



## Ein Wein und ein Saft für die BOKU!

Die Universität für Bodenkultur Wien schreibt zum 15. Mal für das Jahr 2024 einen Wettbewerb für den besten "BOKU-Wein" aus, der aus einem familiären, Weinbaubetrieb eines\*r inskribierten, aktiven Student\*in der BOKU (mit engem Bezug zum Weingut) stammt. Der jeweils beste Weiß- und Rotwein wird mit einem Siegel „BOKU-Wein des Jahres 2024“ versehen. Außerdem gibt es auch heuer wieder die Möglichkeit für inskribierte, aktive, internationale BOKU-Studierende, ihren Wein zur Prämierung „Internationaler BOKU Wein 2024“ einzureichen. Bereits zum 6. Mal gibt es heuer die Möglichkeit für alle inskribierten, aktiven Studenten\*innen ihren Traubensaft einzureichen. Dieser erhält das Siegel „BOKU-Saft des Jahres 2024“.

Die Verkostung aller eingereichten Weine findet am 16.05.2024 im Technologie- und Forschungszentrum/UFT Tulln statt. Die Siegerweine werden durch eine Jury unter fachlicher Leitung der Universität für Bodenkultur Wien ermittelt und gekürt. 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 des BOKU Ass. Professors 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.

**Rotwein:** 2021/2022, trocken, **max. 10 €**

**Weißwein:** 2022/2023, trocken, **max. 8 €**

**International:** 2021/2022 (rot), 2022/2023 (weiß), trocken, **max. 8 €** (innerhalb und außerhalb Europas) für weiße und **max. 10 €**. (innerhalb und außerhalb Europas) für rote Weine (Ankaufspreis durch die BOKU. Preisaufschläge ergeben sich durch die zusätzlichen Logistikkosten).

In der Kategorie „International“ kann nur entweder ein Qualitätsweiß- oder Qualitätsrotwein (gemäß jeweiligen nationalen Weinrecht) eingereicht werden.

**Traubensaft:** 2023 rot, weiß, rosé, **max. 3,00 €** (Ankaufspreis durch die BOKU)

Studierende können maximal zwei Weine und zusätzlich maximal zwei Traubensäfte einreichen. Pro Wein bzw. Saft müssen 3 Flaschen mit Prüfnummernzertifikat (nur Wein) und Beschreibung des engen Bezugs zum Weingut, bis zum Ende der Frist eingereicht werden.

Die Einreichung kann persönlich beim Portier UFT Tulln oder mittels Postsendung bzw. Boten stattfinden. Die Sendungskosten werden nicht von der Universität für Bodenkultur Wien oder der ÖH BOKU übernommen.

**Die Liefer- bzw. Sendungsadresse lautet:**

„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 für das Einreichen ist der **22.04.2024** und das Einreichende für Postsendungen (Erhalt) ist der **29.04.2024**.

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

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

Pro Wein ist eine Anmeldegebühr von 45,- € zu entrichten. Pro Saft ist eine Anmeldegebühr von 25,- € zu entrichten. Die Abnahmemenge des BOKU Weins weiß beträgt 804 Flaschen, des BOKU Wein rot 750 Flaschen (einheitliche Charge), je in 6er Kartons; für den Internationalen BOKU Wein 120 Flaschen (limitierte Auflage). Die Abnahmemenge des BOKU Traubensaftes beträgt 324 Flaschen. Die Anmeldefrist und Abgabefrist für Flaschenweine inklusive Unterlagen ist der 29.04.2024.

Während der Prämierungsfeier am 16. Mai 2024 werden alle am Wettbewerb teilnehmende Studierende, das Weingut und die eingereichten Weine bzw. Säfte in einer kurzen PowerPoint Präsentation vorgestellt. Eine Vorlage und weitere Informationen finde Sie auf dieser Website:

<https://boku.ac.at/dnw/wob/events/boku-wein-saft-wettbewerb-und-praemierung> Bitte um Zusendung der ausgefüllten Präsentation bis 12.05.2023 an [ulrike.anhalt@boku.ac.at](mailto:ulrike.anhalt@boku.ac.at).

Teilnehmer\*innen oder Vertreter\*innen sollten während der Prämierungsfeier anwesend sein, um die Auszeichnung persönlich entgegen zu nehmen.

#### Ablauf der Verkostung:

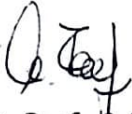
Die Weine werden, nach Alkohol und Restzucker gereiht und verdeckt verkostet. Die Reihung erfolgt ausschließlich durch Personen, die nicht der Jury angehören. Alle Weine werden kurz vor der Verkostung geöffnet, in neutrale, gleichartige Flaschen umgefüllt und ausgeschenkt. Zur Bewertung wird das 20-Punkte-Schema verwendet.

Die Säfte werden nach Farbe gereiht und verdeckt verkostet. Die Reihung erfolgt ausschließlich durch Personen, die nicht der Jury angehören. Alle Säfte werden kurz vor der Verkostung geöffnet, in neutrale, gleichartige Flaschen umgefüllt und ausgeschenkt.

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



Rektorin Univ. Prof.<sup>in</sup> Prof.  
E. Schulev-Steindl



Univ. Prof. A. Forneck

Katharina Rößler  
K. Rößler

AGru BOKU-Wein/Saft: Univ. Prof.<sup>in</sup> A. Forneck, Dr.<sup>in</sup> U. Anhalt-Brüderl, Ass. Prof. K. Dürschmid, R. Pröll, Y. König-Niernsee, V. Regner, P. Steiner, M. Bauer, Vizerektorin Mag.<sup>a</sup> Sikora-Wentenschuh, T. Seidl, K. Rößler