

vie vinum

PRESSEMAPPE

2026



AGENDA

- | | |
|--|----------|
| 1) VIEVINUM 2026 – THE POWER OF WINE! | Seite 2 |
| 2) VIEVINUM 2026 – ENTDECKEN, VERNETZEN,
WEINERLEBNISSE TEILEN | Seite 4 |
| 3) ÜBERSICHT DATEN UND FAKTEN | Seite 5 |
| 4) SERVICE UND ALLGEMEINE INFORMATIONEN, HOTELBUCHUNG | Seite 6 |
| 5) ÖWM BRINGT 1.000 INTERNATIONALE GÄSTE ZUR VIEVINUM! | Seite 8 |
| 6) AUSSTELLERSTRUKTUREN | Seite 9 |
| 7) MEHR MUT IN DER ZONE ZERO UND SPEZIELLE FOKUS TASTINGS | Seite 11 |
| 8) BESONDERE AUSSTELLERENGAGEMENTS | Seite 13 |
| 9) CROSS-MENTORINGPROGRAMM FÜR DEN NACHWUCHS | Seite 15 |
| 10) DIE SCHOOL OF WINE AUF DER VIEVINUM | Seite 19 |
| 11) GASTLAND GEORGIEN | Seite 22 |
| 12) VIP-FÜHRUNGEN | Seite 24 |
| 13) AUSTRIA GLAS RECYCLING HOCH DIE GLASFLASCHE AUF DIE
KREISLAUFWIRTSCHAFT | Seite 25 |
| 14) PARTNER:INNEN DER VIEVINUM | Seite 26 |
| 15) KONTAKT | Seite 27 |



1. VIEVINUM 2026 – THE POWER OF WINE

Von 16. bis 18. Mai 2026 wird die HOFBURG Vienna wieder zum Schauplatz von Österreichs internationaler Weinmesse VieVinum. Als diesjähriges Motto wurde „The Power of Wine“ ausgerufen und Branchenakteur:innen wie Weinliebhaber:innen weltweit sind eingeladen, unter @vievinum und dem Hashtag #thepowerofwine festzuhalten, welche positive Wirkung Wein aus ihrer Sicht birgt.

Gerade in Zeiten eines herausfordernden Marktumfelds für Wein ist es wichtig, sich seiner Stärken bewusst zu bleiben und die positive Kraft des Weins im Blick zu behalten. Umso mehr will VieVinum-Organisatorin Mag. Alexandra Graski-Hoffmann dieses Jahr in den Mittelpunkt rücken, wie Wein gesellschaftlich verbindet, kulturell prägt, emotional berührt und wirtschaftlich wirkt. Mit „The Power of Wine“ setzt die VieVinum ein klares Zeichen für die Relevanz des Weins als Kulturgut, als verbindendes Element und als wirtschaftliche Kraft – und für die VieVinum als zentralen Treffpunkt der Branche und ihrer internationalen Community.

Branchenakteur:innen, Produzent:innen und Weinliebhaber:innen weltweit sind aufgerufen, auf den Social-Media-Kanälen Instagram, Facebook und LinkedIn unter dem Hashtag #thepowerofwine festzuhalten, welche positive Wirkung Wein aus ihrer Sicht birgt!

Follow and tag us on
[Instagram](#), [Facebook](#) & [LinkedIn](#)
#thepowerofwine

Erste Zitate zum diesjährigen Motto der VieVinum von führenden Persönlichkeiten der Weinwirtschaft und von Partner:innen der VieVinum:

Johannes Schmuckenschlager, Österreichischer Weinbaupräsident

„The Power of Wine, das ist Gemeinschaft, Kultur, Emotion und nachhaltige Wertschöpfung vereint im Wein.“

Chris Yorke, GF Österreich Wein Marketing

„Wein ist Genuss, Kultur, Gemeinsamkeit – das habe ich auf allen meinen Stationen rund um den Globus erlebt, von der Schweiz bis nach Neuseeland. Ganz besonders trifft das auf Österreich zu: Der Weinbau ist hier seit Jahrtausenden verwurzelt und bis heute unglaublich lebendig. Er prägt unsere Landschaft, unsere Kulinarik, schafft einzigartige Momente und bringt die Leute zusammen. Das alles wäre nicht möglich ohne die Arbeit Tausender Winzerfamilien, die mit großer Leidenschaft und



Innovationskraft das Kulturgut Wein in die Zukunft tragen – und ganz nebenbei fast ein Prozent zur österreichischen Wirtschaftsleistung beitragen.“

Christiane Mösl, GF ARGE Heumilch

„Wein und Heumilch-Käse teilen eine gemeinsame Inspiration: Sie wurzeln in der Landschaft, leben vom Handwerk und bringen Menschen an einen Tisch. Gemeinsam stehen sie für gelebte Kultur, ehrlichen Genuss und regionale Wertschöpfung.“

Stefanie Wareka, MSc., MSc., Marketingleiterin Marzek Etiketten+Packaging

„Als Hersteller hochwertiger Etiketten ist es unser Anliegen, die Power, die im Wein steckt, auch nach außen hin sichtbar zu machen. Unsere Etiketten transportieren Emotionen, Herkunft und kulturelle Identität und sorgen dafür, dass ein Produkt im Regal sofort Aufmerksamkeit gewinnt – und letztlich auch gekauft wird.“

Mag. Dr. Harald Hauke, GF Austria Glas Recycling, Vorstandssprecher ARA

„The power of wine meets the power of glass: Wein und Glas gehören zusammen. Im Trinkglas entfaltet der Wein seine olfaktorische und geschmackliche Kraft, funkelt das Rot des Rotweins, glitzert das Hellgrün des Weißweins. Bei Festen lassen wir die Gläser klingen, prostern einander zu unserem Wohle zu. Bevor der Wein seinen großen Auftritt hat, ist er in der Glasflasche bestens aufgehoben. Glasflaschen schützen Duft und Geschmack und lassen Wein genauso auf den Tisch kommen, wie er von Winzerinnen und Winzern geschaffen wurde. Die Kraft der Glasflasche setzt sich fort, wenn sie leer getrunken ist. Glasflaschen – quasi die Ikonen der Kreislaufwirtschaft – können immer und immer wieder recycelt werden. Vorausgesetzt, wir alle entsorgen sie stets sorgfältig. Zum Wohle der Natur.“

Hans Bergmann, Leiter SPAR Sortimentsmanagement Wein & INTERSPAR Weinexperte & SPAR Sortimentsmanagerin Wein & INTERSPAR Weinexpertin

