

SAVE THE DATE

Bodenhaftung und Wein-Höhenflüge
Fachveranstaltung „Boden- und Weindiversität“ #4



TRIAS

1. und 2. Juli 2019

Info & Anmeldung:
www.genuss-werkstatt.net

**für Gastronomie, Sommeliers,
Weinakademiker, WSET,
Fachhandel und
Winzer**

Foto: Fränkische Trias

Haus des Frankenweins | Fränkischer Weinbauverband e.V.
Silvaner Forum e.V. | Bezirk Unterfranken
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Fachveranstaltung

„Boden- und Weindiversität“ #4

Der Boden prägt maßgeblich die sensorischen Eigenschaften und die Qualität des Weines, der auf ihm gewachsen ist. Aber welche Rolle spielt der Winzer in dem Prozess, den Boden sensorisch im Weinglas erfahrbar, transparent zu gestalten. Welchen Einfluss nehmen weinbauliche Maßnahmen, der Klimawandel und kellerwirtschaftliche Aspekte bei der sensorischen Ausprägung des Terroirs. Zur vierten Vortrags- und Exkursionsveranstaltung dieser Art für Sommeliers, Gastronomie, Handel, andere Fachleute und Winzer, die sich intensiv diesem Thema widmet, laden die fränkischen Winzer, der Fränkische Weinbauverband e.V., das Silvaner Forum e.V., der Bezirk Unterfranken und die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, vom 1.7. – 2.7.2019 nach Würzburg ein. Experten aus Franken, Neustadt, London, Südtirol und Australien, sowie Spitzenwinzer mit ihren Gewächsen, versuchen die Zusammenhänge von Boden- und Weindiversität näher zu beleuchten.

Veranstaltungsort Festung Marienberg, 97082 Würzburg
Bereits 741 wurde das Kastell der fränkisch-thüringischen Herzöge mit einer Kirche zur ersten Würzburger Bischofskirche erhoben. Ab 1200 entstand eine ungewöhnlich große Burg, die im Spätmittelalter und in der Renaissance ausgebaut und erweitert wurde.

PROGRAMM

Sonntag, 30. Juni 2019

PreView | Get together


ab 18:00 Einstimmung auf das Symposium auf der alten Mainbrücke beim Weinausschank in Würzburg

Montag, 1. Juli 2019

Eröffnung

9:45 Begrüßung – Begrüßung Artur Steinman – Präsident Fränkischer Weinbauverband e.V. und Vorsitzender des Silvaner Forums e.V. im Sitzungssaal Wolfskeel, 1. Etage, Festung Marienberg, 97082 Würzburg

Block 1: Der Zusammenhang von Boden und Wein | 10:00 -15:00 Uhr

- 10:00 **Biodiversität im Boden und im Weinberg**
Dr. Claudia Huth | Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz, Neustadt
- 10:30 **Welchen Beitrag liefert die Vitalität der Böden für die Weinqualität und sensorische Terroir-Charakteristik**
Einstiegsstatements von Arthur Baumann, Geschäftsführer Weinbauring Franken e.V.
Martin Kössler, K&U-Weinhalle, Nürnberg
Stephan Krämer, Ökologischer Land- & Weinbau Kraemer, Franken
Podiumsdiskussion mit Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt
- 11:30 **Bewässerung – Klimawandel – Terroir erhaltend oder verfremdend** (mit Weinbeispielen)
Christian Deppisch und Dr. Daniel Hessdörfer | Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim
-  **Mittagspause von 12:00 – 13:00 Uhr** mit Kaffee
- 13:00 **Das fränkische Terroir – Der Spannungsbogen vom Boden über den Wein zum Kunden (Verkostung)**
Herrmann Mengler, Bezirk Unterfranken, und Dr. Herrmann Kolesch, Präsident Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim
- 14:00 **Den Boden im Wein schmecken – exemplarische Terroirweine aus aller Welt**
Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt

Block 2: Exkursion | 15:00 - 18:00 Uhr

- 15:00 **Abfahrt zur Exkursion nach Escherndorf**
Treffpunkt: Busse halten unterhalb der Burg auf dem Busparkplatz
- 15:30 **Das Terroir Frankens exemplarisch erleben im Escherndorfer Lump**
Geologie – Topographie der Steillagen – Wasserführung – Vitalität des Bodens – Handwerk verschiedener Escherndorfer Winzer – Bildung von Gruppen und Besuch verschiedener Stationen
Ansprechpartner Herrmann Mengler und Rainer Sauer

