

VIEVINUM

INTERNATIONALES WEINFESTIVAL

29.-31. MAI 2010
HOFBURG WIEN

Sa | So 12-19 Uhr
Sa | So 10-12 Uhr Fachbesucher und Presse
Mo 11-19 Uhr

www.vievinum.at



DIE VIEVINUM DAS AUSHÄNGESCHILD DER ÖSTERREICHISCHEN WEINKULTUR

Die VieVinum gilt als Gipfeltreffen für Gastronomen, Journalisten, Weinändler und Weinliebhaber. Hier wird gezeigt, was auf diesem kleinen, aber nicht minder pulsierenden Markt passiert. Spitzenwinzer aus allen Teilen der Welt präsentieren ihre aktuellen vinophilen Schätze. Die ideale Gelegenheit, um sich zu informieren und Erfahrungen auszutauschen.

Das Besondere an der VieVinum ist auch der Mix aus etablierten und aufstrebenden Winzern sowie die zahlreichen Rahmenveranstaltungen. So bieten etwa die bedeutendsten Fachmedien aus Österreich und Deutschland hochinteressante Weindegustationen an. Ebenso lädt das Institute of Masters of Wine (IMW) zur Verkostung und Diskussion.

Premiere feiert in diesem Jahr Südtirol, das sich mit einer Delegation namhafter Winzer als Gastland auf der VieVinum präsentiert. Und für das leibliche Wohl sorgen Köstlichkeiten aus den Genuss Regionen Österreich in der Gourmet-Launch direkt vor der Hofburg.

Abgerundet wird das einzigartige Wein-Verkostungserlebnis durch die professionelle Abwicklung und die perfekte Organisation der Veranstaltung. Im prachtvollen Ambiente der Wiener Hofburg sind optimal temperierte Weine und der entsprechend niveauvolle Gläserstandard. Brot und Wasser als Ergänzung zum entspannten Weingenuss sind ebenso reichlich vorhanden.

GASTLAND SÜDTIROL: MEDITERRAN-ALPINE WEINVIELFALT

Der Südtiroler Wein hat in den letzten Jahrzehnten einen wahren Höhenflug hingelegt. Mit seinen frischen und duftigen Weißweinen, allen voran Weißburgunder, Sauvignon und Gewürztraminer, aber auch den fruchtigen und eleganten Rotweinen wie Vernatsch, Blauburgunder und Lagrein sorgt das nördlichste Weingebiet Italiens immer wieder für Furore. Auf der VieVinum präsentiert sich Südtirol mit zehn Winzern, die ihre preisgekrönten Weine zur Verkostung anbieten.

Weingut Baron di Pauli
www.barondipauli.com, info@barondipauli.com

ERSTE + NEUE
www.erste-neue.it, info@erste-neue.it

Kellerei Kaltern
www.kellereikaltern.com, info@kellereikaltern.com

Weingut H. Lentsch
www.lentsch.it, info@lentsch.it

Weingut Manincor
www.manincor.com, info@manincor.com

Weingut Klosterkellerei Muri-Gries
www.muri-gries.com, info@muri-gries.com

Kellerei Nals Margreid
www.kellerei.it, info@kellerei.it

Castel Sallegg
www.castelsallegg.it, info@castelsallegg.it

Kellerei Schreckbichl-Colterenzio
www.schreckbichl.it, info@colterenzio.com

Kellerei St. Michael Eppan
www.stmichael.it, kellerei@stmichael.it



AKKREDITIERUNG

Im Vorverkauf erhalten Sie Ihre Eintrittskarte um € 30,- statt € 40,-
www.vievinum.at/tickets

Anmeldung für das Rahmenprogramm
rahmenprogramm@vievinum.com

ORT: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz
DATUM: 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

EINTRITT: Tageskarte Euro 40,-, Dauerkarte Euro 70,-, Ermäßigungskarte Euro 29,-

(Wertscheck für gewerbliche Einkäufer, Gastronomie und Teilnehmer des Rahmenprogramms)

KATALOG: Für Euro 5,- erhalten Sie an der Kassa den „VieVinum-Wegweiser“ mit allen Ausstellern und deren Weinen sowie genauen Rauplänen

Kein Eintritt für Jugendliche unter 16 Jahren!

VIEVINUM

ANMELDUNG

Wir freuen uns auf Ihre – ausschließlich schriftliche – Anmeldung per E-Mail: rahmenprogramm@vievinum.com oder Fax: +43-1-5871293-20 bis spätestens 21. Mai. Die Rechnung wird Ihnen zugesandt und ist auf das Konto der RLB NOE-WIEN AG Kto. Nr. 7035322/BLZ 32000 zu überweisen. Die Karten sind vor Ort an der Kassa „Rahmenprogramm“ bis spätestens eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn abzuholen. Aus organisatorischen Gründen ist eine Stornierung nicht möglich, Sie können aber gerne bis drei Tage vor Beginn der Veranstaltung einen Ersatzteilnehmer nominieren. Für Fragen stehen wir gerne unter der Telefonnummer +43-1-5871293 zur Verfügung. Teilnehmer des Rahmenprogramms erhalten einen ermäßigten Eintritt zur Messe (Euro 29,- statt Euro 40,-).