„The power of wine‘ zeigt sich vor allem im starken Miteinander der Branche – vom Handel über Landwirtschaft und Politik bis zu Kultur und Tourismus. Diese einzigartige Dynamik prägt auch die INTERSPAR weinwelt und macht es möglich, gemeinsam mit unseren Winzer:innen Genuss erlebbar zu machen.“

Mag. Alexandra Graski-Hoffmann, GF M.A.C. Hoffmann und VieVinum-Organisatorin

„Die Kraft des Weins liegt für mich darin, dass er Menschen vernetzt und Freundschaften stiftet. Die Weinbranche ist so voller beeindruckender, inspirierender und liebenswerter Menschen. Dass sich so viele von ihnen alle zwei Jahre auf der VieVinum treffen, die oftmals als schönste Weinmesse der Welt bezeichnet wird, erfüllt mich mit Freude und ist zugleich Ansporn, gemeinsam mit meinem Team stets das bestmögliche Umfeld dafür zu schaffen.“



2. VIEVINUM 2026 – ENTDECKEN, VERNETZEN, WEINERLEBNISSE TEILEN

Im Mittelpunkt von Österreichs großer Leistungsschau stehen 2026 der Blick in die Zukunft und Wein als verbindendes Element. Eine neue VieVinum-Ausgabe ganz im Zeichen der Vielschichtigkeit.

Mit der VieVinum sendet Österreich alle zwei Jahre ein kräftiges Wein-Zeichen in die Welt. Kaum eine Veranstaltung hat den rasanten Aufstieg der österreichischen Weinwirtschaft so sichtbar gemacht wie die VieVinum. Seit dem Jahr 1998 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 unmittelbar 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 und Kühlschränken, Reinigungsfirmen und viele mehr.



3. ÜBERSICHT DATEN UND FAKTEN

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

Fachpublikum: € 55,- nach Akkreditierung unter: www.vievinum.at/tickets/fachpublikum

Programm School of Wine: www.vievinum.at/school-of-wine

Programm Zone Zero: www.vievinum.at/school-of-wine/zone-zero

Programm Fokus Tasting Orchestergang: www.vievinum.at/fuer-besucherinnen/tasting-zone

Infos Gerd A. Hoffmann-Akademie: www.vievinum.at/aktuelles/gerd-a-hoffmann-akademie

<https://www.instagram.com/vievinum/>

<https://www.facebook.com/vievinum/>

<https://www.linkedin.com/company/mac-hoffmann-&-co.-gmbh/>

www.vievinum.at



4. SERVICE UND ALLGEMEINE INFORMATIONEN, HOTELBUCHUNG

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Samstag, 16. Mai bis Montag, 18. Mai 2026 haben Fachbesucher und Medienvertreter von 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr die VieVinum exklusiv für sich, von 13:00 Uhr bis 18:00 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

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. 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.

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.

ANREISE MIT DER WESTbahn

Ihre Direktverbindung zum Weingenuß! Entspannt anreisen und die VieVinum besuchen – das lohnt sich! Wer zwischen Freitag, 15. Mai und Montag, 18. Mai 2026 mit der WESTbahn nach Wien anreist und das entwertete Ticket am Kassenschalter der VieVinum abgibt, erhält ein vergünstigtes 1-Tages-Ticket (gültig ab 13:00 Uhr) zur VieVinum um nur € 65,- (statt € 75,-). Gleiches ist möglich, wenn man sich von 18. April bis 18. Mai 2026 ein WESTbahn-Ticket & damit einen VieVinum-Promotioncode holt.



GEWINNSPIEL MIT VIEVINUM TAXIS

Von 16.04. bis 18.05.2026 ist eine gebrandete Flotte an VieVinum Taxis unterwegs (Uber, Bolt, 40100). Mit dem VieVinum-Sujet von außen sichtbar, erhält man in den Taxis Informationen über Österreichs großes Weinfestival. Wer in dieser Zeit ein Selfie mit diesen Taxis auf Instagram postet, die VieVinum verlinkt und der VieVinum folgt, nimmt an der Verlosung von 4 x 2 Tickets teil.

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

VIEVINUM-AKTION: STÖLZLE-LAUSITZ-GLÄSER

STÖLZLE-LAUSITZ-Gläser aus der Serie „Experience“ sind nach einmaliger Verwendung zum Sonderpreis von 15 Euro pro Karton (6 Stück) erhältlich. Die Gläser können während der VieVinum direkt bei der Glasausgabe gekauft oder danach unter office@mac-hoffmann.com bestellt werden. Als besonderes Special sind zudem die Gläser der Serie FINO im 6er-Karton um € 39,00 erhältlich. Infos unter: vievinum.at/glaeser-abverkauf.

VIEVINUM-AKTION: KÜHLGERÄTE

Nach der VieVinum sind qualitativ hochwertige Kühlgeräte in verschiedenen Größen und zu attraktiven Preisen käuflich erhältlich. Informationen unter +43 2262 625 46 oder info@oewi.at.



5. ÖWM BRINGT 1.000 INTERNATIONALE GÄSTE ZUR VIEVINUM!

Seit vielen Jahren ist die Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) der wichtigste Partner der VieVinum. Ihr Ziel ist es, Fachgäste aus Handel, Presse, Gastronomie und Sommellerie zur VieVinum zu holen, mit denen die österreichischen Winzer:innen Geschäftskontakte pflegen oder knüpfen können. Daher wird die ÖWM auch heuer wieder 1.000 internationale Weinprofis aus 52 Ländern nach Wien einladen.

„Die VieVinum ist die größte und wichtigste Messe für den österreichischen Wein – und liegt damit bei unseren internationalen Kontakten hoch im Kurs, denn trotz Konsumzurückhaltung und wirtschaftlicher Verwerfungen ist der österreichische Wein weiterhin sehr gefragt“, kommentiert ÖWM Geschäftsführer Chris Yorke. „Das liegt daran, dass er in vielen Aspekten den Nerv der Zeit trifft: Er ist hochwertig, umweltbewusst und handwerklich produziert, und er bringt jene Leichtigkeit mit, die Konsument:innen in aller Welt momentan suchen.“

Presseinformation, April 2026

ÖWM Geschäftsführung, Chris Yorke

ÖWM Kommunikation, Mag. (FH) Sabine Bauer-Wolf

ÖWM Kommunikation, Georg Schullian

Tel.: +43 1 503 92 67

Fax: +43 1 503 92 67-40

kommunikation@oesterreichwein.at

oesterreichwein.at

facebook.com/oesterreichwein

instagram.com/austrianwine/



6. AUSSTELLERSTRUKTUREN AUF DER VIEVINUM 2026

Die VieVinum ist die Leistungsschau der österreichischen Winzer. Demgemäß ist der Großteil der rund 550 Standplätze den heimischen Aussteller:innen vorbehalten. Niederösterreich bildet die größte Gruppe, gefolgt von den Winzern des Burgenlands, der Steiermark und Wien. Auch die Weinbauvereine Kärnten und Oberösterreich sind als Vertreter der Weinbauregion Bergland wieder mit je einem kleinen Auftritt zu Gast in der HOFBURG Vienna.

