

Vorabendprogramm der MV 2020: Online-Weinverkostung mit Pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PiWis)

Zeit: Freitag, 03. Juli 2020 | Zeit: 18.00 Uhr

Liebe Slow-Food-Mitglieder,

wir laden Sie herzlich ein, sich zu einer ganz besonderen Veranstaltung als Vorabendprogramm der Mitgliederversammlung 2020 anzumelden. Am 3.7.2020 um 18 Uhr bietet Slow Food Deutschland exklusiv für Slow-Food-Mitglieder eine Online-Weinverkostung mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten via Zoom an. Die Veranstaltung findet in Kooperation mit Ecovin Baden e.V., dem südlichsten Regionalverband von Ecovin, und dem Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V. statt. Die Mitgliedsweingüter wurden aufgefordert, für die Verkostung ihre „Lieblings“-PiWis einzusenden. Aus der Vielzahl eingesandter Weine hat die bekannte **Wein-Sommelière Natalie Lump** sechs Flaschen ausgewählt, die sie in der Online-Verkostung präsentieren wird. Im Gespräch mit weiteren Weinexpert*innen – Martin Wurzer-Berger (SFD Weinkommission), Paulin Köpfer (ECOVIN & PIWI-International) und Ulrich Amling (Tagesspiegel Berlin) – geht Natalie Lump den aktuellen Herausforderungen im Weinbau auf die Spur, etwa dem Klimawandel sowie dem für den Artenschutz problematischen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Es wird erörtert, welche Rolle pilzwiderstandsfähige Rebsorten dabei spielen können.

Was sind PIWI-Weine?

Nach PIWI-International entstehen PIWI-Weine aus Pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Heute wird in der Wissenschaft und Forschung vermehrt von innovativen Rebsorten gesprochen. Sie weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten auf und ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln. Daher sind diese robusten oder innovativen Rebsorten eine naheliegende Alternative zum herkömmlichen intensiven Pflanzenschutz. Mehr Informationen unter: <https://piwi-international.de/>

Warum eine Verkostung mit neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten?

In Zeiten extremer Wetterereignisse und Klimaveränderungen stehen die Weinbäuer*innen, u.a. in Europa, vor großen Herausforderungen. Winzer*innen müssen wegen diverser Pilzinfektionen um ihre Ernte fürchten und greifen deshalb – oft schweren Herzens – zur Chemiekeule, die Bienen, andere Bestäuber und die letztendlich die biokulturelle Vielfalt gefährdet. Tatsächlich landen über die Hälfte der in der EU eingesetzten Fungizide im Weinberg. Gerade autochthone Sorten geraten zunehmend unter Druck und erzwingen geradezu den Einsatz von Pestiziden, Fungiziden und Herbiziden. Für Slow Food entsteht eine durchaus ambivalente Situation zwischen dem Erhalt alter Sorten und dem Engagement für einen chemiefreien, umweltschonenden Weinbau. Um dem Dilemma zumindest teilweise zu entgehen, setzt der Ökoweinbau zunehmend auf PiWi-Sorten. Daraus ergibt sich zwangsläufig die Frage für Slow Food: Können im Zuge von Klima- und Umweltveränderungen die pilzwiderstandsfähigen neuen Rebsorten (PiWis) zukunftsfähige, unterstützenswerte Alternativen sein? Dies wollen wir gemeinsam mit Ihnen diskutieren – verbunden mit einer praktischen Verkostung, um die PiWis auch geschmacklich erlebbar zu machen.

Informationen zur Anmeldung

Die sechs Weine, die an diesem Abend verkostet werden, werden Ihnen nach Anmeldung Ende Juni von Ecovin Baden zugesandt. Die Kosten für das **Weinpaket inklusive der Veranstaltung belaufen sich insgesamt auf 49€**. Dies umfasst 6 Flaschen Wein inkl. Versand. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme! **Bitte melden Sie sich unter projektbeauftragte@slowfood.de verbindlich bis zum 21.6.2020 an**. Mit der Anmeldung ist automatisch die Bestellung des Weinpakets verbunden. Der 21.6. ist letztmöglicher Bestell- und Anmeldetermin. Der Versand der Weinpakete erfolgt am 29.6. Die Zugangsdaten, technische Hinweise, Informationen zu den Weinen sowie eine Handreichung zur Vorbereitung des Verkostungsabends lässt Slow Food allen angemeldeten Teilnehmer*innen vor dem Event per E-Mail zukommen.

Bitte geben Sie bei der Anmeldung unbedingt folgende Informationen an, um sicherzustellen, dass Sie das Weinpaket und die Zugangsdaten per E-Mail erhalten können:

Betreff: „Slow Food Weinprobierpaket Neue Rebsorten 2020“

Unbedingt anzugeben sind:

Name
Dazu passende Lieferadresse
Telefon
E-mail

(Telefon & E-Mail sind wichtig für den Fall, dass es bei der Zustellung Probleme gibt.)

Den Versand und die Fakturierung der Probierpakete übernimmt Martin Schmidt, Weingut Kiefer, Bötzing Str. 13, DE – 79356 Eichstetten am Kaiserstuhl). Das Weingut legt den Probierpaketen eine Rechnung bei.

ZOOM-SCHULUNG

Sie sind Zoom-Einsteiger*in? Im Rahmen der MV 2020 bieten wir Ihnen eine kurze Zoom-Schulung an. Bitte suchen Sie sich dazu einen Termin aus den beiden Terminoptionen aus.

Termin 1: Donnerstag, 18. Juni 2020, 20.00 Uhr

oder

Termin 2: Mittwoch, 24. Juni 2020, 20.00 Uhr

Bei Interesse finden Sie hier im internen Mitgliederbereich >> **Mini-Zoom-Schulung** die Zugangsdaten, eine separate Anmeldung für die Schulung ist nicht notwendig. Schalten Sie sich einfach zum gewünschten Termin dazu.

Sie haben noch keinen Account zum internen Mitgliederbereich angelegt? Hier finden Sie alle notwendigen Informationen zur Einrichtung >> <https://office.slowfood.de/confluence/x/iwvs>

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson