der bereits 1910 gegründete Verband der Prädikatsweingüter (VDP). Österreichs Weinauswahl bieten die Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) auf. Als Sorte wurde Riesling des Jahrgangs 2019 ausgewählt, als Großes Gewächs (VDP) und als Erste/Große Lage (ÖTW). Eine paritätisch besetzte sechsköpfige Jury wird die Weine vor Publikum bewerten.

RITTERSAAL

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: [rudi.knoll@vinum.de](mailto:rudi.knoll@vinum.de)

### **MONTAG, 23. MAI**

09:00 - 11:00 Uhr

### **A MESSAGE IN A BIODYNAMIC BOTTLE - Demeter Austria & respekt-BIODYN**

Zwei Vereinigungen. Sechzehn unterschiedliche Interpretationen von Weinbau.

Moderation in englischer Sprache: Monty Waldin, führender Experte für biodynamischen und nachhaltigen Weinbau, Autor und Journalist. Acht Winzerpaare der beiden befreundeten biodynamischen Gruppen laden zu einer ganz besonderen Verkostung. Sechzehn Winzer:innen und sechzehn unterschiedliche konsequente und konsensuale Beziehungen zu Reben, Weinen und Kollegenschaft. Anhand ihrer Weine werden Fragen wie diese erörtert: Wie entstehen aus sich heraus starke individuelle Weingärten voller natürlicher Fruchtbarkeit? Was kann diese ursprüngliche Form der Kreislaufwirtschaft für eine insgesamt gesündere Zukunft tun? Kann die Biodynamik richtungsweisend für die gesamte Landwirtschaft sein? Verkosten Sie die Weine von Demeter Österreich und respekt-BIODYN und entdecken Sie Weine voller Lebendigkeit, Fülle und Integrität.

RITTERSAAL

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: [seminar@respekt-biodyn.bio](mailto:seminar@respekt-biodyn.bio)



09:30 - 10:45 Uhr

### **EINE HERKUNFT, DREI KATEGORIEN – SO TYPISCH IST SEKT AUSTRIA**

Für Österreichischen Sekt geschützten Ursprungs wurde mit dem Jahr 2022 ein neues Kapitel aufgeschlagen. Dieses umfasst die Umbenennung auf Sekt Austria sowie die Adaptierung der dreistufigen Pyramide. Erfahren Sie von österreichischen Produzenten aus erster Hand, was es über die neu geschaffene Herkunftsbezeichnung zu wissen gibt und verkosten Sie gemeinsam mit Heidi Mäkinen, MW und Sascha Speicher, Meininger Verlag, jene drei Haupt-Charakteristika, welche im Rahmen der Sektpyramide typisch für Sekt Austria sind:

So österreichisch ist Sekt Austria – So „Rosé“ ist Sekt Austria – So burgundisch ist Sekt Austria

SCHATZKAMMERSAAL

Sprache: Deutsch & Englisch

Anmeldung erforderlich: [info@oesterreichsekt.at](mailto:info@oesterreichsekt.at)

Besuchen Sie auch das Österreichische Sektkomitee mit seiner eigenen Sekt-Bar im Wintergarten. Entdecken und genießen Sie Sekt Austria in den drei Kategorien Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve.

10:45 – 12:00 Uhr

### **VDP.SEKT.STATUT MIT CARO MAURER MW**

Was beinhaltet das neue VDP.SEKT.STATUT? Welche Ziele verfolgt der VDP mit der Offensive? Und was kann man sich von einem Sekt mit der Auszeichnung VDP.SEKT bzw. VDP.SEKT.PRESTIGE® erwarten? Nicht weil Sekt ein Trendthema ist, nein, deutsche Schaumweinerzeugende - die Krugs, Bollingers und wie sie alle hießen - waren einst tonangebend in Europa und maßgeblich an der Entwicklung von Schaumweinen beteiligt. An diese Tradition knüpfen die VDP.Prädikatsweingüter an und manifestieren mit ihrem VDP.SEKT.STATUT die Produktion hochwertigster und handgemachter Sekte in ihren Reihen. Das VDP.SEKT.STATUT überträgt den hohen Qualitätsanspruch, den die Winzerinnen und Winzer des VDP an ihre Weine anlegen, auch auf die Herstellung von Schaumwein. Nur Sekte, die die strengen Qualitätskriterien erfüllen und entsprechende Prüfungen durchlaufen - ähnlich den strikten Regularien der Champagne, dürfen mit dem VDP.Sektsiegel ausgezeichnet werden. Lernen Sie das VDP.SEKT.STATUT kennen und nehmen Sie an der exklusiven Masterclass mit Caro Maurer MW teil.