Block 3: Terroir'istische Entspannung | 18.00 – 22.00 Uhr

- 18:00 **Fränkische Silvaner-Vielfalt**
⇒ Die Winzer aus Escherndorf /Franken präsentieren ihre Silvaner geographisch geordnet. Neben den unterschiedlichen Böden spielt das Klima eine ganz entscheidende Rolle.
- 19:00 **Wildschwein-Terroir-Bratwurst-Grillen im Klostersgarten der Vogelsburg – mit Blick auf den Escherndorfer Lump, das Nordheimer Vögelein, den Main und bis weit hinüber an den Steigerwald.**
⇒ **Verkostung mitgebrachter Terroir-Weine**
- „Terroir'istisches Get together“**
Teile Deinen Lieblings-Terroirwein mit anderen Teilnehmern!
⇒ Jeder Seminar-Teilnehmer bringt seinen persönlichen Terroir-Favoriten in flüssiger Form als Probe mit
- 22:00 **Rückfahrt nach Würzburg**

Dienstag, 2. Juli 2019

Block 4: Faktoren, die das „Terroir“ beeinflussen können | 9.00 – 12.00 Uhr

- 9:00 **Holz und Terroir - Holz als Störfaktor oder Katalysator** (mit Verkostung)
Dr. Pascal Wegmann-Herr | Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz, Neustadt
- 9:45 **Welche Aromastoffe tragen zur Differenzierung von Terroir bei?**
Dr. Markus Herderich | Australian Wine and Research Institut, Australien
- 10:15 **Mikroorganismen und Terroirprägung** (mit Verkostung)
Ulrich Fischer – Kimmo Siren
- 11:30 **Sensory Markers in Shiraz for different Australian Terroirs** (⇒ mit Verkostung)
Wes Pearson | Australian Wine and Research Institut, Australien

 **12 Uhr Mittagessen & Kaffee** ⇒ 12.00 – 13.00 Uhr

Block 5: Das Terroir und der menschliche Einfluss | 13:00 - 16:00 Uhr

- 13:00 **Terroirprägung des Weißburgunders – Einfluss von Höhe und Ausgangsgestein** (mit Verkostung)
Dr. Florian Haas | Versuchszentrum Laimburg, Südtirol, Italien
- 13:45 **World wide appreciation for terroir – myth and facts - evtl. auch Klimawandel und Terroir**
Robert Joseph | The Wine Thinker, London, UK
- 14:30 **Tasting: Parameter, die das Terroir ausmachen | Blindtasting**
Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt
- 16.00 **Resümee**
Herrmann Mengler, Bezirk Unterfranken
Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz - Kompetenzzentrum Weinforschung, Neustadt

 **Ausklang, Kaffee, Kuchen, Networking, etc.**

ca. 16:30 **Ende der Veranstaltung**

Stand: 16.1.2019 – Änderungen sind möglich

Boden- und Weindiversität #4 Fachveranstaltung	für Sommeliers, Gastronomie, Weinakademiker, WSET, Fachhandel, Winzer und Journalisten
Tagungsort:	Festung Marienberg, 97082 Würzburg Unterhalb der Burg ist ein Parkplatz vorhanden, der pro Tag € 3 kostet. https://www.schloesser.bayern.de/deutsch/schloss/objekte/wu_fest.htm
Termin:	Montag, 1. Juli 2019 – Dienstag, 2. Juli 2019
Anmeldung und Information:	www.genuss-werkstatt.net
Kontakt:	GENUSS Werkstatt Köln Christina Fischer und Jörg Jasper Telefon: 0221 / 1686 84 44 Christina.Fischer@genuss-werkstatt.net Joerg.Jasper@genuss-werkstatt.net
Kosten:	255 € Tagungsgebühr einschließlich der Weinproben, Verköstigung und Terroirwurst-Grillen sowie Exkursion (Übernachtung auf eigene Kosten)
Sonderpreis für WEINAKADEMIKER:	230 € ACHTUNG: Es besteht ein Kontingent für Weinakademiker. Bitte bei der Anmeldung angeben.
Für den Abend:	BYO (Bring Your Own): Bitte zum kommunikativen Austausch am Abend eine Flasche Ihres persönlichen Terroir-Favoriten mitbringen!
Übernachtung:	Hotelliste mit reservierten Kontingenten bis zum 30.4.2019 (Stichwort „Boden und Wein #4“) ist einsehbar auf der homepage www.genuss-werkstatt.net
Anmeldung:	www.genuss-werkstatt.net Tagungsgebühr € 255 Bitte geben Sie aufgrund der erforderlichen Planung an, ob Sie an der Busfahrt zur Exkursion teilnehmen.
Exkursion:	<input type="checkbox"/> nur Tagung ohne Exkursion <input type="checkbox"/> Tagung mit Exkursion

