

Kære deltager på Forårsseminaret 2026.

Så er der kun få dage til, at vi ses på Fyn. Der er knap tilmeldte, så du må gerne reklamere herfor. Kontakt undertegnede på tlf. 40296598 eller jorgenhanghoi@gmail.com, og jeg vil sørge for en plads.

Hvis du skulle blive forhindret i at deltage, så giv besked til undertegnede.

Vær også opmærksom på at denne mail kun sendes til de personer der har sørget for tilmelding via vores booking system. Har du gæster med, bedes du videresende denne mail til dem.

Vi mødes 14/3 kl. 9.30 på Broskolen afd. Rolfsted, Skolevej 16, 5863 Ferritslev, Fyn. Der er også udgang til skolen ad Lærkevej.

Vi starter med en kop kaffe og et rundstykke i aulaen. Til frokost har vi bestilt et landgangsbrød til hver.

Vi kommer med øl og sodavand. Benyt gerne frokostpausen til at lade andre smage på din vin - og bliv inspireret af hvad andre tager med. Medbring selv et vinglas.

Kl. 10.00 – 12.00 starter formiddagens foredrag. Du skal vælge mellem:

1. **flex-fertilizer.dk ved Allan Holm Nielsen**

Allan vil fortælle om bladgødning.

Vores formand Hans N. Münter har den sidste halve time til alm. orientering

2. **Ole Norsker**

Frugtvinsfremstilling med transaktionsstyring. Ole vil bidrage både med resultater, hjemmegjort udstyr og vise hvordan han opsamler data.

Kl. 12.00 – 13.00 frokostpause i aulaen.

Kl. 13.00 - 14.00 foredragene fortsætter. Du skal vælge mellem:

1. **Per Hansen**

Guyot metoden, intro til forebyggelse af stamme sygdomme.

Ud fra Simonits & Sirch's resultater beskrevet i Marco Simonit's bog: "Guyot Methodologi", vil der i workshoppen arbejdet med vinplantens natur, og vores måde at beskære vinplanten på.

Kan vi optimere vores beskæringsteknikker og op/nedbinding, så vi får vinplanter der bedre kan modstå som eks. esca complex, og dermed få et længere liv for vores dyrebare vinplanter.

Medbring gerne eget beskæreværktøj, og billeder fra jeres beskæring i jeres vingård.

Hoveder fra sygdomsramte stokke er meget velkommen.

En del af workshoppen kommer til at foregå udendørs – så vær klædt varmt på.

2. **Sigrid Gertsen-Schibbye**

Kom med og hør om de udviklinger der er sket i forskellige gær, malolaktiske bakterier og

næring. Samt hvordan det hele passer praktisk til at lave vin i Danmark i de gode år, men også de år hvor har brug for lidt mere hjælp fra de biologiske redskaber!

Kl. 15.00 evaluering og forslag til seminar næste år.

Vi ser frem til en fornøjelig og spændende dag sammen med jer.

På vegne af Medlemsplejeudvalget

Jørgen Hanghøi, Tlf. 40296598, jorgenhanghoi@gmail.com