

PROGRAMM

DONNERSTAG 25. JULI

19.00 – 21.30 Pestizide – eine unterschätzte Gefahr

Prof. Johann Zaller, Vortrag, anschl. Diskussion mit
Dr. Anita Lautemann (Biolandwirtin),
Johann Kreschischnig (Obmann Bio Austria Kärnten) und
Martin Darting (Oenologe, Biowinzer und Sensorik Experte)
Im Anschluß Weinverkostung / Käsebuffet

FREITAG 26. JULI

10.00–13.00 Seminar zur Biodiversität mit Martin Darting

In diesem Seminar erklärt Martin Darting nicht nur welche sensorischen Konsequenzen Pestizide im Weinbau haben sondern bespricht auch die Bedeutung des Terroirs. Anhand von praktischen Beispielen und Verkostungen geht er auch auf unsere heutige Ernährung als Umweltfaktor ein, in der gesundheitliche Aspekte genauso eine Rolle spielen wie Geld und Machtkalkül.

13.00 Festival BEGINN

13.00 – 19.00 Biowein Verkostung & Marktplatz

- 13.30 Führung mit kommentierter Verkostung
- 14.00 BiodiversitätsDialog mit Manuel Ploder-Rosenberg, Biowinzer und Biodynamiker
- 14.30 Führung mit kommentierter Verkostung
- 15.00 Biodiversität und Weinsensorik mit Martin Darting, Bioweinberater und Sensorikexperte

- 15.30 Führung mit kommentierter Verkostung
- 16.00 PIWIS – Muscaris, Sauvignier gris und Blütenmuskateller im Portrait mit Ing. Wolfgang Renner, PIWI Obmann und Leiter Versuchsweingut Haidegg, Steiermark
- 16.30 Führung mit kommentierter Verkostung
- 17.00 Vom Orange Wine zum Pet Nat mit Egon Berger, Mister Orange Wein
- 17.30 Führung mit kommentierter Verkostung
- 19.00 – 21.30 internationaler bioweinpreis Urkundenübergabe – danach PIWI Österreich Weinpreis Urkundenübergabe mit CONCERTO VINISSIMO (Duo Klak & Rupert Hörbst)

SAMSTAG 27. JULI

- 11.00 – 18.00 Biowein Verkostung & Marktplatz
- 13.00 – 18.00 Stündlich Einführungsgespräche zu verschiedenen Themen
- 13.00 Erste Erfahrungen aus meinem biologischen PIWI Weingarten mit Christian Walzl, Festivalorganisator und Biowinzer
- 13.30 Führung mit kommentierter Verkostung
- 14.00 Biodiversität und Weinsensorik mit Martin Darting, Bioweinberater und Sensorikexperte
- 14.30 Führung mit kommentierter Verkostung
- 15.00 BiodiversitätsDialog mit Manuel Ploder-Rosenberg, Biowinzer und Biodynamiker
- 15.30 Führung mit kommentierter Verkostung
- 16.00 Vom Orange Wine zum Pet Nat mit Egon Berger, Mister Orange Wein
- 16.30 Führung mit kommentierter Verkostung
- 18.00 – 21.00 Festival ENDE – Ausklang mit Restlweinen und lokaler Kulinarik