



Winzerinnen-Weine zum Frauentag

15.02.2021 - Am 8. März 2021 ist Weltfrauentag. Slow Food Deutschland präsentiert sechs Winzerinnen, die zukünftig die Weinwelt mitgestalten und lädt Sie ein zu einem genussreichen Abend mit Pionierinnen in Weinberg und Keller.

Die Weinbranche wird sichtbar weiblicher. Während in der Vergangenheit Weingüter fast ausschließlich an männliche Nachkommen vererbt wurden, nehmen immer mehr gut ausgebildete, kreative Frauen Einfluss auf den familiären Generationenwechsel. Nicht zuletzt die Qualität ihrer Weine gibt ihnen Recht, sondern auch zahlreiche Preise und Auszeichnungen.

Frauen stehen nicht selten exemplarisch für die neue Wein-Generation: ökologischer Anbau, Nachhaltigkeit im Weinberg und im Keller, Mut zu neuen und alternativen Rebsorten wie den Pilzwiderstandsfähige Sorten (PIWIS) – gleichzeitig liegt ihnen die Pflege der biokulturellen Vielfalt am Herzen, sie bauen alte Sorten an und propagieren den handwerklichen Ausbau der Weine. Ihre überzeugende Mischung aus bodenständiger Energie und Empathie spiegelt sich in der delikaten Raffinesse und Eleganz ihrer Weine. Sechs erfolgreiche Winzerinnen aus verschiedenen Weinregionen Deutschlands – davon einige engagierte Vinissima (Vinissima Frauen & Wein e.V. ist das bundesweite Berufs-Netzwerk für Frauen in der Weinbranche mit mittlerweile 580 Mitgliedern) und alle dem ökologischen Weinbau verpflichtet – präsentieren ihre Weine als ein Blick in die Weinwelt der Zukunft. Susanne Salzgeber, Journalistin, Sommelière und Vinissima begleitet Sie durch den Abend.

Das Verkostungspaket enthält sechs Weine und kostet inkl. Versand 53 Euro:

- | | |
|--|-------------------------------|
| • Hanneke Schönhals, Weingut Schönhals (Rheinhessen) | Saphira trocken 2020 |
| • Eva Vollmer, Weingut Eva Vollmer (Rheinhessen) | Weißburgunder trocken 2019 |
| • Eva-Maria Köpfer, Weingut Abril (Baden) | Auxerrois trocken 2020 |
| • Julia Weckbecker, Weingut Weckbecker (Mosel) | Riesling feinherb 2019 |
| • Martina Bernhard, Weingut Bernhard (Rheinhessen) | Wilde Hilde Rosé trocken 2020 |
| • Lotte Pfeffer, Weingut Brüder Dr. Becker (Rheinhessen) | Spätburgunder trocken 2019 |

Wie läuft eine Slow Food Deutschland Online-Verkostung ab?

Sie melden sich an und erhalten vom Weingut Schönhals, die oben genannten sechs ausgewählten Weine zugesandt; das Weingut Schönhals ist Ihr Vertragspartner für das Verkostungspaket und stellt die Rechnung. Slow Food Deutschland ist Ideengeber und organisatorischer Partner und lässt Ihnen die Zugangsdaten und technischen Hinweise per E-Mail vor der Veranstaltung zukommen.

Am 8. März 2021 schalten Sie sich um 19 Uhr live in das Zoom-Webinar ein und können unter der Moderation von Susanne Salzgeber zusammen mit den Winzerinnen den Abend genießen.

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Louise Duhan Tel: (030) 200475-16

Email: terramadre@slowfood.de

Andrea Lenkert-Hörrmann Tel: (0151) 15308186

Email: projektbeauftragte@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin

Bitte melden Sie sich >>>hier verbindlich bis spätestens zum 24. Februar 2021 an, dem letztmöglichen Bestell- und Anmeldetermin. Mit der Anmeldung ist die Bestellung des Weinpakets beim Weingut Schönhals automatisch verbunden. Der Versand der Pakete erfolgt ab dem 2. März 2021.

Wir freuen uns auf Sie!

Rückfragen unter projektbeauftragte@slowfood.de

***Terra Madre Salone del Gusto** ist die größte internationale Slow-Food-Veranstaltung, die alle zwei Jahre unter Einbeziehung des internationalen Slow-Food-Netzwerks stattfindet. Da eine physische Veranstaltung in Turin dieses Jahr aufgrund der Corona-Pandemie nicht möglich ist, wird es stattdessen weltweit eine Mischung aus digitalen Events und Präsenzveranstaltungen in den Regionen geben. In einer vielfältigen Reihe von Konferenzen, Workshops und Vorträgen werden Umwelt- und Agrarpolitik, Fischerei, Lebensmittelverschwendung, artgerechte Tierhaltung und Fleischverbrauch, Klimawandel und die biokulturelle Vielfalt unserer Lebensmittel diskutiert.*

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. Nina Wolff

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Louise Duhan Tel: (030) 200475-16

Email: terramadre@slowfood.de

Andrea Lenkert-Hörrmann Tel: (0151) 15308186

Email: projektbeauftragte@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin