

# PIWI SYMPOSIUM

NOI  
TECHPARK  
BOZEN

30  
November

PROGRAMM UND  
ANMELDUNG



8:30	<i>Begrüßung und Einführung in die Veranstaltung</i>	<i>Thomas Niedermayr, PIWI Südtirol</i>
8:40	<b>Grußworte der Ehrengäste</b>	
8:55	<b>20 Jahre Piwi in Südtirol</b>	<i>Gründungsmitglieder PIWI Südtirol</i>
9:15	<b>Überblick zur Prüfung von pilztoleranten Rebsorten am Versuchszentrum Laimburg</b>	<i>Josef Terleth, Versuchszentrum Laimburg</i>
9:35	<b>Stand des Zuchtprogramms am Julius Kühn-Institut, Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof nach fast 100 Jahren Qualitäts- und Resistenzzüchtung</b>	<i>Reinhard Töpfer, Julius Kühn Institut, Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof</i>
10:10	<i>Pause</i>	
10:30	<b>INRAE-ResDur: the French grapevine breeding programme for durable resistance to downy and powdery mildew</b>	<i>Pere Mestre, INRAE</i>
11:05	<b>breeding ed altre opportunità per ottenere vitigni resistenti: il futuro sostenibile</b>	<i>Riccardo Velasco, CREA-VE</i>
11:30	<b>Resistant varieties: new perspectives for a more sustainable viticulture</b>	<i>Elisa De Luca, VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO</i>
11:45	<b>Discussion on new varieties and new possibilities of breeding</b>	<i>Pere Mestre, Reinhard Töpfer, Silvia Vezzulli, Riccardo Velasco, Elisa De Luca Moderation: Carlo Andreotti</i>
12:30	<i>Mittagspause mit offener Verkostung von PIWI Weinen neuer und bekannter Sorten</i>	
13:45	<b>Önologische Umsetzung innovativer Weinstile aus PIWI-Sorten</b>	<i>Ulrich Fischer, DLR Rheinland</i>
14:20	<b>PIWIS in Österreich: Aktuelle Situation, Tendenzen, Vermarktung</b>	<i>Wolfgang Renner, PIWI Österreich</i>
14:45	<i>Pause</i>	
15:15	<b>PIWIs im Vermarktungskontext - Vorstellung der Ergebnisse aus dem VitiFIT-Projekt</b>	<i>Christoph Kiefer, Hochschule Geisenheim</i>
15:40	<b>PIWI-Vermarktung: Innovative Rebsorten brauchen innovative Kommunikation</b>	<i>Olivier Geissbühler, Delinat</i>
16:05	<b>Zukunftsweine</b>	<i>Eva Vollmer, Eva Vollmer Weine</i>
16:30	<b>Projekt SUWIR der Uni Bozen: Towards sustainable viticulture: wines from resistant grape varieties in South Tyrol</b>	<i>Emanuele Boselli, Federica Viganò, Guido Orzes</i>
17:00	<b>Abschlussdiskussion zur Marke „PIWI“ und Vermarktung</b>	<i>Olivier Geissbühler, Gergely Szolnoki, Eva Vollmer, Alexander Morandell, Wolfgang Renner, Ulrich Fischer, Federica Viganò, Boselli Emanuele</i>
17:45	<i>Abschluss der Veranstaltung</i>	<i>Thomas Niedermayr, PIWI Südtirol</i>
18:00	<b>Offene Verkostung von PIWI Weinen neuer und bekannter Sorten, light Dinner und offener Ausklang mit Musik</b>	

Alle Vorträge werden in der jeweiligen Muttersprache (deutsch, italienisch, englisch) des/der Referierenden gehalten.  
Tutte le presentazioni saranno tenute nella rispettiva lingua madre (tedesco, italiano, inglese) dei/delle relatori/relatrici.

