

Ein Wein und ein Traubensaft für die BOKU!

Die Universität für Bodenkultur Wien schreibt traditionell den Wettbewerb für die besten Weine und Traubensäfte aus, die aus einem Weinbaubetrieb eines*r inskribierter Student*in der BOKU mit engem Bezug zum Weingut stammen. Wir prämiieren den



BOKU Wein 2026
BOKU Wein International 2026
BOKU RawNAT Wein 2026
BOKU Saft 2026

Die Verkostung aller eingereichten Weine und Säfte findet am 8.05.2026 im Technologie- und Forschungszentrum/UFT Tulln statt. Die Siegerweine werden durch eine Jury unter fachlicher Leitung der Universität für Bodenkultur Wien ermittelt. Die Verkostung erfolgt durch Fachverkoster*innen unter der Leitung von Rüdiger Pröll. Zugelassen werden ausschließlich Stillweine mit gültiger Prüfnummer des jeweiligen Landes, die zur Gänze aus dem Land/der Region des einreichenden Betriebs stammen und die sich als Begleitweine zu festlichen Buffets eignen.

Der Siegersaft wird durch Verkostungsteam aus Volksschüler*innen unter fachlicher Leitung von Dr. Klaus Dürschmid ermittelt und gekürt. Zugelassen werden ausschließlich reine Traubensäfte, die zur Gänze aus der Region des einreichenden Betriebs stammen und direkt oder in Lohnproduktion erzeugt werden.

Kriterien und Voraussetzungen für die Einreichung

Kategorie 1: Rotwein: 2023/2024, trocken, max. **10,- €/Brutto inkl. Transportkosten.**

Kategorie 2: Weißwein: 2024/2025, trocken, max. **8,- €/Brutto inkl. Transportkosten.**

Kategorie 3: International: rot (trocken): 2023/2024; weiß (trocken): 2024/2025, max. **11,- €/Brutto inkl. Transportkosten** (innerhalb und außerhalb Europas) für rote und max. **9,- €/Brutto inkl. Transportkosten** (innerhalb und außerhalb Europas) für weiße Weine (Ankaufspreis durch die BOKU; Preisaufschläge ergeben sich durch die zusätzlichen Logistikkosten).

Kategorie 4: Traubensaft: 2025 rot, weiß, rosé, max. **3,- €/Brutto inkl. Transportkosten.**

Kategorie 5: „Raw and Natural“-Weine¹ (rote oder weiße Weine), max. **10,- €/Brutto inkl. Transportkosten.**

Es können maximal vier Weine und zusätzlich maximal zwei Traubensäfte eingereicht werden. Pro Wein bzw. Saft müssen 4 Flaschen mit **Prüfnummernzertifikat des Ursprungslandes** (nur Rot- und Weißwein und Internationaler Wein) und Beschreibung des engen Bezugs zum Weingut, bis zum Ende der Frist eingereicht werden. Für die RawNAT Weine ist eine Weinanalyse (Gesamtzucker, titrierbare Säure und Alkoholgehalt), Jahrgang und die Rebsorte erforderlich. Die Einreichung kann persönlich beim Portier UFT Tulln oder mittels Postsendung

¹ Raw und Natural Weine werden mit möglichst wenigen Eingriffen produziert. Der zulässige Höchstgehalt an schwefliger Säure ist maximal 70 mg/L. Sofern die Weine als „natural wine“ bezeichnet sind, ist die biologische Herstellung erforderlich. Eingereichte Raw und Natural Weine sollten spontan vergoren sein.

bzw. Boten stattfinden. Die Sendungskosten werden nicht von der Universität für Bodenkultur Wien oder der ÖH BOKU übernommen.

Liefer- bzw. Sendungsadresse

„Universität für Bodenkultur Wien, zu Händen Dr. Ulrike Anhalt-Brüderl, Institut für Wein- und Obstbau, Konrad-Lorenz-Straße 24, 3430 Tulln an der Donau“.

Der Start der Einreichung ist der **13.04.2026** und das Einreichende für Postsendungen (Erhalt) ist der **20.04.2026**.

Der Postsendung sind Kontaktdaten inklusive Adresse, UID-Nummer des Betriebs, Mailadresse und Telefonnummer für den elektronischen Versand der Rechnung beizulegen. Zusätzlich muss das Prüfnummernzertifikat der Weine der Sendung beigelegt werden.

Nach Erhalt der Sendung erfolgt die Ausstellung der Rechnung für die kontaktlose Bezahlung der Anmeldegebühren mittels Überweisung.

Die Anmeldegebühr pro Wein beträgt 45,- €, pro Saft 25,- €. Die Abnahmemenge des BOKU Weins weiß beträgt 942 Flaschen, des BOKU Weins rot 750 Flaschen (einheitliche Charge), je in 6er Kartons; für den Internationalen BOKU Wein 144 Flaschen. Für „Raw and Natural“-Weine ist die Abnahmemenge bis zu maximal 60 Flaschen. Die Abnahmemenge des BOKU Traubensaftes beträgt 348 Flaschen.

Die Anmeldefrist und Abgabefrist für Flaschenweine inklusive Bewerbungsunterlagen sind der **20.04.2026**.

Während der Prämierungsfeier am 8. Mai 2026 werden alle am Wettbewerb teilnehmenden Studierenden, das Weingut und die eingereichten Weine und Säfte in einer kurzen PowerPoint Präsentation dem Publikum vorgestellt. Eine Vorlage und weitere Informationen finde Sie auf dieser Website: <https://boku.ac.at/agri/weob/events/boku-wein-saft-wettbewerb-und-praemierung> Bitte um Zusendung der ausgefüllten Präsentation bis **26.04.2026** an ulrike.anhalt@boku.ac.at. Wir laden alle Teilnehmer*innen oder Vertreter*innen zur Prämierungsfeier ein, um die Auszeichnung persönlich entgegenzunehmen.

Ablauf der Verkostung:

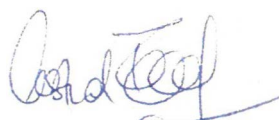
Die Weine werden, nach Alkohol und Restzucker gereiht und verdeckt verkostet. Die Reihung erfolgt ausschließlich durch Personen, die nicht der Jury angehören. Zur Bewertung wird das 20-Punkte-Schema verwendet.

Die Säfte werden nach Farbe gereiht und verdeckt verkostet. Die Reihung erfolgt ausschließlich durch Personen, die nicht der Jury angehören.

Ausgeschrieben wird die Prämierung von der Arbeitsgruppe BOKU-Wein unter Federführung des Instituts für Weinbau- und Obstbau, der Studienvertretung ÖH BOKU und dem Rektorat der BOKU.



Rektorin
Univ. Prof.ⁱⁿ Prof. E. Schulev-Steindl



Leitung Institut WEOB
Univ. Prof.ⁱⁿ A. Fo-neck



2. stv. Vorsitzender ÖH BOKU
Alex Weger