KÜNSTLERZIMMER

Sprache: Deutsch und Englisch

Anmeldung erforderlich: [vdp.de/de/termine](http://vdp.de/de/termine)



11:30 - 12:45 Uhr

**SAUVIGNON BLANC AUS DER STEIERMARK**

Seit vergangenem Jahr ist Sauvignon Blanc die meist kultivierte Rebsorte in der Steiermark. In allen drei Anbaugebieten – der Weststeiermark, der Südsteiermark und dem Vulkanland Steiermark – ist er seit der Einführung der DAC Klassifikationspyramide die Leitsorte. Die besondere Herkunft, einzigartige Böden und strenge geografische Abgrenzung sind das Geheimnis dieser steirischen Köstlichkeit. In Kombination mit der sorgfältigen händischen Bewirtschaftung durch die steirischen Winzer entstehen Weine mit 100 Prozent Charakter. Entdecken Sie die Vielfalt des steirischen Sauvignon Blanc und entdecken Sie die Herkunftsunterschiede auf den verschiedenen Ebenen der steirischen Klassifikationspyramide.

SCHATZKAMMERSAAL

Sprache: Deutsch

Anmeldung erforderlich: <https://steiermark.wine/event/vievinum/>

13:30 - 14:45 Uhr

**JUBILÄUM: 30 JAHRE ÖSTERREICHISCHE TRADITIONSWEINGÜTER**

Der Verein Österreichische Traditionsweingüter hat in den vergangenen 30 Jahren wie kein anderer die Entwicklung der österreichischen Weinlandschaft geprägt. Als Vordenker haben die Traditionsweingüter wichtige strukturelle Entwicklungen vorweggenommen, vorgelebt und in der Praxis erprobt. Wo steht Österreich dank dieser Vereinigung heute, und wie werden sich die Traditionsweingüter weiter entwickeln?

SCHATZKAMMERSAAL

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: [v.todt@wine-partners.at](mailto:v.todt@wine-partners.at) (Victoria Todt)

Pressekonferenz, keine Weinverkostung

Nur für Fachpublikum mit Anmeldung





14:15 - 15:30 Uhr

**FLYING HIGH – DIE TOP-BLAUFRÄNKISCH-LAGEN DES MITTELBURGENLANDS**

Die Winzer des Mittelburgenlands haben den österreichischen Rotweinboom maßgeblich mitgeprägt. Inzwischen hält die nächste Generation die Zügel in der Hand – junge Leute mit internationaler Erfahrung, die ihre eigenen Ideen vom Herkunfts- und Lagencharakter eines Mittelburgenland DAC zum Ausdruck bringen. Wohin ihre Reise mit der Sorte Blaufränkisch stilistisch gehen kann, werden sie bei dieser Verkostung anhand von ausgewiesenen Top-Lagenweinen des Jahrgangs 2017 zeigen. Presented by: Helga Schröder, MS and Suwi Zlatic, Österreichischer Sommelier-Staatsmeister und Finalist der afrikanisch-europäischen Sommeliermeisterschaft 2021.

RITTERSAAL

Sprache: Deutsch & Englisch

Anmeldung erforderlich: [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) (Dagmar Gross)

15:00 – 16:15 Uhr

**WEIN NEU ENTDECKEN – CHAMPAGNER ABSEITS DES MAINSTREAMS**

Genauso spannend, wie immer wieder die größten und bekanntesten Prestige Cuvées der bekannten Champagnerhäuser zu verkosten, ist es, die versteckten Juwelen der Champagne ausfindig zu machen. Winzerchampagner von engagierten Familien, die in kleinem Rahmen authentische, hedonistische Cuvées erzeugen und eine eingeschworene Fangemeinde, betreut von enthusiastischen Importeuren rund um den Globus, aufgebaut haben. Willi Klinger hat schon 1995 einige dieser guten Adressen für den Direktimport durch WEIN & CO gewonnen. Darunter ist auch das mittelgroße Familienhaus Duval-Leroy an der Côte des Blancs mit 200 Hektar Rebbesitz, dessen legendäre Finesse über die ganze Palette der Cuvées heute von über 150 Sternerestaurants in Frankreich geschätzt wird. Verkostet wird auch einer der höchstbewerteten Champagner der vergangenen zwei Jahre: 2002 Femme de Champagne Brut nature, der 18 Jahre auf der Hefe reifte und auch die größten Kenner begeistert, sobald er mit feinsten Perlage im Glas funkelt.

