

RIESLING IM GLOBALEN WETTBEWERB UNTER DEM ASPEKT
SICH VERÄNDERNDER KLIMA- UND MARKTBEDINGUNGEN

MONTAG 9. MAI 2022

9.30 Uhr Welcome!
Kaffee, Fingerfood

10.00 Uhr Begrüßung
Wilhelm Weil, Thorsten Hermelink und Prof. Dr. H. R. Schultz

10.30 Uhr Vortrag und Probe

Die Veränderungen der Riesling-Welt unter dem Aspekt der globalen Erwärmung in den letzten 40 Jahren
|Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Hochschule Geisenheim University
[mit thematischer Probe]

13.30 Uhr bis 15 Uhr Lunch

15 Uhr Vortrag und Probe

* Rieslingherstellung in warmem Klima – Weinbauliche und önologische Vor- und Nachteile und Herausforderungen
|Prof. Dr. Markus Keller und Prof. James F. Harbertson, Washington State University
[mit thematischer Probe]

* Understanding New World Riesling
|Stuart Pigott, Journalist and Scriptwriter [Probe]

18 Uhr bis 19.30 Uhr Kloster- und Steinberg-Führungen

19.30 Uhr bis 23.00 Uhr #RIESLINGFOOD + Weinbar

DIENSTAG 10. MAI 2022

9.00 Uhr Vortrag, Diskussion und Probe

Riesling - ein Bestseller am Point-of-Sale? Bedeutung des Rieslings für Handel und Gastronomie unter Berücksichtigung sich verändernder Vorzeichen
|Alexandra Wrann, Chefredakteurin Meiningers Sommelier [mit thematischer Probe]

12.00 Uhr bis 13.30 Uhr Lunch

13.30 Uhr Vortrag und Probe

Riesling-Langläufer unter dem Aspekt der Chancen in der Vermarktung und notwendiger Voraussetzungen im Weinbau und in der Kellerwirtschaft.
|Michael Moosbrugger, Schloss Gobelsburg [mit thematischer Probe]

16.30 Uhr Farewell!