

SAVE THE DATE

Bodenhaftung und Wein-Höhenflüge Fachveranstaltung „Boden- und Weindiversität“ #3



26. und 27. Juni 2017

Info & Anmeldung: www.genuss-werkstatt.net

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

Foto: Dr. Ernst Spies, Landesamt für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz

**Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Oppenheim**

Fachveranstaltung

„Boden- und Weindiversität“ #3

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 Terroir. Zur dritten Vortrags- und Exkursionsveranstaltung dieser Art für Gastronomie, Sommeliers, Fachhandel, Handel und Winzer, die sich intensiv diesem Thema widmet, lädt das DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Rheinhessenwein e.V. und die GENUSS Werkstatt Köln vom 26. – 27.6.2017 nach Oppenheim ein. Experten aus Bordeaux, Geisenheim, Neustadt, Würzburg, der Schweiz und des Landesamtes für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz, sowie Spitzenwinzer mit ihren Gewächsen versuchen die Zusammenhänge von Boden- und Weindiversität näher zu beleuchten.

Veranstaltungsort Aula des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) -
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Wormser Straße 111, D-55276 Oppenheim

PROGRAMM

Montag, 26. Juni 2017

Eröffnung

9:45 Begrüßung Otto Schätzel
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum - Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Block 1: Klima- und Bodeninformation | 10:00 -13:00 Uhr

- 10:00 **Mögliche Einflüsse des Klimawandels auf die Terroirausprägung**
Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Hochschule Geisenheim University
- 10:50 **Understanding and managing of different terroirs**
Prof. Dr. Cornelis Johannes (Kees) van Leeuwen (Viticulture Manager of Château Cheval Blanc), Bordeaux
- 11:30 **Wie bestimmt das Terroir die Mineralität?**
Jean-Claude Hofstetter, Geologe, Schweiz
- 11:50 **Versuch einer sensorischen Definition von „Mineralität“**
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Institut für Weinbau und Oenologie, DLR - Rheinland-Pfalz
- 12:10 **Mineralität | Salzigkeit | Säure - Verkostung verschiedener Einflussfaktoren**
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln (Tasting)

Mittagspause von 13:00 - 14.00 Uhr

Block 2: Der Einfluss von Terroir | 14:00 - 15:45 Uhr

- 14:00 **Silvaner und Terroir – welcher Einflussfaktor prägt einen Wein am stärksten?**
Hermann Mengler, Bezirk Unterfranken, Leiter Fachberatung Kellerwirtschaft und Kellertechnik (Tasting)
- 14:45 **Klassifikation von Weinbergsböden - Großmaßstäbige Weinbergsbodenkarte von Rheinland-Pfalz**
Dr. Ernst-Dieter Spies, Landesamt für Geologie und Bergbau Mainz
- 15:00 **Riesling und Terroir: Wie transparent ist das Terroir bei gereiften Weinen in der Spitze? (Tasting)**
Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR – Rheinland-Pfalz und Christina Fischer, GENUSS Werkstatt, Köln
„Michaelsberg“, Stefan Sander; „Morstein“ Philipp Wittmann, „Heerkretz“ Daniel Wagner, „Pettenthal“ Johannes Hasselbach

Kaffeepause von 15.45 – 16.15 Uhr

Block 3: Das Terroir und der menschliche Einfluss | 16:15 - 18:00 Uhr

- 16:15 **Kellerwirtschaftliche Akzentuierung von Terroir**
Maischestandzeiten | Maischegärung | Natural wines | Orange Wines | Quevris
Prof. Dr. Monika Christmann, OIV Präsidentin, Hochschule Geisenheim University
- 17:00 **Impact of different terroirs on the dynamics of microorganisms during spontaneous fermentation (EU-Microwine Project) - (Verkostung)**
Kimmo Sirén, Finnland, Institut für Weinbau und Oenologie, DLR - Rheinpfalz
- 17:30 **Maskiert Holzfass-Ausbau das Terroir bei Weißweinen? (Verkostung)**
- 18:00 **Ende der Nachmittagsveranstaltung**

Block 4: Terroir'istische Entspannung | 19.00 – 0.00 Uhr

Bezug der Hotels, Quick Check in!

