

VIEVINUM

Pressemappe VieVinum, Donnerstag, 15. April 2010

Agenda

Neuer optischer Auftritt, neue Öffnungszeiten, neuer Ticketverkauf	Seite 2
Presseservice	Seite 3
VieVinum und die Österreich Wein Marketing	Seite 4
Gastland Südtirol	Seite 5
Erweitertes Rahmenprogramm	Seite 9
Räumliche Veränderungen bei den österreichischen Ausstellern	Seite 12
Neue Trends bei den internationalen Ausstellern	Seite 13
Gourmetlounge der Genuss Regionen Österreich	Seite 14
Kooperation mit der Gastronomie: Ganz Österreich kocht	Seite 15
Aktivitäten mit und für Sommeliers und Weinakademiker	Seite 16
VIP-Führungen	Seite 17
Zusammenfassung Daten und Fakten	Seite 18
Kontakt	Seite 19
Sponsoren und Partner	Seite 20

Neuer optischer Auftritt - Neue Öffnungszeiten - Neuer Ticketverkauf

Neuer optischer Auftritt

Frischer und jugendlicher, aber auch zeitgeistiger präsentiert er sich, der neue optische Auftritt der VieVinum. Helles Grün für die Wortbildmarke, aus der sich eine Weinranke erhebt und so den Bezug zum Thema herstellt.

Neue Öffnungszeiten

Um die Präsentationszeit etwas effizienter zu gestalten, wurde nach Absprache mit den Winzern das Opening für Presse- und Fachbesucher am Samstag und Sonntag von 10 bis 12 Uhr festgelegt. Am Montag ist die VieVinum ab 11 Uhr geöffnet.

Neuer Ticketverkauf

Schon seit einigen Wochen können Besucher der VieVinum über die Webseite der M.A.C. Hoffmann im Vorverkauf ihr Ticket erwerben. Dafür erhalten sie den vergünstigten Eintritt von minus 25 Prozent (Euro 30,- Euro statt 40,- an der Tageskasse).

www.vievinum.at/tickets

Presseservice

Akkreditierung

Pressekarten werden gegen schriftliche Akkreditierung (Presseausweis und Schreiben der Chefredaktion beziehungsweise namentliche Erwähnung im Impressum des Mediums) an der Kassa vor Ort ausgegeben.

Pressezentrum

Auch heuer kommt auf Einladung der ÖWM mit dem engagierten Team um Mag. Willi Klinger wieder eine große Anzahl internationaler Gäste auf die VieVinum. Im Pressezentrum, das sich im Souterrain befindet (siehe Übersichtspläne), werden die Medienvertreter professionell betreut. Die angrenzende Terrasse im Innenhof bietet die Möglichkeit zwischendurch etwas frische Luft zu genießen.

Erhältlich sind im Pressezentrum alle Unterlagen über die VieVinum und den österreichischen Wein. Auch für technischen Support ist bestens gesorgt.

Selbstverständlich steht das Team der VieVinum für jegliche Auskünfte zur Verfügung.

VieVinum und die Österreich Wein Marketing

Wenn ein kleines Land wie Österreich Weine hervorbringt, die zu den besten der Welt zählen, bedarf es einer entsprechenden Bühne, um dies zu zeigen. Auf der VieVinum präsentiert sich die Elite der heimischen Weinszene und ebenso viele aufstrebende Weingüter. Wird ein so enorm hohes Qualitätsniveau in dieser Breite geboten, ist es mehr als sinnvoll dies auch den internationalen Meinungsbildnern zu zeigen.

Die Österreich Wein Marketing (ÖWM) lädt für die kommende VieVinum wieder zahlreiche Journalisten und Importeure aus allen Teilen der Welt ein. Ziel ist es, den österreichischen Wein erlebbar zu machen. Nicht nur sein großartiges Qualitätsniveau gilt es hervorstreichend, sondern auch die nachvollziehbare, handwerkliche Herstellung. Werte, die ausreichend kommuniziert werden müssen, denn sie zählen zu den absoluten Atouts unserer Winzer und sind international längst keine Selbstverständlichkeit mehr. Zudem wollen wir die gebietstypischen Rebsorten und deren unverwechselbaren Herkunftscharakter hervorheben. Die Vielfalt, die Österreichs Reblandschaft in den jeweiligen Gebieten aufweist, erachten wir ebenso als kostbaren Schatz.