Tour durch die Hofburg

Ein sprichwörtlich prickelnder Empfang erwartet die Besucher:innen der VieVinum 2026 gleich im Foyer, wo sich Sekt Austria mit einem breiten Spektrum seiner drei Kategorien präsentiert. In unmittelbarer Nachbarschaft trifft man mit Schlumberger und Kattus auf die beiden großen Traditionshäuser des prickelnden Genres, ergänzt von einem Stand des Weinhauses Döllerer.

Entscheidung für zwei Richtungen

Im Foyer rechts trifft man im Gartensaal auf die Gruppe „Junge Wilde Winzer“ sowie auf die Winzer:innen aus dem Gebiet Traisental. Hält man sich im Foyer links, trifft man in der Seitenhalle auf die Winzer:innen der Thermenregion und gelangt zu den Winzer:innen des Kremstals (Prinz Eugen Saal), weiter zu den Winzer:innen aus dem Carnuntum und Wagram (Gardehalle I und II), dem Kamptal (Forum) und zu den Winzer:innen der Vereinigung Österreichischer Traditionsweingüter in den genannten Gebieten.

Drehscheibe Platzl

Hochprozentiges und fein Gebranntes erwarten die Besucher:innen auf der Feststiege (Farthofer, Gölles, Reisetbauer, Pfau), ebenso präsentieren sich hier die das Weinhandelshaus Morandell, die Weinakademie Österreich und die Sommelier Union Austria. Weiter die Stiege nach oben gelangt man zum Platzl, wo sich die Option auftut, nebenan im Metternichsaal die Weine der Wachau zu verkosten oder im Vorsaal jene aus Wien (inklusive Traditionsweingüter) beziehungsweise von den Demeter-Weingütern und und toa – tastes of Austria & partners. Um fit zu bleiben, bietet sich hier ein Besuch der Hydration-Lounge von Römerquelle an. Über das Platzl erreicht man auch die Seitengalerie und die Hofburg Galerie, wo an den Winzer:innen des Weinviertels kein Weg vorbeiführt. Linker Hand davon, im Festsaal, hält das Burgenland die vinophile Flagge hoch, während aus der Hofburg Lounge rechter Hand der Lockruf „United Nations of Blaufränkisch“ ertönt – begleitet von Weinklängen aus Serbien, Ungarn, Slowenien und Rumänien. Bleibt man in der Seitengalerie gerade auf Kurs, gelangt man in den Zeremoniensaal zu den Weingütern der Steiermark. Ebenfalls hier zu finden sind Vertreter:innen der beiden Bergland-Weinbaugebiete Kärnten und Oberösterreich.



Gastland & Zone Zero

Über die Hofburg Lounge (beim Eingang in die Seitengalerie gleich rechts) kommt man via Trabantenstube in den Rittersaal, wo sich die Winzer:innen des Gastlands Georgien präsentieren. Gleich weiter in der Antekammer sind Weingüter aus Portugal, Frankreich, Moldawien, Griechenland (dem Gastland 2024) und aus dem Portfolio des Weinhandelshauses Derksen versammelt. Setzt man die Tour geradewegs fort, führt der Weg in den Marmorsaal mit Aussteller:innen aus Deutschland und Italien. Wer die Zone Zero „für mehr Mut“ zu alkoholfreien Alternativen mit ihrem Programm an Podiumsdiskussionen sucht, findet diese einen Saal weiter in der Geheimen Ratstube.

Falstaff und Programm im Orchestergang

Auf dem Weg zurück liegt der Wintergarten, wo schon traditionell die Falstaff Lounge ihren Platz hat. Gleich nebenan wird der Orchestergang an den drei VieVinum-Tagen mit einem abwechslungsreichen Programm bespielt. Beginnend mit der Sommelier Union Austria (Sa, 16.5.) mit einer sensorischen Entdeckungsreise durch die Geschmackswelten, Wein Steiermark (So, 17.5.) mit einer großen Tastingzone „Best of Sauvignon Blanc“, gefolgt von „Junges Burgenland – Next Generation“ (Mo, 18.5.)

Wo ist die School of Wine?

Für die Wissensbegierigen unter den VieVinum-Besucher:innen lohnt es sich, vorab die drei Räumlichkeiten der School of Wine ausfindig zu machen – den Schatzkammersaal, den man via Gardehalle II erreicht, sowie im ersten Stock den Burgraum (Aufgang direkt im Eingangsbereich der Hofburg) und das Künstlerzimmer, via Antekammer.

Gute Vorbereitung lohnt sich: Um ohne Umwege zu den gewünschten Hersteller:innen zu gelangen, wirft man einen Blick auf das Online-Ausstellerverzeichnis.



7. MEHR MUT IN DER ZONE ZERO UND SPEZIELLE FOKUS TASTINGS

Endlich wissen, warum man welche Weine präferiert, neue alkoholfreie Getränke kennenlernen und exklusive Verkostungen von Wein Steiermark und Burgenlands Next Generation erleben – das alles ist Teil der kommenden VieVinum vom 16. bis 18. Mai 2026 in der HOFBURG Vienna.

Zu den weiteren Höhepunkten zählt die Zone Zero in der Geheimen Ratstube mit rund 80 alkoholfreien Produkten von verschiedenen Produzent:innen und einer Fülle an mutmachenden und kritischen Talks und Diskussionen. Wer sich darüber hinaus fokussiert einem bestimmten Verkostungsthema widmen möchte, begibt sich in den Orchestergang, wo an allen drei VieVinum-Tagen spezielle Programme geboten werden.

Orchestergang: Find your way ...

Wissen, welche Weintypen einem besonders zusagen – und warum: Die Sommelier Union Austria unter Präsidentin Annemarie Foidl lotst gleich am Samstag, dem ersten VieVinum-Tag, durch einen Verkostungsparcours der Geschmacksrichtungen von Wein. Anhand von spezifischen Fragen findet man heraus, ob man beispielsweise eher Team „Frucht“, „Süß“, „Gereift“ oder „Tannin“ ist. Erfahrene Sommelières und Sommeliers sind beim Finden des eigenen Wein-Ichs behilflich und geben Empfehlungen für mögliche Matches am Gaumen.