NAME/FIRMA

RAHMENPROGRAMM

STRASSE/PLZ/ORT

TELEFON/FAX

E-MAIL/INTERNET

UNTERSCHRIFT

O Ich bin einverstanden, dass ich zukünftig von M.A.C.-Hoffmann Informationen erhalte.

13:00 **Vinea Wachau PRÄSENTIERT:**
DAS TERROIR DER WACHAU

Als profunder Kenner der Wachauer Weinlandschaft hat Winzer Toni Bodenstein mit dem Buch „Das Terroir der Wachau“ ein Standardwerk über das Zusammenspiel der unterschiedlichen Böden und Gesteinsinformationen sowie Expositionen und Kleinklimata geschaffen. Der Autor wird gemeinsam mit Philipp Blom – Weinjournalist in Paris – das Buch vorstellen. Im Rahmen einer Verkostung werden, unter der Leitung von Sommelierweltmeister Aldo Sohm aus New York, 25 Weine der wichtigsten Lagen der Wachau offeriert.

Kleiner Redoutensaal, Euro 60,- inklusive Buch. Begrenzte Teilnehmeranzahl, Anmeldung unter office@vinea-wachau.at erforderlich.

14:00 **Vinaria PRÄSENTIERT:**
GRÜNER VELTLINER – HERKUNFT VERPFLICHTET

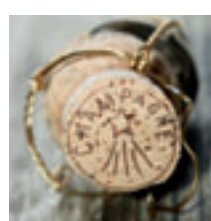
Österreichs Hauptrebsorte Grüner Veltliner gehört schon seit geraumer Zeit zu den großen Weinen der Welt. Unverwechselbar durch seinen einzigartigen Charakter und sein vorzügliches Reifepotenzial hat er noch eine ganz besondere Eigenschaft: Er gedeiht auf Löss, Lehm und Urgestein gleichermaßen auf hohem Niveau in unterschiedlicher Ausprägung. Vinaria Chefredakteur Peter Schleimer geleitet durch acht berühmte Veltliner-Lagen, zeigt jeweils einen aktuellen und einen gereiften Jahrgang und freut sich auf anregende „Terroir“-Diskussionen.

Schatzkammersaal, Euro 35,-.

17:00 **wein.pur PRÄSENTIERT:**
RIESLING AUS DEM RHEINGAU

Anhand eines Verkostungs-Streifzugs mit wein.pur Chefredakteur Alexander Magrutsch werden die unterschiedlichen Zonen, Böden und Weinstile dieser weltbekannten Riesling-Region vorgestellt. Dabei stehen trockene und halbtrockene Rieslinge ebenso im Vordergrund wie „Erstes Gewächs“ Weine von den besten Lagen des Rheingaus. Rieslinge vom Quarzit, Schiefer, Löss, Ton und Kalkstein versprechen eine abwechslungsreiche Verkostung.

Schatzkammersaal, Euro 35,-.

12:30 **A La Carte PRÄSENTIERT:**
PRESTIGE-CUVÉES AUS ÖSTERREICH & DER CHAMPAGNE

In dieser prickelnden Degustation gelangen Prestige- und Jahrgangschampagner renommierter Produzenten, aber auch weniger bekannter aufstrebender Häuser zur Verkostung. Weiters stehen einige der besten Schaumweine aus Österreich auf dem Programm. Ob letzte auf diesem höchsten Niveau mithalten können, stellt Österreichs Champagnerkapazität und A la Carte-Redakteur Dr. Michael Prónay zur Diskussion.

Schatzkammersaal, Euro 35,-.

14:00 **Steirische Impressionen PRÄSENTIERT:**
BIODYNAMISCHE WINZER STELLEN SICH VOR

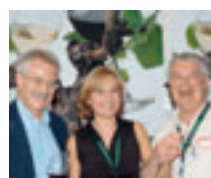
Von leichtem Welschriesling und Amphorenwein, zu schwefelfreiem Ausbau und Erdfässern. Auf der Suche nach authentischem Ausdruck und Qualität im Sinne von pur, nachhaltig und lebendig, beschreiten fünf Winzer ihren eigenen Weg. Die Umstellung auf biodynamische Wirtschaftsweise brachte ein neues Verständnis für die Vinifizierung und eine nachhaltige Änderung des Weinstils mit sich. Davon und mehr erzählen die steirischen Winzer Sepp Muster, Franz Strohmeier, Roland Tauss, Andreas Tscheppe und Ewald Tscheppe/Weingut Werlitsch und ihre Weine.