Gelegenheit sich einen Überblick zu verschaffen, bietet sich unter anderem im vielseitigen Rahmenprogramm an.

Den besonderen Fokus in der Betreuung der internationalen Gäste legt die ÖWM konsequent auf die Herstellung und Vertiefung von Businesskontakten. Mag. Willi Klinger, Geschäftsführer der ÖWM dazu: *"Die Vievinum hat sich noch stärker als B2B Plattform des österreichischen Weins entwickelt. Diese Strategie ist durchaus im Sinn der ÖWM, die diesen Event durch die Einladung und Betreuung von über 600 internationalen Fachbesuchern heuer noch massiver denn je verstärkt."* Ein Engagement, das sich in Zahlen klar veranschaulichen lässt. So haben sich die Weinexporte der österreichischen Winzer in dem als wirtschaftlich schwierig bekannten Jahr 2009 deutlich gesteigert. Die Statistik Austria berichtet von einer wertmäßigen Steigerung um 5,3 Prozent, mengenmäßig entspricht dies einem sensationellen Plus von 16 Prozent.

Die VieVinum gilt als Spiegelbild der österreichischen Weinkultur. Sie ist für die ÖWM eine außerordentlich wichtige Institution, um dies auf internationaler Ebene zu kommunizieren.

Gastland Südtirol:

Mit mediterran-alpiner Weinvielfalt Österreich begeistern

Zehn auserlesene Winzer aus Südtirol präsentieren sich als Gastland auf der VieVinum 2010. Der Südtiroler Wein hat in den letzten Jahrzehnten einen wahren Höhenflug erlebt. Mit viel Enthusiasmus, Kreativität und Mut zur Innovation entstehen in einem der kleinsten Anbaugebiete Europas auf gut 5.127 Hektar Weine, die immer wieder für Furore sorgen: frische, duftige Weißweine, allen voran Weißburgunder, Sauvignon und Gewürztraminer, aber auch fruchtige und elegante Rotweine wie Vernatsch, Blauburgunder und Lagrein.

So zählen die Weine Südtirols heute zu den besten Europas. Die zahlreichen Preise und Auszeichnungen, die von renommierten Weinführern und auf den wichtigsten Wein-Events verliehen werden, bestätigen dies. Südtirol hat sich innerhalb weniger Jahre auch auf dem italienischen Markt zu einem der dynamischsten und interessantesten Weinbaugebiete des ganzen Landes entwickelt. Dies ist besonders erfreulich, da sie hier bis vor kurzem keine Rolle spielten. Obwohl nur rund ein Prozent des italienischen Weins aus Südtirol stammt, ist Südtirol innerhalb Italiens inzwischen die führende Weißweinregion. Auf immer größer werdendes Interesse stoßen auch die Rotweine.

Nun gilt es Österreich zu gewinnen. Die VieVinum bietet dafür die ideale Bühne. „Unser Ziel ist es, die österreichischen Weinliebhaber und Gastronomen von der Qualität des Südtiroler Weins zu überzeugen. Dies ist der beste Weg, um dem Image des Südtiroler Weins wieder neuen Glanz zu verleihen“, ist Armin Dissertori, Präsident des Konsortiums Südtiroler Wein, überzeugt.

Verkosten können die Fachbesucher die Südtiroler Weine natürlich an den Tischen der Winzer in der Hofburg. Weitere Möglichkeiten dazu gibt es im Rahmenprogramm der VieVinum und am ersten Messetag am Stand der Weinakademie Rust.

Folgende Winzer stellen auf der VieVinum aus:

Baron di Pauli (www.barondipauli.com)

Nach Jahren der reinen Traubenproduktion von höchster Qualität entschloss sich Baron Georg Di Pauli im Jahr 1999 die Tradition der eigenständigen Weinproduktion des ehemaligen „K&K Hoflieferanten“ neu aufleben zu lassen. Unterstützt wurde er von Helmuth Zozin, Kellermeister der Kellerei Kaltern und einer der angesehensten Önologen Italiens. Das Weingut umfasst zwei Höfe: den Arzenhof bei Kaltern und das Höfl unterm Stein in Söll bei Tramin.