Am Sonntag, den 17. Mai, bittet Wein Steiermark zur großen Tastingzone „Best of Sauvignon Blanc“. Dabei werden ausgewählte prämierte steirische Weine der Awards des Magazins Vinum und der Sauvignon Selection by CMB zur Verkostung gereicht. Wer dies unter fachkundiger Anleitung tun möchte, hat jeweils am Vormittag und am Nachmittag dazu Gelegenheit, wenn Vinum-Chefredakteur Harald Scholl einige seiner persönlichen Favoriten präsentiert.

„Junges Burgenland – Next Generation“ lautet das Motto am Montag, den 18. Mai. Hier kündigt sich ein Statement der nächsten Generation jener zwölf burgenländischen Winzer:innen an, die Teil der neuen Jugendinitiative von Wein Burgenland sind.

Einfach vorbeikommen – an jedem der drei VieVinum-Tage!



Geheime Ratstube: Zone Zero für mehr Mut

Das große Trendthema „Alkoholfreie Alternativen“ erhält in der Geheimen Ratstube eine umfangreiche Bühne. Produkte von 35 Produzent:innen und Händler:innen werden hier im Rahmen einer Tischpräsentation sowie an einer betreuten Verkostungsbar gereicht und bilden die Vielfalt an Getränken dieser Kategorie ab.

Am Samstag, den 16. Mai, findet um 13:00 Uhr die Ehrung der Doppelgoldsieger des Austrian Zero Award statt. Die Reihe an Podiumsdiskussionen umfasst die Themen „Zukunft von alkoholfrei – Fermentation statt Entalkoholisierung?“ (So., 11:00 Uhr), „Handwerk statt Industrie – Wie sollte das Marketing aussehen?“ (So., 14:00 Uhr), „Was braucht die Gastronomie? Wie kann sie mit No & Low Geld verdienen?“ (Mo., 11:00 Uhr) sowie „Entalkoholisierung und Nachhaltigkeit“ (Mo., 14:00 Uhr). Zu den Sprecherinnen und Sprechern zählen unter anderem Jerome Eckert-Nathan (BevZero), Claudia Geyer (Solos), Benjamin Mayr (Sortimentsentwicklung DFK), Franz Raith (Les Grands Chais, größter Entalkoholisierer Frankreichs), Johannes Vasak (Geschäftsführer Wein & Co) sowie Andreas Wickhoff MW (Geschäftsführer Weingut Bründlmayer).

Das detaillierte Programm findet sich unter: www.vievinum.at/school-of-wine/zone-zero



8. BESONDERE AUSSTELLERENGAGEMENTS

INTERSPAR WEINWELT

Die INTERSPAR WEINWELT verbindet eine außergewöhnlich große Auswahl an nationalen und internationalen Weinen, Schaumweinen und Spirituosen mit einem starken Fokus auf österreichische Top-Winzer:innen und regionale Produzent:innen. Ergänzt wird das Sortiment durch Vinotheken-Standorte, einen mehrfach ausgezeichneten Onlineshop und Services wie Tasting-Boxen und Online-Winzertalks. Als Partner der VieVinum 2026 engagiert sich die INTERSPAR WEINWELT unter anderem im Mentoring Programm für junge Winzer:innen und mit einer umfangreichen Speisekarte sorgt der Interspar Foodtruck in der Foodtruck Zone für das leibliche Wohl.

ANKER BROT

Gleich im Foyer lädt Anker Brot dazu ein, eine vielfältige Auswahl an Backspezialitäten zu verkosten.

RÖMERQUELLE

Der neue Wasserpartner der VieVinum präsentiert sich mit einer Hydration Lounge im Vorsaal im Mezzanin der HOFBURG Vienna.

SCHLUMBERGER

Die Sektkellerei Schlumberger ist Partner der VieVinum – bei der Bewirtung der Ehrengäste im Rahmen der Eröffnung und mit einer Sparkling Bar im Foyer der HOFBURG Vienna.

FALSTAFF-LOUNGE IM WINTERGARTEN

Auf der diesjährigen VieVinum lädt FALSTAFF zu einer exklusiven Entdeckungsreise durch die Welt der Weine ein. Im Wintergarten wird eine sorgfältig kuratierte Auswahl repräsentativer Weingüter präsentiert, die sich durch besondere Errungenschaften ausgezeichnet haben. Spannende Entdeckungen sind garantiert.

WEIN & CO-TOUR

Individuelle Wege zum Wein offeriert Wein & Co mit einem Angebot an Verkostungsrouten durch die VieVinum. Einfach bei Wein & Co den Gutschein erwerben und sich aufmachen zu einer Tour zu den Top-Empfehlungen der Wein & Co-Sommeliers.

STAR WINE LIST

Zu den Highlights zählt die Award-Verleihung der „Star Wine List of the Year“ für Österreich, Deutschland und die Schweiz. Die Star Wine List zählt zu den weltweit bedeutendsten Bewertungen von Weinkarten und zeichnet auch im kommenden Jahr jene Betriebe aus, die durch besonders



herausragende Weinkarten aufgefallen sind. Am besten zum Star Wine List-Newsletter anmelden und informiert bleiben: www.starwinelist.com

ARGE HEUMILCH – CHEESE AND CHEERS!

Wer Wein und Schaumwein liebt, liebt meist auch Käse. Umso schöner, dass die Masterclass mit dem Titel „Mousseux und Mundgefühl – warum sich Heumilchkäse und Schaumwein verstehen“ dieses Thema aufgreift. Bestens gereifter Heumilchkäse und österreichischer Sekt von und mit Top-Produzent Hannes Harkamp führen vor Augen, wie dieses Pairing Glück auf den Gaumen bringt. Wer zwischendurch Lust auf eine Verkostung von Heumilchkäse hat, besucht die ARGE-HEUMILCH-LOUNGE gleich neben dem Glas-Service.

LAVAZZA-COFFEE-LOUNGE

Genießen Sie feine und vollmundige Kaffee-Spezialitäten in der LAVAZZA-Coffee-Lounge. Seit 1895 widmet sich LAVAZZA von ganzem Herzen der Aufgabe, die Kunst des Mischens und des Röstens in vollendeten Geschmack zu verwandeln. Leidenschaft für Kaffee, der beste aromatische Genussmomente bietet.

