

V. SYMPOSIUM Živé zemědělství

28. 2. – 1. 3. 2025

Národní zemědělské muzeum | Praha

PÁTEK | 28. 2.

SÁL VINOHRADNICTVÍ PŘÍZEMÍ	SÁL OVOCNÁŘSTVÍ 2. PATRO
8:30–9:00	Registrace
9:00–9:30	Slavnostní zahájení pátého ročníku Symposia Živé zemědělství
9:30–10:25	Ekologické vinohradnictví a ovocnářství v kontextu klimatické změny Georg Meissner, Clémence Boutry; moderuje Tomáš Uhnák
10:30–11:30	Příklady dobré praxe: Vinařství v kontrastech Aleš Svatoš (Porta Bohemika), Marek Vybíral (Krásná hora); moderuje Georg Meissner
11:30–12:00	Podpora funkční biodiverzity: Nepřímá regulace škodlivých organismů Clémence Boutry
11:30–12:00	Káva čaj networking
12:00–13:00	Workshop: Základy zdravého řezu révy vinné metodou Simonit&Sirch Nikolas Juretic
12:00–13:00	Pěstování nových odrůd v intenzivním ekologickém ovocnářství: Perspektivní odrůdy Radek Vávra
13:00–14:30	Oběd
14:30–15:25	Inspirace pro budoucnost: Třicet let ekologizace moravského vinohradnictví Milan Hluchý
15:30–16:30	Workshop: Biodynamické vinohradnictví Georg Meissner a Martin von Mackensen
15:30–16:30	Příklady dobré praxe: Inspirace z ekologických sadů Petr Kareš (Ovocnářská biofarm Kareš), Petr a Jarka Schauerovi (Schauerovy zahrady)
16:30–17:00	Káva čaj networking
17:00–17:55	Quo Vadis wine world Národní sommelierka České republiky a nejrespektovanější wine blogger, Klára Kollárová, Jan Čerovský
18:00–18:30	Pódiová diskuze: V jakém stavu je ekologické ovocnářství v Česku a EU? Clémence Boutry (výzkumný ústav FiBL, Švýcarsko), Roman Chaloupka (Ovocnářská unie ČR), Josef Sus (ČZU), Roman Loskot (Biocont Laboratory); moderuje Tomáš Uhnák
18:00–18:30	Marketing naturálních vín: O festivalu Bottled Alive Jan Čulík
18:30–19:30	Prostor pro otázky a diskuzi
18:30–19:30	Večeře
19:30–22:30	Společenský večer v Národním zemědělském muzeu Neformální posezení a povídání u sklenky vína
19:30–22:30	Speciální nabídka Vinaři Symposia v ALMA Wines, 10 vinařů a 20 hostů v aktuálně nejžádanějším podniku v Praze (tasting + raut included); samostatné vstupenky
22:30	Zakončení dne

SOBOTA | 1. 3.

SÁL VINOHRADNICTVÍ PŘÍZEMÍ	SÁL OVOCNÁŘSTVÍ 2. PATRO
8:00–8:30	Zahájení druhého dne Symposia Živé zemědělství
8:30–9:25	Workshop: Podrobněji o metodě řezu Simonit&Sirch Nikolas Juretic
8:30–9:25	Představení projektu Orchards for future Slovensko-rakousko-německý ERASMUS+ projekt adaptace na změnu klimatu, Andrea Miklošová
9:30–10:30	Pódiová diskuze: Postavení žen v zemědělství Agnes Lovecká, Agnieszka Rousseau, Jana Mazancová, Nathalie Markiefka; moderuje Michaela Pixová
10:30–11:00	Káva čaj networking
11:00–11:55	Spolek Ekovín: Cesta k udržitelné produkci hroznů a vína Tomáš Richter
11:00–11:55	Ovoce vlastními silami: Pěstování, řez a samosběr v ČR Josef Sus (ČZU), Tomáš Uhnák (ČZU/AMPI)
12:00–13:00	Příklady dobré praxe: Vinařství v kontrastech Agnes Lovecká (Slobodné vinárstvo), Agnieszka Wyrobek-Rousseau (Winnica Wieliczka); moderuje Georg Meissner
12:00–13:00	Ovocný strom jako krajinnotvorný prvek: Sociální, kulturní a krajinné aspekty ovocného stromu Dominik Grohmann
13:00–14:30	Oběd
14:30–15:25	Mikrobiální společenstva a jejich význam pro révu vinnou Georg Meissner, Aleš Eichmeier
15:30–16:25	Workshop: Půdní úrodnost ve vinohradu Martin von Mackensen
15:30–16:25	Staré a krajové odrůdy: Odolnost vůči mrazu, suchu a dalším přírodním faktorům Zdeněk Buzek
16:30–17:00	Slavnostní zakončení



PARTNEŘI

SPONZOŘI