

**Die Veranstalter:**



Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau  
Institut für Weinbau u. Oenologie



Fränkischer  
Weinbauverband e. V.



Allianz Bayern Innovativ  
Cluster Ernährung



Verband Ehemaliger  
Veitshöchheimer e. V.

**Mitwirkende:**



Erzeugergemeinschaft  
der Fränkischen Rebepflanzguterzeuger w. V.



Weinbauring Franken e. V.



Bezirk Unterfranken



Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau



## 61. Veitshöchheimer Weinbautage

Fränkische  
Weinwirtschaftstage



29. und 30. Januar 2019  
Mainfrankensäle Veitshöchheim

**Organisation der Veranstaltung:**

Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau  
Institut für Weinbau und Oenologie  
An der Steige 15

97209 Veitshöchheim

Telefon: 0931/9801-566

Telefax: 0931/9801-550

E-Mail: [iwo@lwg.bayern.de](mailto:iwo@lwg.bayern.de)

Internet: [www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

**Kosten:**

1. Tag 15 Euro

2. Tag 15 Euro

Weinprobe 30 Euro

2 Gläser 7 Euro

**Ausstellungsbesichtigung:**

Dienstag bis 17:00 Uhr

Mittwoch bis 14:30 Uhr

Tagungsprogramm,  
Dienstag, 29. Januar 2019

**Konsortium Franken g.U.  
360 Jahre Silvaner**

- 8:30 Uhr **Begrüßung und Eröffnung**  
*Dr. Hermann Kolesch*  
*Präsident LWG*
- 8:45 Uhr **Grußwort**  
*Klara Zehnder*  
*Fränkische Weinkönigin*
- 9:00 Uhr **Weltwirtschaft im Spannungsfeld**  
*Prof. Dr. Peter Bofinger*  
*Universität Würzburg, „Wirtschaftsweiser“*  
*Sachverständigenrat der Bundesregierung*
- 9:45 — 10:15 Uhr **Kaffeepause**
- 10:15 Uhr **Das romanische Ursprungskonzept und seine Übertragung auf Deutschland**  
*Klaus Schneider*  
*Präsident Deutscher Weinbauverband e. V.*
- 10:45 Uhr **Die g.U. Franken und das Konsortium Franken**  
*Artur Steinmann*  
*Präsident Fränkischer Weinbauverband e. V.*
- 11:15 Uhr **Dachmarke und g.U. Franken — Wie geht das zusammen?**  
*Hermann Schmitt*  
*Geschäftsführer*  
*Fränkischer Weinbauverband e. V.*
- 12:00 — 14:00 Uhr **Mittagspause**

Tagungsprogramm,  
Dienstag, 29. Januar 2019

**Aktuelle Themen und Herausforderungen  
Das Jahr 2018—Klimawandel—Ertrags-  
regulierung —Reife**

- 14:00 Uhr **Was macht der Klimawandel mit der Rebenentwicklung?**  
*Petra Hönig, LWG*
- 14:20 Uhr **„Wurzelwachstum und Wurzelverteilung der Rebe“  
Konsequenzen für die Bearbeitung**  
*Artur Baumann*  
*Weinbauring Franken e. V.*
- 14:40 Uhr **„Geheimnisse des Alters: Von jungen und alten Reben“**  
*Prof. Dr. Manfred Stoll*  
*Hochschule Geisenheim University*
- 15:00 Uhr **Wie kann die Reife bei Reben verzögert werden?**  
*Dr. Daniel Heßdörfer, LWG*
- 15:30 — 16:00 Uhr **Kaffeepause**
- 16:00 Uhr **Wundermittel Biokohle?**  
Einfluss auf Wasserhaushalt und Nährstofffixierung  
*Prof. Dr. Claudia Kammann*  
*Hochschule Geisenheim University*
- 16:20 Uhr **Beikrautregulierung  
Status und Ausblick: Alternativen zum  
Herbizideinsatz**  
*Christian Deppisch, LWG*
- ca. 17:00 Uhr Veranstaltungsende

**Ausstellungsbesichtigung:**

Dienstag bis 17:00 Uhr  
Mittwoch bis 14:30 Uhr

Tagungsprogramm,  
Mittwoch, 30. Januar 2019

**Frankens Internationale Kompetenz:  
„Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc & Co.—  
Türöffner für den Fränkischen Silvaner?“**

- 9:00 Uhr **„Von den Besten lernen“—Österreichs Strategie!**  
*Wilhelm Klinger*  
*Weinmarketing Österreich*
- 9:30 Uhr **Internationale Kompetenz 1  
Burgunder — Stile und Ausbau**  
*Hermann Mengler, Bezirk Unterfranken*
- 10:00 Uhr **Internationale Kompetenz 2  
Sauvignon Blanc — Stile und Ausbau**  
*Johannes Burkert, LWG*
- 10:30 — 11:00 Uhr **Kaffeepause**
- 11:00 Uhr **Internationale Kompetenz 3  
Top-Rotweine, Pinot & Cuvée**  
*Bernhard Schandelmaier, DLR Rheinpfalz*
- 11:30 Uhr **Internationale Kompetenz 4  
Mit Silvaner — wie schafft man das?**  
Podiumsdiskussion  
*Moderiert von Jürgen Gläser:*  
*Cordula Geier, Robert Haller, Gerald Baldauf*  
*Harald Scholl, Vinum*
- 12:00 — 14:00 Uhr **Mittagspause**
- 14:00 — 16:30 **Lehrweinprobe:**  
Internationale Weinkompetenz  
**„Wie schmeckt die große Weinwelt?“**

**Auch interessierte Weinfreunde sind zur Probe herzlich eingeladen! Für die Weinprobe werden zwei Gläser benötigt. Diese können gerne mitgebracht werden!**