VIEVINUM-AKTION: STÖLZLE-LAUSITZ-GLÄSER

STÖLZLE-LAUSITZ-Gläser aus der Serie „Experience“ sind nach einmaliger Verwendung zum Sonderpreis von 15 Euro pro Karton (6 Stück) erhältlich. Die Gläser können während der VieVinum direkt bei der Glasausgabe gekauft oder danach unter office@mac-hoffmann.com bestellt werden. Als besonderes Special sind zudem die Gläser der Serie FINO im 6er-Karton um € 39,00 erhältlich. Infos unter: vievinum.at/glaeser-abverkauf.

VIEVINUM-AKTION: KÜHLGERÄTE

Nach der VieVinum sind qualitativ hochwertige Kühlgeräte in verschiedenen Größen und zu attraktiven Preisen käuflich erhältlich. Informationen unter +43 2262 625 46 oder info@oewi.at.

9. MENTORINGPROGRAMM FÜR DEN NACHWUCHS

Zum Gedenken an VieVinum-Gründer Gerd A. Hoffmann und im Bewusstsein eines zunehmend umkämpften Marktgeschehens rief Mag. Alexandra Graski-Hoffmann 2022 die Gerd A. Hoffmann-Akademie ins Leben – ein Cross-Mentoring-Programm unter der Schirmherrschaft von Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager, bei dem jungen Winzerinnen und Winzern für einige Monate namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Gesellschaft als Mentorin oder Mentor fördernd zur Seite stehen.

Sie wünschen sich durch den Austausch mit ihren Mentor:innen neue Perspektiven, Inspiration und praxisnahe Impulse, die Erweiterung des bestehenden Netzwerks und auch die persönliche Weiterentwicklung. Zudem stehen Themen wie Internationalisierung, Digitalisierung, Marketing & Zielgruppen und Unternehmensnachfolge auf den Wunschlisten der 13 Mentees. Darunter finden sich Namen wie Alexander Fritsch, Clemens Krutzler, Stefanie Leitner, Florian Masser, Lena Skringer oder das Geschwister-Trio Sophie, Katharina und Maximilian Wieninger. Als Mentor:innen engagieren sich Größen wie etwa Peter Aufreiter (Generaldirektor Technisches Museum Wien), Hans Bergmann (Leiter Sortimentsmanagement Wein bei SPAR Österreich), Christine Klimaschka (Co-Herausgeberin myGiulia), Josef Pröll (CEO Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligungs AG & ÖFB-Präsident), Waltraud Scharnagl (Sortimentsmanagerin Wein bei SPAR Österreich), Gabriela Straka (MANZ Publishing Corporate Sustainability Management) oder Stefanie Wareka (Marzek Etiketten+Packaging). Neu ist, dass den Mentees Absolvent:innen früherer Jahrgänge als „Buddys“ beratend zur Seite stehen. Die Schirmherrschaft der Gerd A. Hoffmann-Akademie obliegt schon traditionell Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager.

Ziele und Ablauf

Seit dem Jahr 2022 ist die Gerd A. Hoffmann-Akademie Teil der Weinfachmesse VieVinum. Bei diesem Cross-Mentoring-Programm werden junge Winzerinnen und Winzer für einige Monate von Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Gesellschaft, die als Mentorin beziehungsweise Mentor agieren, auf ihrem beruflichen Weg begleitet. Bewerben konnten sich an der VieVinum teilnehmende Winzerinnen und Winzer im Alter zwischen 18 und 35 Jahren, die einen Weinbaubetrieb übernehmen oder gründen oder wo dies bereits erfolgt ist. Für die Newcomer liegen die Chancen im Erfahrungsaustausch und für alle geht es darum, die Leidenschaft für den Wein zu teilen, voneinander zu lernen und neue Vernetzungen zu knüpfen. Die zentralen Schritte dieses Projekts sind das Matching und Kennenlernen von Mentee und Mentor:in, ein erstes Resümee im kommenden Frühjahr und die finale Präsentation der gemachten Erfahrungen im Rahmen der School of Wine auf der VieVinum 2026.



VieVinum-Organisatorin Mag. Alexandra Graski-Hoffmann ist es ein Anliegen, mit diesem Programm einen Ort der Begegnung zu schaffen. „Ich wünsche mir, dass mit diesem Schritt unsere Gemeinschaft gestärkt wird, sich Visionen für alle Teilnehmenden zeigen und wir mit neuer Kraft und Zuversicht in die nächsten VieVinum-Jahre gehen.“

Dipl. Kfm. Hans G. Bergmann, Leiter Abteilung Wein SPAR Österreichische Warenhandels-AG:
„Mit der INTERSPAR weinwelt und dem Onlineshop weinwelt.at sind wir seit mehr als zwei Jahrzehnten fest in der Branche verankert. INTERSPAR versteht sich als aktiver Mitgestalter des Wandels und setzt sich daher mit großer Leidenschaft dafür ein, Newcomer zu fördern und vor den Vorhang zu holen. Dafür bietet INTERSPAR den idealen Marktplatz – sowohl in den Märkten als auch online. Umso mehr ist es für mich eine Ehre, gemeinsam mit meiner Kollegin und Weinexpertin Waltraud Scharnagl als Mentoren an der Gerd A. Hoffmann-Akademie tätig zu sein.“

Zusätzliche praxisnahe Impulse erhalten die jungen Winzer:innen durch die Kooperation mit Restaurants, Gasthäusern und Weinbars in Wien, die jeweils einem Mentee als gastronomische Homepage dienen. Dort werden die Weine der jungen Winzer:innen verstärkt glasweise ausgeschenkt oder in Specials wie Weinmenüs oder Veranstaltungen eingebunden. Darüber hinaus findet auch hier ein persönlicher Austausch statt – ob durch Tipps für den idealen Umgang in der Zusammenarbeit mit der Gastronomie, den optimalen Einsatz der Weine als Speisenbegleiter, für bestimmte Anlässe oder auch durch Rückmeldungen von Gästen.

