



## **Internationale Tagung Zukunftsreben und Zukunftsweine (PIWI)** Der Rebberg und die Weine der Zukunft 6 und 7. März 2025

Mit Piwi-Sorten nachhaltig Wein produzieren, wie sehen Zukunftsweine und wie ein Zukunftsrebbberg aus, Degustation von PIWI-Weinen. Zeit für Netzwerkpflege.

Die Teilnehmenden werden informiert über die Entwicklung des Weinbaus in der Zentralschweiz, das geplante geschützte Produktionsgebiet Wein Zentralschweiz, den Önotourismus, den aktuellen Stand der neuen Sorten (PIWI) in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich. Degustation von 50 bis 100 PIWI-Weinen aus der Zentralschweiz. Der erste Tag zeigt die Situation in der Schweiz und spezifisch der Zentralschweiz auf, der zweite Tag ist international.



[Anmeldung](#) bis 16.01.2025

Die Tagung findet in enger Zusammenarbeit mit der Weinbranche Zentralschweiz statt.

Zukunftsreben heisst:

- Einsparung PSM
- Einsparung CO<sub>2</sub>
- Verbesserung Biodiversität
- Verringerung Bodenverdichtung
- Schutz Grundwasser und Gewässer
- Einsparung Frischwasser
- rückstandsfreie Trauben und Weine
- alte und neue PIWI-Sorten

## Zielpublikum

Winzerinnen und Winzer, Beratende, Weininteressierte, Mitarbeitende von Ämtern und Institutionen, Medienschaaffende und Forschende

## Organisation

Kurs: Spezialkulturen 54

Ort: Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung BBZN, CH-6276 Hohenrain

Termin: Donnerstag, 6.3.2025 ab 16.00

Freitag, 7.3.2025 ab 08.30 Uhr

Kursleitung: Beat Felder, BBZN Hohenrain, Fachperson Weinbau

Kontakt [Beat.Felder3@sluz.ch](mailto:Beat.Felder3@sluz.ch), +41 41 228 30 99

## Beteiligte

BBZN/lawa Kanton Luzern, Weinbranche Zentralschweiz, Weinbauinstitut Freiburg DE, Kloster Neuburg AT, Agroscope CH, Weinbauzentrum Wädenswil, ZHAW Wädenswil, FIBL Frick, Swisswinetour, Müller Thurgau Stiftung, Julius Kühn Institut DE, Forschungsanstalt Haidegg AT, Zeitschrift Obst+Wein und weitere Institutionen.

## Anreise



Individuell mit PW oder Bus (ab Hochdorf/Sursee/Luzern)

[BBZN, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain](#)

## Übernachtung



[Motelbrueggli Aparthotel](#), Waldibrücke, Feldmattstr. 01–07, 6032 Emmen



[Seminarzentrum Hitzkirch](#), Seminarstrasse 10 | CH-6285 Hitzkirch

## **Programm**

### **Donnerstag, 6. März 2025**

*Zukunft Piwi und Wein Zentralschweiz*

Ab. 15.30 Uhr

Eintreffen, Einschreiben, Abgabe Kursmaterial, Zimmerzuweisung, Administration

16.00-18.30 Uhr

Begrüssung Renato Isella, Direktor BBZN

Beat Felder, BBZN; *«Einführung Piwi-Land Zentralschweiz, gestern-heute-morgen»*

Markus Reinhard, Weinbranche Zentralschweiz, *«Terroir-Wein Zentralschweiz, wie weiter»*

Gian Carlo Casparis, Wine Tours Switzerland, *«Potential Önotourismus Zentralschweiz, Innotour Projekt: Weinwanderweg plus, Swiss Wine Tour, Weinkultur Sempachersee»*

Markus Matzner, Obst+Wein, *«wie hat sich die Wahrnehmung gegenüber Piwi verändert? »*

Remo Rätz Sekretär, *«PiwiCH stellt sich vor»*

Marktstände Best of Piwi-Weine Zentralschweiz mit integriertem Apéro riche

### **Freitag, 7. März 2025**

*Zukunft Sorten, Wein und Anbau in AT, CH und DE*

Ab 08.30-11.30 Uhr, Kaffee im Foyer

Begrüssung durch Regierungsrat Armin Hartmann, Vorsteher Bildungs- und Kulturrepartement des Kantons Luzern

Dr. Oliver Trapp, Julius Kühn Institut für Rebzüchtung DE, *«Anpassung an den Klimawandel mit PIWI-Rebsorten»*

Dr. Eva Vollmer, Zukunftsweine & Weingut Eva Vollmer DE, *«Marketingpool Zukunftsweine»*

Martin Wiederkehr, Weinbauzentrum Wädenswil CH, *«Versuche Kanton Luzern, Kelterung und Ausbau Sauvignier gris und Divico, Vorstellung von je 4 Zukunftsweinen aus den gemeinsamen Versuchen»*

Peter Schumacher. ZHAW CH, *«Projekt Best of Sauvignier gris»*

Kathleen Mackie Haas, Agroscope CH, *«Stickstoffmanagement in Sauvignier-gris-Traubenmost – wird die Weinqualität beeinflusst?»*

Degustation der Versuchsweine der Referentinnen und Referenten sowie prämierte Piwi-Weine der Zentralschweiz

Mittagessen mit den Piwi- und Versuchsweinen

Ab 13.00 - 16.00 Uhr

Lukas Bertschinger, Müller Thurgau Stiftung CH, «Zukunft dank Innovation»

Jean-Sébastien Reynard, Agroscope CH, «neue Züchtungen Agroscope und INRA»

Ernst Weinmann und Fabio Fehrenbach, Weinbauinstitut WBI Freiburg DE, «Anbau und Kelterung der besten Piwi-Sorten aus Freiburg»

Dr. Ferdinand Regner, Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg AT, «was braucht eine Piwi Sorte um Erfolg zu haben – aus der Sicht eines Züchters!»

Wolfgang Renner, Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg AT, «wie etablieren sich Piwi in der Sauvignons blanc Metropole Steiermark?»

Bea Steinmann, FIBL CH, «InnoPIWI – erste Erfahrungen und Winzernetzwerk»

Linnéa Hauenstein FIBL CH, «Vitiforst als Rebberg der Zukunft»

#### Kosten

1. Tag Fr. 100.-, 2. Tag Fr. 150.- (inkl. Wein und Verpflegung)

#### Partner



Berufsbildungszentrum  
Natur und Ernährung  
[bbzn.lu.ch](http://bbzn.lu.ch)