

VieVinum 2022

Das Programm der „School of Wine“ ist online!

Von 21. bis 23. Mai 2022 versammelt die VieVinum wieder die besten Weingüter aus Österreich und vielen Teilen der Welt in der HOFBURG Vienna. Neues und Bedeutendes aus der Weinszene erfährt und verkostet man in der School of Wine, wo sowohl das Weinland Österreich in seinen Masterclasses mit tiefgründigen Themen aufwartet, als auch internationale Winzerguppen und Weine ihren Auftritt haben. Die rechtzeitige Anmeldung für die gewünschten Termine ist sehr zu empfehlen.

Winzerguppen und Weinfachmagazine übertreffen sich beim „Stundenplan“ der School of Wine förmlich mit spannenden Themen und haben getreu dem Motto „von den Besten lernen“ internationale Größen der Weinbranche für die Moderation engagiert. Darunter Namen wie Pepi Schuller, MW, Suwi Zlatic (Sommelier-Staatsmeister), Sascha Speicher (Meininger Verlag), Rudolf Knoll (Vinum), Prof. Dr. Walter Kutscher (Sommelier-Ausbildner), Peter Moser (Falstaff), Willi Balanjuk (A la Carte), Caro Maurer, MW, Heidi Mäkinen, MW, oder Stefan Neumann, MS.

Samstag, 21. Mai – Geerdet bis explosiv

Den Startschuss in der School of Wine übernehmen die **Eruption Winzer** aus dem Vulkanland Steiermark und stellen ihre durchaus explosive Lagenklassifikation anhand einer Gegenüberstellung von aktuellen und gereiften Weinen vor (11:30 Uhr). Mit Rieslingen aus der Wachau im Vergleich zu Pendants aus aller Welt hält wenig später die **Vinea Wachau** die Flaggen hoch (12:00), worauf das Burgenland mit zwei Lehreinheiten in Sachen Erdung kontert: Die **Renommierten Weingüter Burgenland** heben verborgene Schätze aus 25 Jahren ihres Bestehens aus und versprechen Unbekanntes, neu Entdecktes sowie Gereiftes (14:00) und aus dem Weinbaugebiet **Leithaberg** kündigen sich spannungsgeladene, mineralische und strukturierte Weine an (14:45). Internationales Flair bringt indessen Willi Klinger als Geschäftsführer von **Wein & Co** mit Geheimtipps aus dem Burgund ins Spiel (16:15).

Sonntag, 22. Mai – Kämpferische Töne

Mancherorts sieht der Grüne Veltliner rot, das wissen und forcieren die Winzer am **Wagram** und machen das zum Thema ihrer Masterclass (09:30). Rot ist auch die Farbe, der sich Winzer der Weinbaugebiete **Neusiedlersee DAC** und **Rubin Carnuntum** gemeinschaftlich widmen, indem sie die Vielseitigkeit und Stärke der Sorte Zweigelt aufzeigen (10:00). Von historischer Bedeutung für die österreichische Weinwirtschaft ist die Herkunftsmarke **Weinviertel DAC**, zu deren 20-jährigem Jubiläum ein großes Verkostungs-Highlight lockt (11:00). Mit der selbsterklärenden Ansage „wines of Kings and kings of wines“ hissen die Winzer von **Neusiedlersee DAC** und der **Freistadt Rust** die Flaggen für ihre exzellenten Süßweine (11:30). Um große Weingeschichte mit wertvollen und geschichtsträchtigen Rebsortenschätzen treten die Winzer der **Thermenregion** an (12:00) und die jungen Winzerinnen und Winzer des neuen **VieVinum Mentoring-Projekts** stellen sich anhand ausgewählter Weine selbstbewusst der Frage der Zukunft des Weins (14:00). Für Abwechslung aus internationalen Gefilden sorgen die beiden Gastweinbaugebiete **Sizilien** (13:00) und **Südtirol** (15:00), während das Weinfachmagazin **Vinum** bei der Ankündigung seines traditionellen Länderkampfs Riesling des Jahrgangs 2019 aus den Reihen des VDP gegen jene der ÖTW antreten lässt und schon vorab kämpferische Töne anschlägt (16:00).

Montag, 23. Mai – Echte Knaller

Der frühe Vogel fängt an diesem Tag den guten Wein – und beginnt mit der Verkostung der beiden Gruppierungen **Demeter Österreich** und **respekt-BIODYN** (9:00). Echte Knaller durchdringen die HOFBURG Vienna dank des **Österreichischen Sektkomitees** und den anregenden Stilistiken von Sekt Austria (09:00) sowie durch die **VDP.Prädikatsweingüter**, welche das Prickeln des VDP.SEKT.STATUT veranschaulichen (10:45). Eintauchen in die Welt des steirischen Sauvignon Blanc heißt es dann bei der Masterclass der **Wein Steiermark** (10:30), wo es um die Vielfalt des steirischen Sauvignon Blanc und dessen Herkunftsunterschiede innerhalb der steirischen Klassifikationspyramide geht. Ihre Rolle als Vordenker und Visionäre in den vergangenen 30 Jahren thematisieren die **Österreichischen Traditionsweingüter** in ihrer Pressekonferenz (13:30), während der **Verband Blaufränkisch Mittelburgenland** zu Höhenflügen in Sachen Herkunfts- und Lagencharakter der Sorte Blaufränkisch einlädt (14:15). Unter der Leitung von Geschäftsführer Willi Klinger lässt **Wein & Co** schließlich mit „Champagner abseits des Mainstreams“ nochmal ordentlich die Korke knallen (15:00).

Und jetzt heißt es rasch die favorisierten Masterclasses auswählen und sich anmelden: www.vievinum.at/school-of-wine/



Presseakkreditierung

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

Fakten VieVinum 2022

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

Fachbesucher nach Akkreditierung € 55,-

Kontakt für VIP-Führungen: Julia Hafner, j.hafner@mac-hoffmann.com

www.vievinum.at

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 & art promotion](http://grosswerk.com)

Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64

werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com