

# 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**



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)

# DWI WORKSHOP WEINAKADEMIKER

**Sonntag, 3.2.2018**

## 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> <p><b>Das Deutsche Weininstitut (DWI) lädt ein:</b> Get together der Weinakademiker und Diploma-Studenten ⇒ im Rheinsaal des Kronenschlösschens</p>
19:30 bis 22:00	<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>
22:00 bis 23:00	<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>
9:00 bis 09:30	<p><b>Begrüßung und Aktuelles vom Deutschen Weininstitut</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trends</li> <li>- Zahlen / Fakten</li> <li>- Erfolgsgeschichten</li> </ul> <p>Steffen Schindler, Deutsches Weininstitut</p>
09:30 bis 09:45	<p><b>Club der Weinakademiker – wer und wozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wein-Weiterbildung, Angebotspalette und Netzwerk</li> </ul>
09:45 bis 10:00	<b>Fragen und Kommunikation</b>

10:00 bis 11:00	<b>„Über das Für und Wider Alter Reben!“</b> <b>Einfluss des Reben-Alters auf die physiologischen Parameter</b> Quelle: Vortrag auf Internationalem Riesling-Symposium in Englisch: Influence of grapevine age on physiological parameters (sollte aber in D gehalten werden!) <a href="https://www.international-riesling-symposium.com/downloads/">https://www.international-riesling-symposium.com/downloads/</a>
11:00 bis 12:30	<b>„Wie Lagerung die Qualität von Wein beeinflussen kann“</b> Was ist wichtig für die Lagerfähigkeit von Weinen a) im Weinbau b) im Keller c) bei der Lagerung (Handel, Gastro, Endverbraucher)
12:30 bis 14:00	<b>Mittagessen   Kaffee und Kommunikation</b>
14:00 bis 15:00	<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
15:00 bis 16:00	<b>Prickelndes Finale</b> Von Pet Nat bis Méthode Champenoise. Was tut sich in der Szene?
16.00	<b>Ende der Veranstaltung</b>

## Anmeldung / Ansprechpartner

Anmeldung: [Anmeldung DWI Workshop](#)

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; [steffen.schindler@deutscheweine.de](mailto:steffen.schindler@deutscheweine.de)  
 Lisa Richter, 06135 – 9323 263; [lisa.richter@deutscheweine.de](mailto:lisa.richter@deutscheweine.de)

Hotel-Kontakt Beate Mayer  
 Telefon: +49 (0) 67 23 640 | Telefax: +49 (0) 67 23 76 63  
[info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de) | [www.kronenschloesschen.de](http://www.kronenschloesschen.de)

Club der Waltraud Lanius, [waltraud.lanius@web.de](mailto:waltraud.lanius@web.de); +49 173 84 12 882  
 Weinakademiker Christina Fischer, [christina.fischer@genuss-werkstatt.net](mailto:christina.fischer@genuss-werkstatt.net); +49 170 48 56 014