Erste + Neue (www.erste-neue.it)

Die Erste + Neue, gegründet im Jahre 1900, ist eine der ältesten Kellereien Südtirols. Auf rund 300 ha Rebfläche bauen knapp 500 Weinbauern 13 ausgezeichnete Traubensorten gekonnt zu renommierten und bekannten Weinen aus. Um den Kalterer See und in Höhenlagen zwischen 200 und 600 m gedeiht hier auf den verschiedensten Böden beinahe die gesamte Sortenvielfalt Südtirols.

Kellerei Kaltern (www.kellereikaltern.com)

Die im Jahr 1906 gegründete Kellerei Kaltern, ein Zusammenschluss von 450 Bauern mit einer Anbaufläche von rund 300 ha rund um den Kalterer See, gehört zu den wichtigsten Qualitätsbetrieben Südtirols. Bei Prämierungen in den nationalen und internationalen Weinführern schneidet die Kellerei Kaltern regelmäßig mit Bestplatzierungen ab.

Weingut H. Lentsch (www.lentsch.it)

Das Weingut H. Lentsch der Familie Lentsch liegt im Südtiroler Unterland. Bereits seit 120 Jahren wird im Betrieb eigener Wein gekeltert. Das Weingut hat sein Rebensortiment dem Terroir angepasst. Kraftvoll warme und sandig-steinerne Böden bieten ideale Wachstumsbedingungen für die Sorten Cabernet, Merlot und Lagrein sowie Goldmuskateller und Vernatsch.

Manincor (www.manincor.com)

Seit 1977 besitzt die Familie von Michael Graf Goëss-Enzenberg das Weingut und hat den Betrieb von einem der größten Traubenlieferanten zu einer eigenständigen privaten Kellerei ausgebaut. Die Weine Manincors zählen zu den besten in Südtirol: Michael Graf Goëss-Enzenberg setzt sich engagiert für den biodynamischen Weinbau ein und verarbeitet ausschließlich eigene Trauben.

Weingut Klosterkellerei Muri-Gries (www.muri-gries.com)

Auf die Qualität der eigenen Rebsorten zu setzen, mit den eigenen Ressourcen zu arbeiten und darauf aufzubauen, ist das Erfolgsgeheimnis der Klosterkellerei. Muri-Gries ist heute ein klassischer Rotwein-Betrieb mit 85 Prozent Rotweinen und 15 Prozent Weißweinen. Bei den Roten dominiert mit 80 Prozent ganz eindeutig der Lagrein.

Nals Margreid (www.kellerei.it)

Die beiden traditionsreichen Kellereien Nals (gegründet 1932) und Margreid-Entiklar schlossen sich 1985 zusammen. Heute bauen 140 Weinbauern auf rund 150 Hektar Rebfläche das hochwertige Lesegut für die Kellerei Nals Margreid an. Gemeinsam bilden die Mitglieder eine einzigartige „Cuvée“ aus individuellen Erfahrungen, Ideen und Zukunftsvisionen.

Weingut Castel Sallegg (www.castelsallegg.it)

Das Gut in der Gemeinde Kaltern wird in sechster Generation von Georg Graf von Kuenburg geleitet. Es umfasst 31 Hektar Rebfläche in besten Lagen rund um den Kalterersee mit zum Teil bis zu 50-jährigen Reben. Kultiviert werden die Weißweinsorten Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay und Moscato Giallo sowie die Rotweinsorten Lagrein, Rosenmuskateller (Moscato Rosa), Cabernet Sauvignon und Merlot.

Kellerei Schreckbichl (www.colterenzio.it)

290 Mitglieder bewirtschaften über 300 Hektar der besten Weinberglagen der Gegend. Das Motto der Kellerei Schreckbichl ist: „Zurück zu den Wurzeln“. Für die konkrete Umsetzung dieses Gedankens ist der Geschäftsführer Wolfgang Raifer verantwortlich.