Künstlerzimmer, Eintritt frei. Anmeldung: info@weingutmuster.com oder 0676/9389141.

14:30 **Das Institute of Masters of Wine PRÄSENTIERT:**
RIESLING – GLOBETROTTER ODER TERROIRWEIN?

Eine Frage, der das Institute of Masters of Wine (IMW) in einer kommentierten Verkostung auf den Grund gehen wird. Geleitet wird diese von Prof. Dr. Monika Christmann, Forschungsanstalt Geisenheim/D und umfasst zwölf Vertreter aus den klassischen Rieslingländern Österreich, Deutschland und Frankreich (Elsass) sowie der Neuen Welt. Ein hochkarätiges Panel mit Dr. Rowald Hepp, Schloss Vollrads, Mag. Willi Klinger, GF Österreich Wein Marketing GmbH, Roman Horvath (MW) und weiteren internationalen Masters of Wine definiert Stellenwert, Potenzial und herkunftsbezogene Charakteristika der Sorte. Unterstützt wird diese Veranstaltung von der Österreich Weinmarketing GmbH (ÖWM).

Schatzkammersaal, Euro 35,-. Diese Veranstaltung wird nur auf Englisch abgehalten.

16:45 **Vinum PRÄSENTIERT:**
SAUVIGNON BLANC-DREILÄNDERKAMPF

Der schon traditionelle Länderkampf des europäischen Weinmagazins Vinum wird diesmal zwischen Österreich, Deutschland und Südtirol ausgetragen. Als internationales Weinthema steht die Edelrebsorte Sauvignon Blanc mit je sieben Weinen von den Jahrgängen 2008 und 2009 im Mittelpunkt des Verkostungsgeschehens. Als Teamchefs fungieren Rudi Knoll (D), Dr. Walter Kutscher (A) und Christian Eder (Südtirol). Die Besucher der VieVinum können mitverkosten und hören die Bewertungen der paritätisch besetzten Jury.

Schatzkammersaal, Euro 35,-.

17:00 **Bio on stage:**
WEINKUNST TRIFFT KLEINKUNST

Als Stimmenimitator wurde Alexander Sedivy mit seinem großen Repertoire bekannt und auch die Bühne hat der Wiener Kabarettist erfolgreich erobert. Davon bietet er auf der VieVinum eine Kostprobe. In seinem Programm schlüpft er in die Rolle von bekannten Persönlichkeiten: Frank Stronach, Toni Polster, Otto Schenk und Arnold Schwarzenegger verkosten die Weine von vier anwesenden Biowinzern – Gut Oberstockstall/Kirchberg am Wagram, Weingut Söllner/Gösing am Wagram, Weingut Wimmer-Czerny/Fels am Wagram, Bernthaler + Bernthaler/Gols – und fordert diese zu einem Schlagabtausch heraus. Moderation: Christopher Hoffmann.

Künstlerzimmer, Eintritt frei, keine Anmeldung erforderlich.

12:30 **Feinschmecker PRÄSENTIERT:**
ENDSTATION SEHNSUCHT?

Das kühle mitteleuropäische Klima ist perfekt für die blaue Burgunderrebe. Deshalb wird Pinot Noir nicht nur im Burgund, sondern auch in ausgewählten Nischen Österreichs und Deutschlands angebaut. Frucht, Finesse, Fantasie – das erwartet man von diesen Weinen. Doch wie gut sind sie wirklich? Können sie mit den französischen Vorbildern mithalten? Darf man diese Frage überhaupt stellen? Jens Priewe, Weinautor, FEINSCHMECKER-Kolumnist und Burgunderliebhaber, sucht anhand von Top-Burgundern aus Österreich, Deutschland und Südtirol eine Antwort.

Schatzkammersaal, Euro 40,-.

14:30 **Falstaff PRÄSENTIERT:**
SÜSSE SPITZEN VON ZWEI SEITEN

Der Neusiedlersee trennt die Welt der großen burgenländischen Süßweine in zwei verwandte und doch sehr unterschiedliche Stile. 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 Weine der Elite der beiden Süßwein-Herkünfte anhand von jüngeren und gereifteren Weinen.

Schatzkammersaal, Euro 35,-.



MAC-Hoffmann & Co GmbH
Schweizertor PF 140, 1014 Wien
Tel.: +43/1/5871293, Fax: +43/1/5871293-20
e-mail: office@mac-hoffmann.com
<http://www.mac-hoffmann.com>

Wir bedanken uns herzlich bei unseren Sponsoren und Partnern, die durch ihre Unterstützung entscheidend zum Erfolg der VieVinum 2010 beitragen:

