



Pressemitteilung  
Wien, im März 2026

## **Georgien calling! Das Gastland auf der VieVinum 2026**

*Eintauchen in die Ursprungsgeschichte des Weins, das bietet die VieVinum 2026 mit ihrem traditionsreichen Gastland Georgien. Rund 25 Weingüter präsentieren von 16. bis 18. Mai 2026 in der HOFBURG Vienna Weine, deren Machart, Rebsorten und Charakteristik genauso geheimnisvoll wie faszinierend sind.*

Man kennt die eindrucksvollen Bilder des Großen Kaukasus, dessen verschneite Gipfel weit in den Himmel ragen. Folgt man seinem Verlauf gen Osten, gelangt man nach Kachetien, in das größte und bekannteste von vier Weinbaugebieten des Lands. Manche bezeichnen es als das Napa Valley Georgiens. Die Berge schützen vor Kaltlufteinbrüchen aus dem Norden, während vom Schwarzen Meer im Westen warme, feuchte Luftströme kommen. In Kachetien finden sich auch die sogenannten „zimtigen“ Böden – sandig-kalkhaltiger Lehm mit hohem Eisengehalt. Insgesamt sind 80 Prozent Georgiens gebirgig; das Klima reicht von hochalpin über subtropisch bis hin zu halbwüstenartigen Bedingungen. Von rund 525 autochthonen Rebsorten haben etwa 45 eine größere Bedeutung. Zu den bekanntesten zählen die weißen Rkatsiteli, Kakhuri Mtsvane und Kisi sowie die rote Saperavi.

### **Qvevri und Orangewein**

Schon vor rund 8.000 Jahren wurde in Georgien Wein in Tongefäßen bereitet. Der traditionelle Ausbau in diesen als Qvevri bezeichneten Amphoren hat die Jahrtausende überdauert. Er war Inspiration für Winzer:innen rund um den Globus und Auslöser für den Orange- und Naturweinboom unserer Zeit. Auch die Winzer:innen Georgiens profitierten davon und begannen, ihre Weine – und damit gewissermaßen das Original – international noch stärker zu positionieren. Als Krönung wurde 2013 die „Qvevri-Methode“ von der UNESCO zum „Immateriellen Kulturerbe“ erklärt.

Während der VieVinum sind die Weingüter des Gastlands Georgien im Rittersaal zu finden und am Sonntag, den 17. Mai, gibt es die rare Gelegenheit, sich im Rahmen der School of Wine darüber zu informieren, was Amber Wine aus Sicht der georgischen Winzer ist.

### **Countdown für School of Wine & Online-Tickets**

In Kürze wird das Programm der School of Wine online verfügbar sein. Schritt für Schritt werden zudem die Mentees des VieVinum-Mentoring-Programms Gerd A. Hoffmann vorgestellt und Einblicke in die Ausstellerstrukturen gegeben. Bereits jetzt sind Tickets online erhältlich, Fachbesucher:innen können nach Akkreditierung ein [vergünstigtes Ticket](#) erwerben.



### **Hotelbuchung**

Die Bekanntgabe des Termins des Eurovision Song Contests (ESC) mit Finale am 16. Mai 2026 hat kurzfristig zu einer großen Nachfrage am Hotelmarkt geführt. Wie von Tourismusorganisationen prognostiziert, werden nun jedoch sukzessive wieder Zimmerkontingente frei. Es lohnt sich somit, aktuell einen Blick in die diversen Buchungsplattformen zu werfen und natürlich bei den Hotels direkt anzufragen.

### **Fakten VieVinum 2026**

Ort: HOFBURG Vienna, Eingang Heldenplatz

Datum: Samstag, 16. Mai, bis Montag, 18. Mai 2026

Öffnungszeiten:

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

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

Eintritt:

Publikum: € 75,- unter [www.vievinum.at/tickets](http://www.vievinum.at/tickets)

Fachpublikum: € 55,- nach Akkreditierung unter: [vievinum.at/tickets/fachpublikum](http://vievinum.at/tickets/fachpublikum)

[www.vievinum.at/aktuelles/gerd-a-hoffmann-akademie](http://www.vievinum.at/aktuelles/gerd-a-hoffmann-akademie)

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

### **Presseakkreditierung**

Das Akkreditieren für Vertreter:innen von Fachmedien ist unter [dagmar@grosswerk.com](mailto: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).

### **Kontakt**

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

+43 1 587 12 93 - 11 | [t.patronovits@mac-hoffmann.com](mailto:t.patronovits@mac-hoffmann.com)

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

### **Pressekontakt**

Dagmar Gross | Agentur grosswerk

+43 1 236 26 64 | [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) | [www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)