- 19:00 **Angrillen mit Terroir-Würsten & Rendezvous mit MAXIME HERKUNFT RHEINHESSEN und individuellen Terroirweinen**
⇒ Jeder Teilnehmer bringt seinen persönlichen Terroir-Favoriten in flüssiger Form als Probe mit

Dienstag, 27. Juni 2017

Block 5: Terroir als Vermarktungsfaktor | 9.00 – 13.30 Uhr

- 9:00 **Making sense of terroir | View of a wine journalist**
Lars Daniels, Netherlands
- 9:30 **Terroir alleine trägt nicht | Notwendigkeit einer qualitativen herkunftsbezogenen Differenzierung**
Bernd Wechsler, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Oppenheim | Leiter Kompetenzzentrum Weinmarkt und Weinmarketing
- 10:00 **Gibt es eine Terroirprägung in Schaumweinen? (Tasting)**
Volker Raumland, Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

Kaffeepause von 10.30 – 11.00 Uhr

- 11:00 **Wertige Umsetzung des Terroirs in der weltweiten Vermarktung:**
Martin Kössler, Weinhalle Nürnberg
Steffen Schindler, Marketing, Deutsches Weininstitut
Thomas Curtius, Weinakademiker
- 12:00 **Den Boden im Wein schmecken – exemplarische Terroirweine aus aller Welt**
Christina Fischer, Sommelière, GENUSS Werkstatt Köln
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Kompetenzzentrum Weinforschung

Mittagessen 13:30- 14:30 Uhr

Block 6: Exkursion | 14.30 – 17.00 Uhr

- 14:30 Anfahrt zum Roten Hang per PKW und Fahrgemeinschaften
- 15:00 **Exkursion in den Roten Hang**
Dr. Ernst-Dieter Spies und Dr. Ulrich Dehner, Landesamt für Geologie und Bergbau Mainz
Weinbergsböden im Roten Hang (Roter Tonstein)
Anschließend: evtl. Terroirpräsentation mit Weinverkostung der Winzer des Roten Hangs
- 17:00 Ende der Exkursion
-

Boden- und Weindiversität #3 Fachveranstaltung	für Sommeliers, Gastronomie, Weinakademiker, Fachhandel, Handel und Winzer
Tagungsort:	Aula des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) - Rheinhessen-Nahe-Hunsrück Wormser Straße 111 D-55276 Oppenheim
Termin:	Montag, 26. – Dienstag, 27. Juni 2017
Anmeldung und Information:	www.genuss-werkstatt.net
Kontakt:	GENUSS Werkstatt Köln Christina Fischer und Jörg Jasper Telefon: 0221 / 310 847 0 Christina.Fischer@genuss-werkstatt.net Joerg.Jasper@genuss-werkstatt.net
Kosten:	245 € Tagungsgebühr einschließlich der Weinproben, Verköstigung und Terroirwurst-Grillen sowie Exkursion (Übernachtung auf eigene Kosten)
Sonderpreis für WEINAKADEMIKER:	220 € ACHTUNG: Es besteht ein Kontingent für 40 Teilnehmer. Bitte bei der Anmeldung angeben.
Für den Abend:	BYO: Bitte zum kommunikativen Austausch am Abend eine Flasche Ihres persönlichen Terroir-Favoriten mitbringen!
Übernachtung:	Hotelliste mit reservierten Kontingenten bis zum 30.4.2017 (Stichwort „Boden und Wein #3“) ist einsehbar auf der homepage www.genuss-werkstatt.net
Anmeldung:	www.genuss-werkstatt.net Tagungsgebühr € 245 Wichtig: Ihre Anmeldung wird erst mit Eingang der Überweisung verbindlich!
Exkursion:	Bitte geben Sie aufgrund der erforderlichen Planung an, ob Sie an der Exkursion teilnehmen. <input type="checkbox"/> nur Tagung ohne Exkursion <input type="checkbox"/> Tagung mit Exkursion