Alle Mentees und Mentor:innen der Gerd A. Hoffmann Akademie 2026 inklusive Buddys und gastronomische Homepage:

BIOWEINGUT BERGKIRCHNER, MARTIN BERGKIRCHNER

Mentor: Mag. Peter Aufreiter, Generaldirektor Technisches Museum Wien mit Österreichischer Mediathek

Buddy: Johannes Hofbauer-Schmidt, [Weingut Hofbauer-Schmidt](#)

Gastronomische Homepage: Die Wachauerin, 1090 Wien, [diewachauerin.at](#)

WEINGUT GERHARD DEIM, GERHARD DEIM

Mentor: DI Josef Pröll, CEO Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligungs AG (LLI)

Buddy: Gregor Nimmervoll, [Weingut Nimmervoll](#)

Gastronomische Homepage: Meixners, 1100 Wien, [meixners-gastwirtschaft.at](#)



WEINGUT EICHBERGER, MARCUS EICHBERGER

Mentorin: Stefanie Wareka, Marketing-Leiterin der Marzek Etiketten+Packaging GmbH

Buddy: Julia Kroiss, [Weingut Kroiss](#)

Gastronomische Homepage: Stellas, 1030 Wien, [stellas.at](#)

WEINBERGHOF FRITSCH, ALEXANDER FRITSCH

Mentor: Stefan Schauer, Geschäftsführer STAUD'S GmbH

Buddy: Benita Lobner, [Weingut Lobner](#)

Gastronomische Homepage: Heunisch und Erben, 1030 Wien, [heunisch.at](#)

WEINGUT KATHARINA GESSL, KATHARINA GESSL

Mentorin: Christine Klimaschka, Co-Herausgeberin, Kommunikation & Partnerships myGiulia

Buddy: Johann Gisperg, [Burgundermacher Weingut Johann Gisperg](#)

Gastronomische Homepage: MAST, 1090 Wien, [mast.wine](#)

WEINGUT KRUTZLER, CLEMENS KRUTZLER

Mentor: Hans Bergmann, Leiter SPAR Sortimentsmanagement Wein & INTERSPAR Weinexperte

Buddy: Katharina Baumgartner, [Domäne Baumgartner](#)

Gastronomische Homepage: Pub Klemo, 1050 Wien, [pubklemo.com](#)

WEINGUT LEX LANGMANN, VERENA LANGMANN

Mentorin: Waltraud Scharnagl, SPAR Sortimentsmanagerin Wein & INTERSPAR Weinexpertin

Buddy: Simon Gattinger, [Weingut Simon Gattinger](#)

Gastronomische Homepage: Reznicek, 1090 Wien, [reznicek.co.at](#)

WEINHOF LEITNER, STEFANIE LEITNER

Mentor: Prof. Christoph Madl, Touristikkaufmann, Gerichtssachverständiger

Buddy: Paul Zimmermann, [Winzerhof Paul Zimmermann](#)

Gastronomische Homepage: kostbar, 1060 Wien, [instagram.com/die_kostbar](#)

WEINGUT MASSER, FLORIAN MASSER

Mentor: Reichl Wolfgang, Geschäftsführer Reichl & Reichl GmbH, Organisator Haute Couture Austria Award

Buddy: Alexander Paul, [Weingut Paul](#)

Gastronomische Homepage: Pichlmaiers zum Herkner, 1170 Wien, [zumherkner.at](#)



WEINGUT PRÖLL, MAXIMILIAN PRÖLL

Mentor: Brad Knowles, Diplom Sommelier, Vizepräsident des burgenländischen Sommelierverbands, Brand Ambassador & Vertrieb Österreich Stölzle Lausitz

Buddy: Julia Eichberger, [Weingut Eichberger](#)

Gastronomische Homepage: Sophie7, 1070 Wien, [sophie7.at](#)

WEINGUT SCHMID, VERENA SCHMID

Mentorin: Dr. Gabriela Maria Straka, Diplom Biersommelière, Chefredakteurin bei MANZ „NIU Nachhaltigkeit in Unternehmen“, Vorständin bei RespACT

Buddy: Florian Adam-Lieleg, [Weingut Adam-Lieleg](#)

Gastronomische Homepage: Zum Bretschneider, 1120 Wien, [zumbretschneider.at](#)

WEINGUT SKRINGER, LENA SKRINGER

Mentor: Ing. Mag. Attila Janos, Gründer & Inhaber supseven TYPO3-Webagentur

Buddy: Gabriel Graßl, [Weingut Nepomukhof](#)

Gastronomische Homepage: Stern, 1110 Wien, [gasthausstern.at](#)

WIENINGER.NEXT, SOPHIE, KATHARINA & MAXIMILIAN WIENINGER

Mentor: Sandor Döry, Gründer/Obmann, E-Commerce Initiative Österreich; CEO, SRG IT & Marketing GmbH

Buddy: Matthias Reckendorfer, [Weingut Reckendorfer](#)

Gastronomische Homepage: Zum Fuhrmann, 1080 Wien, [restaurantfuhrmann.com](#)

Masterclass der Mentees

Das Team von M.A.C. Hoffmann begleitet die Tandems bei ihrer Zusammenarbeit und berichtet über deren besondere Momente und Meilensteine. Wer die jungen Winzerinnen und Winzer der Gerd A. Hoffmann-Akademie persönlich erleben möchte, hat auf der VieVinum die Gelegenheit dazu – sowohl direkt an deren Ständen als auch am Samstag, den 16. Mai 2026 (14:30 Uhr), im Rahmen einer Masterclass, bei der sie sich und ihren zukunftsweisenden Wein vorstellen.



10. DIE VIEVINUM SCHOOL OF WINE

Was die Weinbranche aktuell bewegt, welche Themen den Winzer:innen unter den Nägeln brennen und dass ein aufgelockerter bis satirischer Zugang zum Wein manchmal guttut, erfährt und erlebt man im umfangreichen Programm der School of Wine.

Verkosten und sich mit den Winzer:innen persönlich über ihre Weine auszutauschen, macht das grundlegende Wesen der VieVinum aus. Ergänzend dazu bietet das vielfältige Angebot in der School of Wine eine Fülle an Fachvorträgen, Diskussionen und Talks. Dabei reichen die Themen von besonderen Charakteristika spezifischer Rebsorten und Jahrgänge in Verbindung mit ihrem Terroir bis hin zu Monumenten der Weingeschichte. Zudem finden Gespräche über Perspektiven des Weinbaus statt und Winzer:innen geben Einblicke in ihre oft wechselvolle Geschichte auf dem Weg zum Erfolg. Auch Unterhaltendes wird geboten, etwa durch Wein-Wettkämpfe oder Moderationen von Persönlichkeiten aus Sport und Kabarett. Dies an allen drei Messetagen im Schatzkammersaal, im Burgraum und im Künstlerzimmer.

