



**REGIONÁLNÍ  
AGRÁRNÍ KOMORA**  
Jihomoravského kraje



BUNDESMINISTERIUM  
FÜR NACHHALTIGKEIT  
UND TOURISMUS  
HBLAuBA KLOSTERNEUBURG  
WEIN- UND OBSTBAU

**Interreg**  
Rakousko-Česká republika  
Evropský fond pro regionální rozvoj



EVROPSKÁ UNIE

**Regionální agrární komora Jihomoravského kraje**

**Vinařská škola Klosterneuburg**

spolu se:

**Střední vinařskou školou Valtice**

**Ministerstvem zemědělství České republiky**

si Vás dovoluji pozvat na

dvoudenní akci

## **„Spolupráce Valtice – Klosterneuburg“**

v rámci Fondu malých projektů Programu INTERREG V-A Rakousko – Česká republika

**v pondělí 18. února 2019, 13:00 až 18:00 hodin**

**seminář pro žáky škol na téma**

**„Fytosanitární dopady klimatických změn na révu vinnou“,**

**Centrum Excellence, Sobotní 1029, Valtice**

**v úterý 19. února 2019, 7:30 až 14:00 hodin,**

**Mezinárodní soutěž žáků škol v řezu révy vinné,**

**konané pod záštitou ministra zemědělství vlády České republiky,**

**Ing. Miroslava Tomana, CSc.**

**Vinice SVIŠ Valtice, Centrum Excellence Valtice**

**Uzávěrka přihlášek do 8. 2. 2019  
Tlumočení zajištěno. Účast zdarma.**



**REGIONÁLNÍ  
AGRÁRNÍ KOMORA**  
Jihomoravského kraje



BUNDESMINISTERIUM  
FÜR NACHHALTIGKEIT  
UND TOURISMUS  
HBLAUBA KLOSTERNEUBURG  
WEIN- UND OBSTBAU

**Interreg**  
Rakousko-Česká republika  
Evropský fond pro regionální rozvoj



EVROPSKÁ UNIE

## Program projektu Spolupráce Valtice – Klosterneuburgreg. č. KPF-02-110:

### 18. února 2019 – Seminář na téma

#### „Fytosanitární dopady klimatických změn na révu vinnou“

<b>Program:</b>	13:00 – 13:30	Prezentace žáků škol, lektorů, tlumočnicků
	13:30 – 13:45	Zahájení, úvodní slova
	13:45 – 14:10	<b>Dipl.-Ing. Dr. Monika Riedle-Bauer, Vinařská škola Klosterneuburg:</b> Phytoplasmosen: Stolbur, boisnoir... (Fytoplasma révy vinné – stolbur)
	14:10 – 14:35	<b>Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner, Vinařská škola Klosterneuburg:</b> Esca
	14:35 – 15:00	Občerstvení - svačina
	15:00 – 15:25	<b>RNDr. Jan Juroch, ÚKZÚZ Brno:</b> Fytosanitární dopady klimatických změn na révu vinnou v ČR
	15:25 – 15:50	<b>Ing. Aleš Eichmeier, Ph.D., Mendeleum-ústav genetiky, ZF MENDELU</b> Choroby kmene révy vinné a jejich hospodářská významnost se zdůrazněním výsledků výzkumu.
	15:50 – 16:00	Diskuze
	16:30 – 17:30	Večeře – jídelna, SViŠ Valtice
	18:00	Společenské setkání, Centrum Excellence

### 19. února 2019 – Mezinárodní soutěž žáků škol v řezu révy vinné

*Pod záštitou ministra zemědělství vlády České republiky, pana Ing. Miroslava Tomana, CSc.*

<b>Program:</b>	7:30 – 8:30	snídaně ve školní jídelně
	8:30 – 9:00	prezence soutěžících
	9:00 – 9:40	svačina ve školní jídelně
	9:40 – 9:50	přesun na soutěžní stanoviště
	9:50 – 10:00	odborná instruktáž k řezu – slib soutěžících a hodnotitelů
	<b>10:00 – 10:30</b>	<b>soutěž ve vinicích Střední vinařské školy Valtice</b>
	10:30 – 12:00	prohlídka školy a školního hospodářství pro soutěžící žáky
	12:30 – 13:30	oběd ve školní jídelně
	13:30 – 14:00	vyhodnocení soutěže a předání cen soutěžícím v Centru Excellence



