

# Ramowy program XVI Konwentu Polskich Winiarzy - Poznań 2023r.

## Piątek, 24.11.2023

- Powitanie gości, otwarcie Konwentu
- Panel dyskusyjny - Kontrole na winnicach; zakres i praktyka urzędnicza: Radosław Froń
- przerwa
- Wystąpienie przedstawiciela KOWR
- Wystąpienie przedstawiciela IJHARS
- Kolacja

## Sobota, 25.11.2023

- Uroczyste otwarcie Konwentu
- Prezentacja Wielkopolskiego Stowarzyszenia Winiarzy
- Zdrowa gleba, warunkiem zdrowej plantacji winorośli i wysokiej jakości winogron: Sławomir Gacka
- Przerwa
- Metoda biodynamiczna w uprawie winorośli – doświadczenia własne: Agnieszka Rousseau
- Doświadczenia z integrowanej uprawy i ochrony winorośli: dr Janusz Mazurek.
- Przerwa
- Simonit&Sirch Vine Master Pruners Academy: Jak zwiększać wydajność i odporność na choroby winorośli poprzez ich odpowiednie cięcie i prowadzenie
- Obiad
- Panel degustacyjny: znaczenie dębu w winiarstwie, beczka, alternatywy, substytuty: Mariusz Kapczyński, Nicolas Neve, Kamil Barczentewicz, Adam Tomczyk
- Kolacja
- Spotkanie integracyjne połączone z degustacją przywiezionych win przez uczestników

## Niedziela, 26.11.2023

- Parametry wody a skuteczność oprysku: Tomasz Kasicki
- Przerwa
- Drożdże i bakterie- sprzymierzeńcy i wrogowie winiarza- jak sobie z nimi radzić w praktyce: dr Sylwia Bonin
- Zakończenie i podsumowanie Konwentu
- Kieliszek a wino- Warsztat praktyczny prowadzony przez przedstawiciela firmy Spigellau (opcja dla zainteresowanych).