Willi Klinger, Weinexperte und bekannt für seine spitze Zunge, präsentiert gemeinsam mit Sascha Speicher, Sommelier des Meininger Verlags Champagner, abseits des Mainstreams in der School of Wine auf der VieVinum!

KÜNSTLERZIMMER

Eintritt: € 19,-

Sprache: Englisch

Anmeldung erforderlich: [www.weinco.at/event/school-of-wine-champagner-abseits-des-mainstreams-41871](http://www.weinco.at/event/school-of-wine-champagner-abseits-des-mainstreams-41871)



## 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 Sommeliers und Weinakademikern.

Nähere Infos befinden sich auf: [www.vievinum.at/besucher/vip-fuehrungen](http://www.vievinum.at/besucher/vip-fuehrungen)

Anfragen werden gerne von Frau Julia Hafner entgegengenommen: [j.hafner@mac-hoffmann.com](mailto:j.hafner@mac-hoffmann.com).

## VIEVINUM CITY-BRANDING

Wenn die VieVinum ruft, verwandelt sich Wien zur Hauptstadt des Weins. Diesem Stellenwert wird auch optisch Rechnung getragen. Denn zahlreiche ausgewählte Geschäfte, Vinotheken, Restaurants und Hotels gestalten das Stadtbild mit vinophilen Themen und speziellen Aktivitäten. Somit ist die VieVinum rund um den Veranstaltungsort der HOFBURG Vienna vielerorts sichtbar.



## 11. DIE VIEVINUM IST PARTNER DER HGX POWERED BY CHEF-SACHE

Die HGX (HOTEL & GASTRONOMIE EXPO) powered by CHEF-SACHE ist das Symposium mit hochkarätigem Kongressprogramm und begleitender Messe für ambitionierte Köche und solche, die es werden wollen. Von 2. bis 3. Mai 2022 lässt dieses Messeformat erstmals in Wien die Funken der kulinarischen Inspiration sprühen und ist Partner der Weinfachmesse VieVinum (21. bis 23. Mai 2022). Dabei werden in der MARX HALLE die besten Köche auf die Bühne geholt und die neuesten Trends gezeigt.

Zahlreiche Aussteller aus dem Premiumsegment präsentieren auf der HGX powered by CHEF-SACHE Wien ihre innovativen und hochwertigen Produkte und Dienstleistungen aus den Bereichen gehobene Gastronomie, Gourmetprodukte, Catering, Backen, Kochen und Getränke sowie hochwertige Kücheneinrichtungen. Das kulinarische Fachsymposium der HGX powered by CHEF-SACHE Wien begeistert mit einem abwechslungsreichen Bühnenprogramm und publikumsnahen Top-Köchen auf der Showbühne und bietet Food-Entertainment vom Feinsten und kulinarischen Austausch auf Augenhöhe.

### **Die VieVinum bringt die HGX zum Prickeln**

Die School of Wine ist Teil dieser Veranstaltung, hier wird Know-how auf Weltklasse-Niveau vermittelt. Zielpublikum sind Sommelières und Sommeliers, Winzerinnen und Winzer, F&B-Verantwortliche, Köchinnen und Köche sowie Servicemitarbeitende mit einer hohen Affinität zum Thema korrespondierende Getränke. Unter der Patronanz der VieVinum gestaltet das Österreichische Sektkomitee eine prickelnde „Lehreinheit“ zum Wesen von Sekt Austria und der typischen Charakteristik der drei Stufen Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve (Mo, 2.5.2022, 10:30–10:45 Uhr).

Nähere Informationen und Tickets: <https://chef-sache.eu/wien>



## 12. AUSTRIA GLAS RECYCLING – IM WIRTSCHAFTLICHEN KREISLAUF DER VIEVINUM

Wenn am Montag, dem 23. Mai 2022 um 18 Uhr die VieVinum zu Ende geht, übernimmt die Magistratsabteilung der Stadt Wien MA 48 rund 30.000 leere Weinflaschen. Diese werden allerdings nicht entsorgt, sondern 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.