Kellerei St. Michael Eppan (www.stmichael.it)

St. Michael Eppan, die innovative Kellerei an der Südtiroler Weinstraße, zählt nicht nur zu den besten Kellereien Südtirols, sondern auch zu den führenden ganz Italiens. Mit 355 Mitgliedern, 350 Hektar Anbaufläche und 2,5 Millionen verkauften Flaschen pro Jahr hat sich St. Michael-Eppan einen Namen aufgebaut, der heute in aller Munde ist.

Südtiroler Wein in Zahlen

- 3.000 Jahre alte Weinbaugeschichte und ältestes deutschsprachiges Weinbaugebiet.
- Mit circa 5100 Hektar Rebfläche und knapp 1% der nationalen Weinproduktion, eines der kleinsten Weinbaugebiete Italiens.
- 98% der Rebfläche sind DOC-klassifiziert, das ist italienweit Spitze.
- 20 Rebsorten finden dank unterschiedlichem Terroir perfekte Standorte.
- Von 200 bis 1.000 Meter über dem Meeresspiegel erstrecken sich die Südtiroler Weinberge entlang der Flüsse Etsch und Eisack.
- 300 Sonnentage und Niederschlagsmengen von 500 bis 800 mm jährlich sind ideale Voraussetzungen für den Weinbau.
- Cirka 160 größere und kleinere Betriebe produzieren und vermarkten zusammen jährlich an die 330.000 Hektoliter Wein, das sind rund 40 Mio. Flaschen.
- 54 Prozent der produzierten Menge sind Weißwein, 46% Rotwein.
- 200.000 Flaschen Sekt werden jährlich nach der klassischen Methode von den Südtiroler Sektproduzenten erzeugt.
- 35% der Südtiroler Weine werden exportiert.

Erweitertes Rahmenprogramm

Samstag, 29. Mai

13:00 Uhr

Vinea Wachau präsentiert: DAS TERROIR DER WACHAU

Präsentation von Toni Bodensteins Buch über das Wachauer Terroir mit Philip Blom, Weinjournalist in Paris und Star-Sommelier Aldo Sohm aus New York. Verkostung von 18 Weinen der wichtigsten Wachauer Lagen.

Kleiner Redoutensaal, Euro 60,- inklusive Buch. Begrenzte Teilnehmerzahl.

Anmeldung erforderlich: office@vinea-wachau.at.

14.00 Uhr

Vinaria präsentiert: GRÜNER VELTLINER – HERKUNFT VERPFLICHTET

Grüner Veltliner als einer der großen Weine der Welt gedeiht auf Löss, Lehm und Urgestein gleichermaßen auf hohem Niveau. Chefredakteur Peter Schleimer reicht von acht berühmten Veltliner-Lagen jeweils einen aktuellen und einen gereiften Jahrgang zur Verkostung.

Schatzkammersaal, Euro 35,-

17.00 Uhr

wein.pur präsentiert: RIESLING AUS DEM RHEINGAU

Chefredakteur Alexander Magrutsch stellt die unterschiedlichen Zonen, Böden und Weinstile dieser weltbekannten Riesling-Region vor. Zu verkosten sind trockene und halbtrockene Rieslinge wie „Erstes Gewächs“-Weine von den besten Lagen des Rheingaus.

Schatzkammersaal, Euro 35,-

Sonntag, 30. Mai

12.30 Uhr

A La Carte präsentiert: PRESTIGE-CUVÉES AUS ÖSTERREICH UND DER CHAMPAGNE
Auf dem Programm stehen Prestige- und Jahrgangschampagner sowie einige der besten Schaumweine aus Österreich. Ob Letzte mithalten können, stellt Österreichs Champagnerkapazität und A la Carte-Redakteur Dr. Michael Prónay zur Diskussion.
Schatzkammersaal, Euro 35,-

14.00 Uhr

Steirische Impressionen: BIODYNAMISCHE WINZER STELLEN SICH VOR
Vom Amphorenwein zu schwefelfreiem Ausbau und Erdfässern. Die steirischen Winzer Sepp Muster, Franz Strohmeier, Roland Tauss, Andreas Tscheppe und Ewald Tscheppe/Weingut Werlitsch beschreiten ihren eigenen Weg.
Künstlerzimmer, Eintritt frei. Anmeldung: info@weingutmuster.com oder 0676/9389141.

