

Internationale Demeter Wein Tage

Wien - Museumsquartier

25.02.2018

Sonntag

Vorträge

- 8:30 **Ankunft & Registrierung**
- 9:00 **Der Einfluss tierischer Elemente im Weinbau**
Henry Finzi-Constantine »L'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo«, Gavi/Piemont, Italien
- 10:30 **Kaffee-Pause**
- 11:00 **Flächenkompostierung, Komposttee und Anwendung im Weinbau**
Gerhard Weißhäupl, Biohof Weißhäupl, Haibach an der Donau, Oberösterreich
- 12:30 **Mittagessen** *Glacis-Beisl*
- 14:00 **Der rote Faden: Biodynamischer Weinbau und Vinifizierung mit geringstmöglicher Intervention**
Elisabetta Foradori, Trentino, Italien
- 15:30 **Kaffee-Pause**
- 16:00 **Große Weine ohne Schwefel**
Arnaud Immélé, Oenolia Conseil Immélé, Elsass, Frankreich
- 19:00 **Abendessen & Weinbar** *Glacis-Beisl*

26.02.2018

Montag

Workshop & Wein-Messe

- 9:00 **Teilnahme für Demeter-Mitglieder: Workshops**
Demeter Wein - Auf in die nächste Generation
Themen zu Vinifikation - Zusatz- & Hilfsstoffe - Prozesstechnik
- 12:00 **für Aussteller: Aufbau für Messe**
- 14:00 **Internationale Demeter Wein-Messe bis 20:00 Uhr**

27.02.2018

Dienstag

Exkursion - Weingutsbesuche

- 08:00 **Abfahrt U-Bahnstation Erdberg (Aufgang Treppe U3, P&R)**
- Tour1: Burgenland-Neusiedlersee: Meinklang** *(ganzheitlicher Wirtschaftskreislauf - wesenhafter Rebschnitt - alternative Vinifizierung), Birgit Braunstein (Amphorenwein), Gut Oggau (Naturbelassene Weinstile)*
- Tour2: Niederösterreich-Donauregion: Fritz Salomon** *(ganzheitlicher Wirtschaftskreislauf), Weingut Sepp Moser (Lagen & Vinifizierung), Nikolaihof Wachau (Reifepotential & Pioniergeist)*
- 18:00 **erwartete Rückkehr, zusätzlicher Bus-Stopp am Flughafen Wien**

» » » **Anmeldung** nur online möglich - <http://anmeldung.biodynamisch.at/weintage.php>
Frühbucherrabatt: bis 15.11.2017

Veranstalter:
Demeter Österreich

Theresianumgasse 11, 1040 Wien, www.demeter.at

Kontakt: Werner Michlits (werner.michlits.jun@meinklang.at) Nikolaus Moser (nikolaus@sepp-moser.at)