

„Next Generation“ - Ein edler Tropfen aus der VILA VITA Lehrlingswerkstatt 2.0

Foto: © Viktor Fertšak, VILA VITA Pannonia



Eigener Seezugang von jeder Residenz des VILA VITA Pannonia Resorts Pamhagen

Während des Lockdowns haben sich innovative Lehrlinge des *VILA VITA Pannonia* zusammengefunden, um sich intensiv mit dem Thema Wein zu beschäftigen. Von der Weinlese bis zur Cuvéetierung haben die interessierten jungen „Winzer“ mit viel Engagement und Freude ihren ersten eigenen Tropfen aus der Taufe gehoben: Den ersten Lehrlingswein „Next Generation“.

Der Lehrlingsbeauftragte des VILA VITA Pannonia, Robby Leitner, Roland Steindorfer — ein junger, dynamischer Winzer des Weinguts Steindorfer in Apetlon — und Weinbauer Bert Jandl haben die Idee der „Lehrlingswerkstatt 2.0“ entwickelt. Ziel war es, die Zeit des Lockdowns für die Auszubildenden sinnvoll zu nutzen und den VILA VITA Lehrlingen praxisnah neue Kompetenzen zu vermitteln.

Sieben Lehrlinge des VILA VITA aus den Bereichen Service, Küche sowie Hotel- und Gastgewerbeassistenten nahmen die Herausforderung an und wirkten aktiv am gesamten Wein-Produktionsablauf von Oktober 2020 bis Mai 2021 mit. Mit der Lese im September und Oktober 2020 in den Rieden von Bert Jandl im Sandriegl/Hölle Illmitz begann für die interessierten Lehrlinge eine spannende Zeit, die ihren Erfahrungsschatz

gehörig aufbesserte. Bei Verarbeitung, Lagerung und Reifung der Trauben im Weingut Steindorfer waren die „Jungwinzer“ motiviert dabei und gewannen wichtige Einblicke in den Verarbeitungsablauf der Chardonnay- und Sauvignon Blanc Trauben. Mitte Mai war der große Moment gekommen: Die „Lorbeeren“ von vielen Stunden Arbeit wurden geerntet und der neue Jahrgang konnte verkostet werden. Spannende Experimente bei der Cuvéetierung im Weingut begannen: Aus 60 % Pinot Gris, 20 % Chardonnay und 20 % Welschriesling wurde der erste Lehrlingswein „Next Generation“ Cuvée 2020 geboren: Ein vollmundiger Wein — frisch und fruchtig in der Aromatik mit Bimen und grünem Apfel und harmonischem Abgang am Gaumen.

Doch damit nicht genug. Ein Wettbewerb unter den Lehrlingen für die beste und innovativste Weinetikette brachte gleich sieben tolle Werke hervor, die als Sieger gekürt wurden. Die ersten 500 Flaschen wurden mit den tollen Wort-Bildausdrücken von den auszubildenden Nachwuchstalenten im VILA VITA händisch etikettiert und damit erstmals für den Verkauf präsentiert. Der erste Lehrlingswein „Next Generation“ ist exklusiv in den Restaurants des VILA VITA erhältlich.

1 Euro pro verkaufte Flasche geht

als Sondererlös in die Lehrlingskasse der jungen und motivierten Auszubildenden. „Vollmotivierte junge Menschen, die sich durch die Lehrlingswerkstatt 2.0 für das Thema Wein und Landschaft, Natur und Bodenständigkeit sowie regionale Wertschöpfung begeistern — dieses Ziel haben wir mehr als erreicht“, freut sich Robby Leitner, „und unseren Gästen schmeckt der „Next Generation“.

Mit dem VILA VITA Pannonia bietet Pamhagen im Burgenland ein außergewöhnliches Urlaubserlebnis. Das Hotel und Feriendorf verbindet auf ein-

zigartige Art und Weise die einmalige Naturlandschaft mit authentischer Architektur und vielfältigen Freizeitaktivitäten. Auf 200 Hektar Fläche findet jeder seine privaten Rückzugsoasen, um sich in aller Ruhe zu entfalten. 27 Hotelzimmer, 8 Suiten, 5 Apartments, 127 Bungalows und 20 neue luxuriöse Seeresidenzen vereinen sich zu einem weitläufigen Dorf mit unvergleichbarem burgenländischem Charme. Der traumhafte Badesee lockt zum Schwimmen, Kanu-Fahren oder Stand-up Paddling, selbst Lauf- und Walkingstrecken gibt es innerhalb des Resorts. Wer gem aktiv ist, der schöpft aus dem Vollen: Fitnesscenter, Beachvolleyball, Tennis, Minigolf, Motorikpark, Wasser-Vital-Zone — die Bewegung kommt im VILA VITA keinesfalls zu kurz. In einem Wellnessareal der Extraklasse lassen Erholungsuchende den Alltag hinter sich.

www.vilavitapannonia.at



Foto: © Phil Jandl, VILA VITA Pannonia