14.30 Uhr

The Institute of Masters of Wine presents: RIESLING – GLOBETROTTER OR TERROIR WINE?
Eine Frage, der das Institute of Masters of Wine (IMW) anhand von zwölf exemplarischen Vertretern aus den klassischen Riesling-Ländern Österreich, Deutschland und Frankreich (Elsass) sowie der Neuen Welt auf den Grund gehen wird. Zur Diskussion stehen Stellenwert, Potenzial und herkunftsbezogene Charakteristika der Sorte.
Schatzkammersaal, Euro 35,-. Sprache: Englisch

16.45 Uhr

Vinum präsentiert: SAUVIGNON BLANC DREILÄNDERKAMPF
Der schon traditionelle Länderkampf von Vinum wird diesmal zwischen Österreich, Deutschland und Südtirol ausgetragen. Im Mittelpunkt des Verkostungsgeschehens steht die Edelrebsorte Sauvignon Blanc mit je sieben Weinen der Jahrgänge 2008 und 2009.
Schatzkammersaal, Euro 35,-.

17.00 Uhr

Bio on stage: WEINKUNST TRIFFT KLEINKUNST
Der Wiener Kabarettist und Stimmenimitator Alexander Sedivy bietet auf der VieVinum eine Kostprobe seines Könnens. In der Rolle (u.a.) von Toni Polster oder Arnold Schwarzenegger, verkostet er die Weine von vier anwesenden Biowinzern – und fordert diese zum Schlagabtausch heraus. Moderation: Christopher Hoffmann.
Künstlerzimmer, Eintritt frei, keine Anmeldung erforderlich.

Montag, 31. Mai

12.30 Uhr

Feinschmecker präsentiert: ENDSTATION SEHNSUCHT?

Pinot Noir wird auch in Österreich und Deutschland angebaut. Doch können sie mit den französischen Vorbildern mithalten? Jens Priewe, Weinautor und FEINSCHMECKER Kolumnist, sucht anhand von Top-Burgundern aus Österreich, Deutschland und Südtirol eine Antwort.

Schatzkammersaal, Euro 40,-.

14.30 Uhr

Falstaff präsentiert: SÜSSE SPITZEN VON ZWEI SEITEN

Der Ruster Ausbruch und die großen TBAs des Seewinkels werden einander in dieser Vergleichsverkostung gegenübergestellt. Winzerin Heidi Schröck (Rust) und Winzer Gerhard Kracher (Illmitz) präsentieren und diskutieren gemeinsam mit Falstaff-Chefredakteur Peter Moser exemplarische Proben dieser Elite-Weine.

Schatzkammersaal, Euro 35,-.

Räumliche Veränderungen bei den österreichischen Ausstellern

Für die Besucher gilt die übersichtliche Einteilung der Aussteller ebenfalls als qualitativer Parameter einer Messe. Zur raschen Orientierung sind die Winzer grundsätzlich ihrem Weinbaugebiet zugeteilt. Zudem nimmt die M.A.C. Hoffmann auch auf Gruppierungen und Markengemeinschaften bestmöglich Rücksicht.

Viele Stunden des Vermessens und Entwerfens von Raumplänen haben es möglich gemacht: In diesem Jahr können alle burgenländischen Winzer geschlossen im Festsaal auftreten.

Außer dem Weinviertel und dem Carnuntum präsentieren sich heuer erstmals alle Weinbaugebiete Niederösterreichs im Erdgeschoss.

Neue Trends bei den internationalen Ausstellern

Obschon die VieVinum vor allem der Schauplatz für den österreichischen Wein ist, sind doch die internationalen Aussteller von großer Bedeutung. Schließlich erweist sich etwas Abwechslung als belebend und auch befruchtend. Darüber hinaus können die Besucher auf diese Weise ihr allgemeines Weinwissen aktualisieren und sich weiterbilden.

