

# SAVE THE DATE

**AUSTAUSCH | WISSEN | NETWORKING**

**DWI-Workshop: „Von Alten Reben und jungen Gesetzen“**



**In Kooperation mit dem Deutschen Weininstitut  
und dem Club der Weinakademiker**



# DWI WORKSHOP WEINAKADEMIKER

Sonntag, 3.2.2019

DWI-Workshop „Über das Für und Wider Alter Reben“

18.15	<b>Begrüßungsschwatz</b>
18:30	<p><b>Über das Für und Wider Alter Reben!</b> Was zeichnet Alte Reben im Gegensatz zu jüngeren Rebstöcken aus? Kurze Facts und Statements unterschiedlicher Fachleute und Winzer!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Philipp Luckert, Weingut Zehnthof, Theo Luckert, Franken</li> <li>⇒ Johannes Hasselbach, Weingut Gunderloch, Rheinhessen</li> <li>⇒ Axel Neiss, Weingut Axel Neiss, Pfalz</li> </ul> <p>Moderation Steffen Schindler und Christina Fischer</p>
19:30 bis 21:00	<p><b>Das Deutsche Weininstitut (DWI) lädt ein:</b> Get together der Weinakademiker und Diploma-Studenten ⇒ im Rheinsaal des Kronenschlösschens</p>
21:00 bis 23:00	<p><b>Speisen- und Weinparcours®</b> Alte Reben treffen jugendliche Köstlichkeiten</p> <p>Simon Stirnal serviert mit seinen Köchen stationsweise kleine Gerichte mit dem dazu passenden Wein an unterschiedlichen Stationen. ⇒ Bewegung, Rotation und Kommunikation!</p> <p><b>Schwatzhafter Ausklang im Bistro</b> Sommelier Florian Richter öffnet seinen Keller! Entdeckt die Schätze der Kronenschlösschen-Weinkarte. ⇒ Selbstzahler ☺</p>

**Montag, 4.2.2019**

**DWI-Workshop „Von Alten Reben und jungen Gesetzen“**

08:30	<b>Eintreffen der Teilnehmer</b> ⇒ Kaffee, Tee und Wasser
9:00 bis 09:25	<b>Begrüßung und Aktuelles vom Deutschen Weininstitut</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Trends</li><li>- Zahlen / Fakten</li><li>- Erfolgsgeschichten</li></ul> Steffen Schindler, Deutsches Weininstitut
09:25 bis 09:35	<b>Club der Weinakademiker – wer und wozu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Wein-Weiterbildung, Angebotspalette und Netzwerk</li></ul> Waltraud Lanius und Christina Fischer
09:35 bis 10:00	<b>Wer bin ich? Vorstellungsrunde der Teilnehmer</b> ☺ Alle
10:00 bis 11:00	<b>Wie Lagerung die Qualität von Wein beeinflussen kann“</b> Was ist wichtig für die Lagerfähigkeit von Weinen a) im Weinbau <i>Einfluss des Reben-Alters</i> b) im Keller <i>Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Hefe, Holz, Stahltank, GfK, etc.</i> c) bei der späteren Lagerung (Handel, Gastro, Endverbraucher) <i>Faktor Zeit, klimatische Parameter, Verschluss, stehend oder liegend, etc.</i>  Horst Rudy, DLR Mosel
11:00 bis 11:30	<b>Infovortrag</b> <b>Was steckt hinter dem Begriff Schutzgemeinschaft?</b> ⇒ Allgemeine Sicht, gebietsneutral  Christian Schwörer, Generalsekretär Deutscher Weinbauverband
11:30 bis 12:30	<b>Was steckt hinter dem Begriff Schutzgemeinschaft?</b>  Die deutschen Winzer diskutieren nach langem Zögern ein neues Weinrecht. Bevor es ans Eingemachte geht, wie deutsche Weine in Zukunft definiert werden, dreht sich die Diskussion erstmal um die Organisation. Die nimmt in Form der Schutzgemeinschaften breiten Raum ein... Quelle Meininger  ⇒ <b>Diskussionsrunde:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Christian Schwörer, Generalsekretär Deutscher Weinbauverband</li><li>○ Martin Kössler, K&amp;U-Weinhalle, Gebr. Koessler &amp; Ulbricht, Nürnberg</li><li>○ Boris Kranz, Weingut Kranz, Vizepräsident Weinbauverband Pfalz</li></ul> Moderation: Steffen Schindler stellt Fragen, Diskussion mit Auditorium erwünscht.

12:30 bis 14:00	<b>Mittagessen   Kaffee und Kommunikation</b>
14:00 bis 14:30	<b>Derzeitiger Status quo bei Schaumwein?</b> Derzeitige Situation in Deutschland (Gesetzgebung Deutscher Sekt, Menge, Trends, Tendenzen, VDP-Pyramide, etc.)  Steffen Schindler, Deutsches Weininstitut
14:30 bis 16:00	<b>Prickelndes Finale Von Pet Nat bis Méthode Champenoise</b>  Derzeitige Situation in Deutschland. Was tut sich in der Szene?  Winzer, die ihre Schaumweine vorstellen und das Thema diskutieren: - Mathieu Kaufmann, Reichsrat von Buhl, Pfalz - Niko Brandner, Griesel Sekt, Hessische Bergstrasse - Bettina Schuhmann (PetNat), Baden  Moderation: Steffen Schindler und Christina Fischer. Diskussion mit Auditorium erwünscht.
16.00	<b>Ende der Veranstaltung</b>

## Anmeldung / Ansprechpartner

Anmeldung:	<a href="#">Anmeldung DWI Workshop</a>
Kosten:	€ 75 pro Person (inkl. aller Vorträge, Weine, Speisen und Selters Mineralwasser)
Ort:	Hotel Kronenschlösschen, Rheinallee, 65347 Eltville am Rhein
DWI	Steffen Schindler, 06135 – 9323 251; <a href="mailto:steffen.schindler@deutscheweine.de">steffen.schindler@deutscheweine.de</a> Lisa Richter, 06135 – 9323 263; <a href="mailto:lisa.richter@deutscheweine.de">lisa.richter@deutscheweine.de</a>
Hotel-Kontakt	Beate Mayer Telefon: +49 (0) 67 23 640   Telefax: +49 (0) 67 23 76 63 <a href="mailto:info@kronenschloesschen.de">info@kronenschloesschen.de</a>   <a href="http://www.kronenschloesschen.de">www.kronenschloesschen.de</a>
Club der Weinakademiker	Waltraud Lanius, <a href="mailto:waltraud.lanius@web.de">waltraud.lanius@web.de</a> ; +49 173 84 12 882 Christina Fischer, <a href="mailto:christina.fischer@genuss-werkstatt.net">christina.fischer@genuss-werkstatt.net</a> ; +49 170 48 56 014