Hochkarätig besetzte Panels

Zu erleben sind Größen der internationalen Weinbranche sowie der Unterhaltungsbranche wie Willi Balanjuk (A la Carte), Nadja Bernhard (ORF-Moderatorin), Reeze Choi (Best Sommelier of Asia & Pacific), Joris Gutierrez Garcia (Best Sommelier of the Americas), Annemarie Foidl (Präsidentin Sommelier Union Austria), Maximilian Glatz (Master-of-Wine-Student), Marcus Hofschuster (wein.plus), Willi Klinger (Markenbotschafter und strategischer Berater), Anne Krebiehl MW, Caro Maurer MW, Thomas Maurer (Kabarettist), Stefan Neumann MS, Herbert Prohaska (Fußballlegende), Katja Scharnagl (Wine Sales & Education & Sommelier NY), Florian Scheuba (Kabarettist), Kim Schreiber (wein.plus) oder Sascha Speicher (Meininger Verlag).

Samstag, 16. Mai – Ein Quantum Satire

Mit einer Reise durch ihre herausragendsten und bekanntesten Rieden eröffnen die **STK-Weingüter** die School of Wine (09:45 Uhr). Ob die helle und dunkle Seite von Riesling Wankelmut, genetische Besonderheit oder doch einfach die Handschrift der Winzer:innen ist, analysiert das **wein.plus-Verkosterteam Kim Schreiber und Marcus Hofschuster** (10:45 Uhr). Um Freundschaft und Satire geht es, wenn sich die beiden Kabarettisten Thomas Maurer und Florian Scheuba als Herzensbrecher von Riesling und Veltliner aus der **Wachau** inszenieren, (12:00 Uhr) und eine Challenge aus dem **Carnuntum** bietet Caro Maurer MW mit einer Blindverkostung durch Böden, Terroirs und Weinstile der führenden Winzer:innen des Gebiets (12:15 Uhr). Große Namen und Ikonen des burgenländischen Weinbaus, die weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt sind,



präsentieren die **Renommierten Weingüter Burgenlands** (13:45 Uhr) und die jungen Winzerinnen und Winzer des neuen **VieVinum-Mentoring-Programms** stellen sich anhand ausgewählter Weine selbstbewusst der Frage über die Zukunft des Weins (14:30 Uhr). Erhebende Weine verspricht das Programm der **Eruption Winzer** aus dem Vulkanland Steiermark, die mit ihrer eigenen Lagenklassifikation für Furore sorgen. An Fachpublikum der VieVinum richtet sich indessen die Pressekonferenz der **Österreichischen Traditionsweingüter** über neue Entwicklungen aus Österreichs führenden Weingütern (16:00 Uhr). Mit der Masterclass „**Assyrtiko unplugged**“ komplettiert der Verband der griechischen Weinwirtschaft das Programm des ersten VieVinum-Tags (16:45 Uhr).

Sonntag, 17. Mai – Anpfiff für Wein- und Sportlegenden

Wer Sonntagfrüh auf die VieVinum kommt, wird von **WienWein** mit der Verkostung von Weinlegenden aus 60 Jahren belohnt (09:15 Uhr). Ob Grüner Veltliner auch eine feminine Seite hat, stellt **Weinviertel DAC** zur Verkostung und Diskussion und lockt zudem mit einigen „Hidden Treasures“ (11:15 Uhr). Zu einer Zeitreise durch sieben Jahrzehnte epochaler Weine lädt wenig später die **Thermenregion** ein (12:15 Uhr), gefolgt von Weinen außergewöhnlicher Präzision und Tiefe vom **Leithaberg** (13:15 Uhr). Wer immer schon wissen wollte, was die unterschiedlichen Terroirs zu erzählen haben, kann dies bei „**Terroir Talks**“ der drei Spitzen-Sommeliers Raimonds Tomsons (Best Sommelier of the World), Joris Gutierrez Garcia (Best Sommelier of the Americas) und Reeze Choi (Best Sommelier of Asia & Pacific) erfahren (14:00 & 16:00 Uhr). Fußballfans sollten den Anpfiff zur nächsten Masterclass nicht verpassen, wenn Fußballlegende Herbert Prohaska, Sportmoderator Rainer Pariasek und Sommelier-Union-Austria-Präsidentin Annemarie Foidl eine Blindverkostung **Niederösterreich gegen Italien** moderieren (14:30 Uhr). Enthusiast:innen von Amphorenweinen dürfen sich auf die Präsentation des **Gastlands Georgien** freuen (15:15 Uhr). Beim schon traditionellen Wein-Länderkampf Österreich gegen Deutschland tritt diesmal die Liga Riesling 2022 gegen einander an, mit Prof. Dr. Walter Kutscher und Vinum-Chefredakteur Harald Scholl als Teamchefs (16:45 Uhr).

Montag, 18. Mai – Reglements und Spannungsfelder

Lust auf ein Käse-Sekt-Frühstück? Dann meldet man sich für die Masterclass der **ARGE Heumilch** an, die sich in Zusammenarbeit mit **Sekthersteller Hannes Harkamp** dem Mundgefühl von Mousseux und Schaumwein widmet (09:15 Uhr). Einem durchaus brisanten Thema widmen sich im Anschluss die Weinproduzenten **Bründlmayer, Moric und Tement** mit ihrem Diskurs zwischen Reglement und Freiheit, Herkunft und Vision (09:30 Uhr). Beschwingt geht es weiter mit der Erfolgsgeschichte von zehn Jahren **Sekt Austria** anhand von Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve (10:45 Uhr). An ein Spannungsfeld von Mythen und Wahrheit rund um Kalkterroir wagen sich im Anschluss



Ludwig Neumayer und seine Winzerfreunde **Michael Edlmoser, Andi Kollwentz, John Nittnaus, Reinhard Muster und Georg Prieler** (13:15 Uhr) und beschließen damit den dritten VieVinum-Tag.

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

Online-Übersicht: www.vievinum.at/school-of-wine



11. 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.