Neben Südtirol bilden die östlichen Nachbarn Österreichs Ungarn, Slowenien und Serbien starke Gruppen auf der VieVinum. Mag. Alexandra Graski-Hoffmann, Geschäftsführerin des Messeveranstalters M.A.C. Hoffmann, sieht generell verstärktes Interesse von Ausstellern aus Südosteuropa. Für die VieVinum 2012 laufen diesbezüglich bereits Gespräche.

Ungebrochen beliebt sind in Österreich die Weine Italiens. Unter anderem gestaltet eine Delegation von rund 30 Winzern und einigen Alimentari-Herstellern aus den Abruzzen einen großen Auftritt im Rittersaal. Auch Spanien, Portugal und Frankreich sind präsent. Aus Übersee sorgen Südamerika und Kalifornien für Abwechslung. Teilweise sind diese durch verschiedene Handelsunternehmen wie Derksen, Döllerer und Gawein Bruckner vertreten.

Gourmetlounge der Genuss Regionen Österreich

Stärken und ein wenig die Seele baumeln lassen können Verkoster und Aussteller in der Gourmetlounge, gleich vor der Hofburg. Hier stehen kulinarische Köstlichkeiten aus den „Genuss Regionen Österreich“ auf der Speisekarte. So findet bester Wein in besten Speisen seine ideale Begleitung und der Gaumen bleibt mit hochwertiger Verpflegung fit für möglichst viele Wein-Eroberungen.

Veredelt werden heimische Naturprodukte von aromatischem Fisch aus der Genuss Region Ausseerland Seesaibling über saftigen Schinken aus der Genuss Region Nockberge Almrind bis zu würzigem Käse aus der Genuss Region Mostviertler Schofkas. Die fruchtbare Zusammenarbeit der GENUSS REGION ÖSTERREICH mit der VieVinum macht diese Entwicklung auch für alle BesucherInnen sichtbar und mit allen Sinnen erlebbar“, freut sich Barbara Klaczak, Geschäftsführerin der GRM GenussRegionen Marketing GmbH.

www.genuss-region.at

www.gr-marketing.at

Kooperation mit der Gastronomie: Ganz Österreich kocht

Die Gastronomen sind in vielerlei Hinsicht eine wichtige Besuchergruppe der VieVinum. Vor zwei Jahren wurde bereits mit ausgewählten Restaurants und Weinwirtshäusern eine spezielle Kooperation durchgeführt. Für mindestens eine Woche haben diese ein VieVinum Menü angeboten. Ihre Gäste wurden für den Genuss dieses Menüs, das beliebigen Umfangs sein kann, mit Gutscheinen belohnt. Diese berechtigen auch heuer wieder zum reduzierten Eintritt in die VieVinum um Euro 29,- statt regulär an der Tageskasse um Euro 40,-.

Die einhellig positive Resonanz hat das Team der M.A.C. Hoffmann ermutigt, diese Aktion österreichweit durchzuführen. Ab Mai wird in ganz Österreich ein VieVinum Menü gekocht. Sämtliche Informationen dazu werden auf der Webseite www.vievinum.at veröffentlicht.

Aktivitäten mit und für Sommeliers und Weinakademiker

Mit den Verbänden der Sommeliers und Weinakademiker und mit den Fachhochschulen unterhält die M.A.C. Hoffmann regen Kontakt. Gemeinsam mit der Weinakademie Rust, unter der Leitung von Dr. Josef Schuller, sowie den österreichischen Sommeliervereinen, unter der Leitung von Annemarie Foidl, wird ein spezieller Event durchgeführt.

Am Montag, den 31. Mai um 11.30 Uhr findet im Künstlerzimmer ein Workshop für Diplom Sommeliers und Weinakademiker statt. Das Thema „Grenzerfahrungen“ steht ganz im Zeichen der östlichen Nachbarn Ungarn, Slowenien und Serbien. Was dort in Sachen Wein passiert, welche autochthonen Sorten es gibt und welche Sorten derzeit angesagt sind, wird ebenso zur Sprache kommen wie Marktchancen der Weine in Österreich.

