



DIE VIEVINUM SUCHT DICH!

Die **VieVinum** findet von 25. bis 27. Mai in der HOFBURG Vienna statt und ist Österreichs größte und bedeutendste Weinveranstaltung. Ein breites Sortiment an österreichischen Weinen und ausgewählten internationalen Weinen, stellen das Angebot dar.

Zur Verstärkung unseres Teams bei der VieVinum suchen wir motivierte Damen und Herren (mit Sommeliererfahrung), die die Leidenschaft für den Wein mit uns teilen:

TÄTIGKEITSBEREICH

School of Wine

Die School of Wine ist das begleitende Rahmenprogramm der Messe, das aus div. Masterclasses (in 3 verschiedenen Räumen) besteht. Veranstalter der Masterclasses sind unterschiedliche Vereinigungen, Gruppierungen von Winzer:innen sowie Fachmedien. Auf Seite 2 gibt es eine Vorschau auf das Programm. Die School of Wine ist die Krone der Messe und dafür benötigt es engagierte, genaue und aufmerksame Teams, die ihre Aufgaben gewissenhaft durchführen und schätzen.

- Vorbereitungsarbeiten: Entgegennehmen der Weine (und Gläser), beschriften, einkühlen und sortieren der angelieferten Weine. Vorbereitung der Tische für die erste Masterclass, vertraut machen mit den Verkostungslisten und Abläufen.
- Betreuung der Masterclasses während der Messetage: Vorbereitung der Tische für die Masterclasses, öffnen, verkosten, vorbereiten der Weine in Abstimmung mit den jeweiligen Veranstalter:innen der Masterclasses. Koordination & einschenken der Flights, Gläser/Restweinkübel/Brot/Wasser regelmäßig tauschen bzw. auffüllen. Ansprechperson für Veranstalter:innen der Masterclasses, wenn etwas benötigt wird.
- Nachbereitungsarbeiten: Abräumen und abdecken der Tische, Entsorgung des Leerguts und Kartonagen, etc.

Einsatzzeiten: tägl. ca. 10-12 Std. (inkl. Pausenzeiten)

Freitag, 24. Mai 2024	07:30 - ca. 16:00 Uhr
Samstag, 25. Mai 2024	07:00 - ca. 18:30 Uhr
Sonntag, 26. Mai 2024	08:00 - ca. 18:30 Uhr
Montag, 27. Mai 2024	08:00 - ca. 19:00 Uhr

Beginn- und Endzeiten können leicht variieren, je nach anfallendem Aufwand und Geschwindigkeit der Vor- bzw. Nachbereitungsarbeiten.

HONORAR

- ✓ **Honorar € 15,- / Stunde**
- ✓ **2 Karten für einen freien Eintritt zur VieVinum im Wert von je € 75,-** (einlösbar an einem beliebigen Tag der Messe)

Abrechnung der Arbeitsleistung erfolgt am letzten Arbeitstag, Bezahlung in Bar oder Überweisung auf ein österreichisches Konto.



Möglichkeiten des Dienstverhältnisses:

- Geringfügige Anstellung (max. 30 Std.)
- Legung einer Honorarnote
- Legung einer Rechnung

VORAUSSETZUNGEN

- Mindestalter 16 Jahre
- Arbeitseinsatz für mindestens 2 Tage
- Motivation, Kontaktfreudigkeit und Leidenschaft für den Wein
- Erfahrung als Sommelier wünschenswert
- Sprachkenntnisse Englisch von Vorteil

KONTAKT

M.A.C. Hoffmann & Co GmbH
Tina Patronovits
Hofburg - Schweizertor PF 22
1016 Wien
T +43 1 587 12 93 -11
t.patronovits@mac-hoffmann.com
www.vievinum.at

VORSCHAU - PROGRAMM SCHOOL OF WINE

Samstag - 25.05.2024	
09:15-10:45	Austrian Wine Update mit Chris Yorke
09:45-11:00	12 Shades of Wine - Eine Reise durch die Großen STK Rieden der Steiermark
11:30-12:45	Neusiedlersee DAC. Pure Origin from the Great Steppe Lake. Masterpiece Zweigelt & World Champion Sweet Wines.
12:00-14:00	Grüner Veltliner im Wandel des Klimas
12:45-14:00	2015 & 2019 Carnuntum gereift - Masterclass @ VieVinum
14:00-15:15	Die großen Rieden der Renommierten Weingüter Burgenland
14:45-16:00	Best of Value Burgundy - Willi Klinger präsentiert leistbare Burgunder-Aufsteiger
15:00-16:30	Drei ASI World TOP Sommeliers präsentieren ihre österreichischen Lieblingsweine
16:00-17:15	Same but different
16:45-18:00	Steirischer Sauvignon Blanc - DAC Botschafter der Steiermark
Sonntag - 26.05.2024	
09:30-10:45	Reinsortig oder Cuvée - Was macht Blaufränkisch attraktiver?
10:00-11:15	Wien - am Weg zur Großen Lage
11:15-12:30	Diversity Weinviertel DAC: Grüner Veltliner in allen Facetten
11:30-12:45	Neusiedlersee DAC. Pure Origin from the Great Steppe Lake. Masterpiece Zweigelt & World Champion Sweet Wines.
12:15-13:30	Selten und noch seltener - Pinot Noir und Zierfandler aus der Thermenregion
13:15-14:30	Sekt Austria - Eine Betrachtung von Außen

13:45-15:00	Rosé-Competition: Rosalia DAC vs. Provence
14:30-15:45	Gerd A. Hoffmann Akademie - Wie tickt die nächste Winzergeneration?
15:15-16:30	Wines of Greece: Sustainability with a sense of place
15:45-17:00	Sauvignon Blanc Weltmeister-Rieden aus der Südsteiermark
16:30-17:45	Das ultimative VINUM Riesling Duell Österreich versus Deutschland
Montag - 27.05.2024	
09:00-11:00	100 Jahre Biodynamie. Ein Blick in die Zukunft mit respekt-BIODYN
10:00-11:15	cool climate fine wine - Vulkanland Steiermark boomt
11:00-12:15	Cheese & Cheers: Heumilch-Käse trifft Wein
11:45-13:00	Die Chardonnay Experience: Schlumberger Kellermeisterin Aurore Jeudy gewährt Einblicke in ihren Umgang mit der Rebsorte Chardonnay
13:00-14:15	Freakshow - Austrian Wine mal anders
13:45-15:00	Press conference: Österreichische Traditionsweingüter (ÖTW)
14:15-15:30	Brunello Vintage 2019 - Willi Klinger präsentiert den großen Brunello-Jahrgang 2019
15:00-16:15	Pulkautal - Herkunft mit Tradition

→ Weitere Informationen unter www.vievinum.at/fuer-besucherinnen/school-of-wine/

IMPRESSIONEN MESSEGESCHEHEN



→ [Zu weiteren Impressionen](#)

→ [Zum Kurzfilm der VieVinum 2022](#)