**REGIONÁLNÍ  
AGRÁRNÍ KOMORA**  
Jihomoravského kraje



BUNDESMINISTERIUM  
FÜR NACHHALTIGKEIT  
UND TOURISMUS

HBLAUBA KLOSTERNEUBURG  
WEIN- UND OBSTBAU

**Interreg**  
Rakousko-Česká republika  
Evropský fond pro regionální rozvoj



**Regionale Agrarkammer des Südmährischen Kreis**

**Weinschule Klosterneuburg**

gemeinsam mit:

**Oberen Weinschule Valtice**

**Landwirtschaftsministerium der Tschechischen Republik**

gestatten sich Sie auf die zweitägige Veranstaltung

einzuladen:

## **„Zusammenarbeit Valtice- Klosterneuburg“**

im Rahmen des Fonds der Kleinen Projekten des Programms „INTERREG V-A

Österreich - Tschechische Republik

am Montag den 18. Februar 2019, vom 13:00 bis 18:00 Uhr

Seminar für Schüller auf das Thema

**„Phytopsanitarische Folgen der klimatischen Änderungen auf Weinrebe“**

Centrum Excelence , Sobotní 1029, Valtice

am Dienstag den 19. Februar 2019, vom 7:30 bis 14:00 Uhr,

**Internationaler Wettbewerb der Schüller im Schnitt der Weinrebe,**

der unter Patronat des Landwirtschaftsministers

der Regierung der Tschechischen Republik

Dipl. Ing. Miroslav Toman, CSc.,

Weinberg SViŠ Valtice, Centrum Excelence Valtice

stattfindet

Anmeldungsabschluss 8.2.2019

Das Dolmetschen gesichert. Teilnahme frei.



**REGIONÁLNÍ  
AGRÁRNÍ KOMORA**  
Jihomoravského kraje



BUNDESMINISTERIUM  
FÜR NACHHALTIGKEIT  
UND TOURISMUS

HBLAUBA KLOSTERNEUBURG  
WEIN- UND OBSTBAU

**Interreg**  
Rakousko-Česká republika  
Evropský fond pro regionální rozvoj



EVROPSKÁ UNIE



EVROPSKÁ UNIE

## Programm des Projekts Zusammenarbeit Valtice – Klosterneuburgreg. Nr. KPF-02-110

### 18. Februar 2019 – Seminar auf das Thema

#### „Phytopsanitarische Folgen der klimatischen Änderungen auf Weinrebe“

<b>Programm:</b>	13:00-13.30	Präsentation der Schüller, Lektoren, Dolmetscher
	13:30-13:45	Eröffnung, Einleitungswort
	13:45-14:10	<b>Dipl. Ing. Dr. Monika Riedle-Bauer, Weinschule Klosterneuburg:</b> Phytoplasmosen: Stolbur, Bois noir... (Phytoplasma der Weinrebe – Stolbur)
	14:10-14:35	<b>Dipl. Ing. Dr. Ferdinand Regner, Weinschule Klosterneuburg:</b> Esca
	14:35-15:00	Erfrischung –Jause
	15:00-15:25	<b>RNDr. Jan Juroch, ÚKZÚZ Brno:</b> Phytopsanitäre Folgen der klimatischen Änderungen auf die Weinrebe in ČR
	15:25-15:50	<b>Dipl. Ing. Aleš Eichmeier, Ph.D., Mendeleum genetisches Institut, ZF MENDELU</b> Stammkrankheiten der Weinrebe und ihre wirtschaftliche Bedeutung mit Betonung auf die Forschungsergebnisse.
	15:50-16:00	Diskussion
	16:30-17:30	Abendessen- in der Schulküche, SViŠ Valtice
	18:00	Gesellschaftliches Treffen Centrum Excellence

### 19. Februar 2019 - Internationaler Wettbewerb der Schüller im Schnitt der Weinrebe unter Patronat des Landwirtschaftsministers der Regierung der Tschechischen Republik, Herrn Dipl. Ing. Miroslav Toman, CSc.,

<b>Programm:</b>	7:30 – 8:30	Frühstück in der Schulküche
	8:30 – 9:00	Präsentation der Wettbewerber
	9:00 – 9:40	Jause in der Schulküche
	9:40 – 9:50	Transfer auf den Wettbewerberplatz
	9:50 – 10:00	Fachinstruktionen zum Schnitt – Versprechen der Wettbewerber und der Bewertenden
	<b>10:00 – 10:30</b>	<b>Wettbewerb in den Weinbergen der Oberen Weinschule Valtice</b>
	10:30 – 12:00	Besichtigung der Schule und Schulwirtschaft für die Schüller
	12:30 – 13:30	Mittagessen in der Schulküche
	13:30 – 14:00	Auswertung des Wettbewerbers und Preisübergabe den Wettbewerbern im Centrum Excellence