Chancen und Möglichkeiten

Nur wenige Händler und Gastronomen wagen es, Weine aus dem Osten in ihr Angebot zu nehmen. Sind ihre Bedenken berechtigt? Ist es tatsächlich chancenlos Weine aus Ungarn oder Slowenien anzubieten? Oder gibt es doch eine Strategie, die österreichischen Weinliebhaber dafür zu begeistern oder zumindest neugierig zu machen? Um dies herauszufinden, wird in ausgewählten Restaurants mit guter Weinbetreuung ein Testlauf durchgeführt. Die Gastronomen bzw. Sommeliers werden an der Veranstaltung über ihre Erfahrungen berichten. Gewiss werden sie für willige Nachahmer so manchen Tipp parat haben.

Geleitet wird dieser Workshop von Annemarie Foidl und Dr. Josef Schuller.

Pressevertreter sind herzlich willkommen.

Anmeldung erforderlich unter: rahmenprogramm@vievinum.com

VIP-Führungen

Für viele Weinliebhaber ist das Angebot der VieVinum auf den ersten Blick überwältigend umfangreich. Es fällt ihnen nicht leicht, Schwerpunkte herauszufiltern oder ihre bevorzugten Weinstilistiken aufzuspüren. Immer wieder gehen bei M.A.C. Hoffmann Anfragen nach Führungen ein. Für Gruppen zwischen 10 und 15 Personen bietet M.A.C. Hoffmann daher maßgeschneiderte Führungen zum gewünschten Thema an. Geleitet werden diese von namhaften Weinpersönlichkeiten wie etwa Birgit Reitbauer, Patronin des Restaurants Steirereck im Stadtpark, oder Weinpfarrer Hans Denk und diplomierten Sommeliers. So wird Weingenuss mit Weinwissen und einem gesellschaftlichen Ereignis verknüpft.

Zusammenfassung Daten und Fakten

Wann	Samstag, 29. Mai bis Montag, 31. Mai 2010
Öffnungszeiten	Sa & So 12-19 Uhr, Mo 11-19 Uhr Sa & So 10-12 Uhr Fachbesucher und Presse
Wo	Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz
Wie viel	Tageskarte Euro 40,- Dauerkarte Euro 70,- Eintrittskarte im Vorverkauf um Euro 30,- www.vievinum.at/tickets Ermäßigungskarte Euro 29,- (Wertscheck für gewerbliche Einkäufer, Gastronomie und Teilnehmer des Rahmenprogramms)
Rahmenprogramm	Anmeldung für das Rahmenprogramm: rahmenprogramm@vievinum.com
Katalog	Der praktische Routenplaner durch die Hofburg enthält alle Aussteller mit Adressen, alle präsentierten Weine mit deren wichtigsten Daten und bietet Platz für Verkostungsnotizen. Erhältlich vor Ort um Euro 5,-
Wichtig	Kein Eintritt für Jugendliche unter 16 Jahren!

Kontakt

Ansprechpartner der MAC Hoffmann:

Mag. Alexandra Graski-Hoffmann (Geschäftsführung M.A.C. Hoffmann & Co. GmbH)
Katharina Forthuber (Projektassistenz)
Hofburg - Schweizertor
1014 Wien, Postfach 140
Tel.: +43/1/5871293, Fax: Dw. 20
office@mac-hoffmann.com
www.mac-hoffmann.com

Pressekontakt:

Dagmar Gross
GESCHMACKSACHE
Marketing für Genussprodukte
Tel.: +43/676/319 31 89
d.gross@geschmack-sache.at
www.geschmack-sache.at

Fotocredits:

Eva Kelety

Sponsoren

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.

- Allectric – Liebherr (www.liebherr.com)
- DPD (www.dpd.at)
- Gegenbauer Essigmanufaktur (www.gegenbauer.at)
- Genuss Regionen Österreich (www.genuss-region.at)
- Österreich Wein Marketing (www.weinausoesterreich.at)
- Resch & Frisch (www.resch-frisch.com)
- Stölzle (www.stoelzle-lausitz.com)
- Tent & Technic (www.tentandtechnic.com)
- Ticketonline.at (www.ticketonline.at)
- Visa (www.cardcomplete.com)
- Vöslauer (www.voeslauer.com)