Die Aussteller:innen des Gastlands Georgien

39 Qvevri LLC

<https://www.39qvevri.ge/>

Wine Alphabet

<https://winealphabet.com/>

LTD "Wine Cellar Badimi"

<https://cellarbadimi.wine/>

8000 History

<https://8000history.ge/en/>



Bekauri Family Vineyards	https://bekaurivineyards.com/
Château Duliani Ltd	
LTD Georgian Legend / Crush 525 LLC	
Georgian Vine and Wine Company LLC	https://www.shilda.com/
GIUAANI	https://giuaani.ge/
GK WINERY	https://gkwinery.ge/
Gozauri	https://www.gozauri.com/
Kakhetian Traditional Winemaking cooperative wineri kalo	https://ktwgroup.ge/en/ https://maranikalo.ge/
"MARBANO" LTD	
Mosmieri LLC	https://www.mosmieri.ge/
MTEVINO LTD	https://www.mtevino.ge/
JSC Chateau Mukhrani	https://chateaumukhrani.com/
ORILO	https://www.orilo.ge/
Qimerioni LLC	https://qimerioni.ge/en/
QVEVRI WINE CELLAR	https://www.qvevriwinecellar.com/en/
Takara Wines	https://takarawines.ge/en/
Terra Qisi	
LLC TIBAANELI	https://tibaaneli.ge/
LLC WINE LAND	https://www.wineland.store/
Association - Clay & Wine	



12. VIP-FÜHRUNGEN

Für Unternehmen bietet sich die VieVinum als Programm für einen Kundenevent oder als Mitarbeiter-Incentive an. Geführt von Top-Sommelières und -Sommeliers sowie Weinakademiker:innen verschaffen sich Gruppen von bis zu 15 Personen in rund 90 Minuten einen Überblick über ein bestimmtes Weinthema. Hier einige Beispiele:

VieVinum Highlights

- in weiß, rosa, rot, süß und prickelnd

Geheimtipps der Experten

- Sortenraritäten die man unbedingt verkostet haben muss

Weitgereiste Kostbarkeiten Internationale Gewächse

- Entdeckungstour auf dem internationalen Weinparkett

Low Intervention

- Streifzug durch eine etwas andere Weinlandschaft

Ein Traum von Rosa

- Weine und Schaumweine in der neuen heißen Trendfarbe

Gerüttelt und gedreht

- Schaumweintour für Hedonist:innen

Das gewünschte Thema kann natürlich ganz den individuellen Interessen angepasst werden. Buchbar ist dieses vinophile Networking mit einem gemeinsamen Aperitif und/oder einem Ausklang mit schmackhaften Heurigenplatten. So wird Weingenuss mit Weinwissen und einem gesellschaftlichen Vergnügen verknüpft.

Anfragen werden gerne unter office@vievinum.com entgegengenommen.

13. AUSTRIA GLAS RECYCLING –THE POWER OF WINE MEETS THE POWER OF GLASS

Wenn vom 16.-18. Mai in der Wiener Hofburg der Wein wieder seinen großen Auftritt hat, dann gibt es noch weitere Hauptdarsteller, ohne deren Mitwirken Genuss und Verkostung gar nicht möglich wären. Gemeint sind die abertausenden Weinflaschen - die denkbar beste Hülle für den kostbaren Inhalt. Glasflaschen bewahren Geschmack und Duft, sie sind inert und erhalten so die Qualität der darin abgefüllten Weine.

Der Kreislauf einer Glasflasche

Ist der letzte Tropfen geleert, wechselt die vormals edle Hülle ihre Rolle und wird zum wertvollen Rohstoff für die Glasindustrie. Denn eine leere Weinflasche hat längst nicht ausgedient. Sie kann zu 100% recycelt werden und kommt in einem perfekten Recyclingkreislauf wieder zurück.

Dr. Harald Hauke, Geschäftsführer Austria Glas Recycling GmbH: „Glasflaschen – quasi die Ikonen der Kreislaufwirtschaft – können immer und immer wieder recycelt werden. Vorausgesetzt, wir alle entsorgen sie stets sorgfältig.“

Glasflaschen und Glasverpackungen im Allgemeinen sind wahre Multitalente. Jede Weinflasche und natürlich auch jede andere Glasverpackung, die uns in Küche, Keller oder Bar begegnet, besteht im Durchschnitt zu 2/3 aus Altglas. Altglas ist der wichtigste Rohstoff bei der Herstellung neuer Glasverpackungen. Welchen Wein auch immer sie am liebsten genießen, die Devise lautet auf jeden Fall: drink and recycle - also erst genießen und danach dafür sorgen, dass der leeren Weinflasche ein zweites Leben geschenkt wird. Jede korrekt im Glascontainer entsorgte Flasche wird eingeschmolzen und zu einer neuen geformt. Nutzen wir Altglas als Sekundärrohstoff, schützen wir die Umwelt in mehrerlei Hinsicht: Wir brauchen weniger Primärrohstoffe aus der Natur und wir sparen Energie. Je 10 % Altglas bei der Neuproduktion reduzieren 2,5 % Energieverbrauch und 5 % CO₂-Emissionen. Seit dem Jahr 1977 sammeln wir in ganz Österreich Altglas fürs Recycling. DI Eva Koller, Geschäftsführerin Austria Glas Recycling GmbH: „Über 8 Millionen Tonnen Altglas wurden seither recycelt. Das sind mehr als 25 Milliarden Glasverpackungen wie Gurken- oder Marmeladengläser, Parfumflakons und natürlich auch Weinflaschen. Die Menschen in Österreich sind umweltbewusst und entsorgen Glasverpackungen sorgfältig.“

Foto:

https://www.agr.at/media/original_images/HaraldHauke_EvaKoller_AustriaGlasRecycling_DWP8388_c_Daniel_Willinger.jpg

Bildunterschrift: Dr. Harald Hauke, DI Eva Koller, Geschäftsführung Austria Glas Recycling

Fotocredit: Austria Glas Recycling/Fotograf: Daniel Willinger



14. 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.

SPONSOREN UND SUPPORTING-PARTNER DER VIEVINUM

ACA Center Janu (www.aca-group.at)
AGR-ARA (www.agr.at)
Anker (www.ankerbrot.at)
ARGE Heumilch (www.heumilch.com)
Bottlebooks (www.bottlebooks.me)
Brauunion (www.goesser.at)
Brolli (www.brolli.com/de)
Frankl 24 (www.frankl24.com)
INTERSPAR weinwelt (www.interspar.at/shop/weinwelt)
Lavazza (www.lavazza.at/de)
Österreich Wein Marketing (www.oesterreichwein.at)
Österreich Werbung (www.b2b.austria.info/de-at)
ÖWI (www.shop.oesterreichwein.at)
Römerquelle (www.coca-cola.com/at/de/brands/romerquelle)
Schlumberger (www.schlumberger.at/de)
Staud (www.stauds.com)
Stölzle (www.stoelzle-lausitz.com)
Wein & Co (www.weinco.at)
Westbahn (www.westbahn.at)



15. KONTAKT

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

Leitung Projektteam VieVinum: Tina Patronovits

Hofburg – Schweizertor, Postfach 0080

1015 Wien

Tel.: +43 1 587 12 93

office@mac-hoffmann.com

www.mac-hoffmann.com

PRESSEKONTAKT

Dagmar Gross – Agentur grosswerk

Liniengasse 20/6

1060 Wien

Tel.: +43 1 236 26 64

werk@grosswerk.com

www.grosswerk.com