Dr. Harald Hauke, Geschäftsführer der Austria Glas Recycling, einem Unternehmen der ARA, betont: „Die Menschen in Österreich wissen um die Bedeutung von Glasrecycling. Im Durchschnitt entsorgt jede:r im Haushalt knapp 29 Kilogramm Altglas sorgfältig im Glassammelbehälter. Das ist ein einfacher und sehr wirksamer Beitrag zu Hygiene und Sauberkeit und natürlich zum Umwelt- und Klimaschutz.“ Kreislaufwirtschaftliche Systeme wie zum Beispiel Glasrecycling nützen zudem der heimischen Wirtschaft, denn sie sichern die Rohstoffversorgung der Industriebetriebe. Volkswirtschaftlich betrachtet liegen die Vorteile in einer geringeren Abhängigkeit von Rohstoffimporten und in der Schaffung von nachhaltigen Arbeitsplätzen.

### **Glas ist für Circular Economy geschaffen: Material- oder Verpackungskreislauf**

Aus Glasverpackungen können neue Glasverpackungen produziert werden. Und das immer und immer wieder bei stets gleichbleibender Qualität. Harald Hauke: „Glasrecycling gilt für viele als die Mutter des Recyclings, als Königsdisziplin. Das Material Glas ist hervorragend für die Circular Economy geschaffen. Wichtig ist, dass kein einziges Glasgebilde im Restmüll landet. Dort ist es verloren. Jede Glasverpackung gehört entweder im Materialkreislauf recycelt oder im Verpackungskreislauf wieder befüllt. In Österreich ist mit Recyclingquoten von mehr als 80 % seit vielen Jahren ein überdurchschnittlich hohes Niveau erreicht. Die von der EU im Rahmen des Green Deals und des Kreislaufwirtschaftspakets für das Jahr 2030 vorgegebenen Recyclingziele sind für Glasverpackungen hierzulande bereits Standard.“

In Österreich stehen drei Glaswerke von internationalem Rang, die seit den 1970er Jahren Altglas zu neuem Glas verarbeiten: Zwei Werke der Vetropack Austria in Kremsmünster/Oberösterreich und Pöchlarn/Niederösterreich, ein Werk der Stoelzle Oberglas in Köflach/Steiermark.

[www.agr.at](http://www.agr.at)

[www.glasrecycling.at](http://www.glasrecycling.at)

[www.facebook.com/austriaglasrecycling](https://www.facebook.com/austriaglasrecycling)



### 13. 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, erstmals Hauptsponsor 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.“

#### **ALLE PARTNER DER VIEVINUM**

ACA Center Janu ([www.aca-group.at](http://www.aca-group.at))

Austria Glas Recycling GmbH ([www.agr.at](http://www.agr.at))

Helvetia ([www.helvetia.com/at](http://www.helvetia.com/at))

Brolli ([www.brolli.com/de](http://www.brolli.com/de))

Anker - Linauer ([www.ankerbrot.at](http://www.ankerbrot.at))

DPD ([www.dpd.com/at/de](http://www.dpd.com/at/de))

BEXity ([www.bexity.com](http://www.bexity.com))

Makita ([www.makita.at](http://www.makita.at))

Card Complete ([www.cardcomplete.com](http://www.cardcomplete.com))

Lavazza ([www.lavazza.at](http://www.lavazza.at))

Mondial ([www.mondial-reisen.com](http://www.mondial-reisen.com))

Österreich Wein Marketing ([www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at))

Schlumberger ([www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at))

Stölzle ([www.stoelzle-lausitz.com](http://www.stoelzle-lausitz.com))

Unserwein.at ([www.unserwein.at](http://www.unserwein.at))

Vöslauer ([www.voelauer.com](http://www.voelauer.com))



#### 14. KONTAKT

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

Leitung Projektteam VieVinum: Tina Patronovits

Hofburg - Schweizertor

1016 Wien, Postfach 22

Tel.: +43 1 587 12 93, Fax: Dw. 20

[office@mac-hoffmann.com](mailto:office@mac-hoffmann.com)

[www.mac-hoffmann.com](http://www.mac-hoffmann.com)

#### PRESSEKONTAKT

Dagmar Gross – grosswerk

Liniengasse 20/6

1060 Wien

Tel.: +43 1 236 26 64

[werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com)

[www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)