

Programm Internationales Piwi-Symposium 5. und 6. Dezember 2023

Ort, Forum Merzhausen, An Marktplatz 4, 79249 Merzhausen

Legende

| | | | | |
|-------|----------|---------|----------|-------|
| Block | Züchtung | Weinbau | Önologie | Markt |
| Farbe | | | | |

Dienstag 05.12.2023

| Uhrzeit | Was |
|--------------------------|---|
| 10:00 - 11:00 | Anmeldung, Begrüßungskaffee, Ankommen |
| 11:00 - 12:00 Block 1 | Dr. Bettina Frank-Renz, Weinbauinstitut Freiburg, Begrüßung |
| | Volker Freytag, Rebschule Freytag Kooperation eines privaten Züchtungsprogramms zwischen Schweiz und Deutschland |
| 12:00 - 13:00 | Mittagspause |
| 13:00 - 14:30 Block 2 | Marco Stefanini, Fondazione Edmund March (FEM) Züchtung und Anbau von PIWIs in Italien |
| | Dr. Peter Teszlak, Universität Pecs Herausforderungen bei der Kombination von Schwarzfäule- und Mehлтаuresistenzen |
| 14:30 - 15:00 | Kaffepause und Poster-Session |
| 15:00 - 16:30 Block 3 | Paulin Köpfer, Weingut Zähringer/ECOVIN Baden Weinbau mit PIWIs als zukunftsfähiges Gesamtkonzept |
| | Dr. Stefan Schumacher, Weinbauinstitut Freiburg Anpassung von Prognosemodellen und Pflanzenschutz an PIWIs |
| 16:30 - 16:45 | Kaffeepause |
| 16:45 - 18:20 Block 4 | Prof. Dr. Ramon Heidinger und Fabio Fehrenbach, Weinbauinstitut Freiburg PIWI Analytik und angepasste Kellerpraxis |
| | Tomas Roman Villegas, FEM Sektprodukte mit PIWI-Sorten |
| Im Anschluss | Abendessen und Verkostung von PIWI Weinen und Sekten |

Mittwoch 06.12.2023

| | |
|------------------------|---|
| 8:30 - 9:00 | Ankommen |
| 09:00-10:20 Block 5 | Staatssekretärin Sabine Kurtz, MLR Rahmenbedingung der Entwicklung und des Anbaus von PIWI Sorten |
| | Dr. Eva Vollmer, Eva Vollmer Weine/Zukunftweine Erfolgreiches Vermarkten vo PIWIs durch Zukunftweine |
| 10:20 - 10:50 | Kaffeepause |
| 10:50 - 11:50 | Bastian Krüger, Weinbauinstitut Freiburg Etablierung von PIWI Sorten am Markt - das Tamino Projekt |
| | Ernst Weinmann Weinbauinstitut Freiburg, Abschluss |

Es wird eine Simultanübersetzung Englisch-Deutsch/Deutsch-Englisch angeboten.

Anmeldung bis zum 20.11.2023 hier: [Internationales Piwi-Symposium](#)



Gefördert durch



Program- International Symposium on Fungus Resistant Grape Varieties

Date: December 5th and 6th 2023

Location, Forum Merzhausen, An Marktplatz 4, 79249 Merzhausen, Germany

Legend

| | | | | |
|--------|----------|-------------|----------|-----------|
| Block | Breeding | Viticulture | Oenology | Marketing |
| colour | | | | |

Tuesday, December 5th 2023

| Time | Topic |
|--------------------------|---|
| 10:00 - 11:00 | Registration desk opened, Coffee provided |
| 11:00 - 12:00 Block 1 | Dr. Bettina Frank-Renz, State Viticulture and Oenology Institute Freiburg Opening address |
| | Volker Freytag, Nursery Freytag Cooperation of a private breeding program between Switzerland and Germany |
| 12:00 - 13:00 | Lunch break |
| 13:00 - 14:30 Block 2 | Marco Stefanini, Fondazione Edmund March (FEM) Breeding and cultivation of PIWI varieties in Italy |
| | Dr. Peter Teszlak, University of Pecs Challenges in combining black rot and mildew resistances |
| 14:30 - 15:00 | Coffee break and Poster-Session |
| 15:00 - 16:30 Block 3 | Paulin Köpfer, Vinery Zähringer/ECOVIN Baden PIWI vinegrowing: a sustainable concept |
| | Dr. Stefan Schumacher, State Viticulture and Oenology Institute Freiburg Adapting prediction models and phytoprotection to PIWI varieties |
| 16:30 - 16:45 | Coffee break |
| 16:45 - 18:20 Block 4 | Prof. Dr. Ramon Heidinger and Fabio Fehrenbach, State Viticulture and Oenology Institute Freiburg, Chemical analysis of PIWIs and adapted cellar practice |
| | Tomas Roman Villegas, FEM Production of sparkling wines made of PIWI-varieties |
| | Dinner and open PIWI wine and sparkling wine tasting |

Wednesday, December 6th 2023

| | |
|-----------------------|--|
| 8:00-8:30 | Arrival |
| 9:00-10:20 Block 5 | Sabine Kurtz, State Secretary, Ministry of Agriculture, Baden-Württemberg Framework for the development and cultivation of PIWI varieties |
| | Dr. Eva Vollmer, Eva Vollmer Weine/ vines for future „Zukunftsweine“: a succesful PIWI marketing approach |
| 10:20 - 10:50 | Coffee break |
| 10:50 - 11:50 | Bastian Krüger, State Viticulture and Oenology Institute Freiburg Market implementation of PIWI varieties – the Tamino Project |
| | Ernst Weinmann, State Viticulture and Oenology Institute Freiburg Final conclusion and conference closure |

There will be a simultaneous translation English-German and German- English.

Please register until the 20th of November here: [International Symposium](#)



Gefördert durch

