Akademija o teranu in kraških produktih 2024

Datum:	6. november 2024
Kraj:	Grad Štanjel, Viteška dvorana
Število udeležencev:	58
Ciljna skupina:	Vinogradniki, vinarji, raziskovalci, turistični ponudniki, predstavniki lokalnih organizacij, strokovne javnosti in drugi deležniki z območja čezmejnega Krasa.

OPIS DOGODKA

V okviru projekta AGROTUR+ je 6. novembra 2024 na gradu Štanjel potekala **Akademija o teranu in kraških produktih**, namenjena predstavitvi raziskovalnih spoznanj in praktičnih izkušenj s področja vinogradništva, vinarstva ter kakovosti tradicionalnih kraških proizvodov. Dogodka se je udeležilo 58 udeležencev.

Strokovni del dogodka je obravnaval značilnosti vinogradniškega letnika 2024, spremljanje bolezni in škodljivcev v vinogradih čezmejnega Krasa, dozorevanje in polifenolni potencial grozdja sorte refošk ter vlogo mlečnokislinskih bakterij v vinu teran. Predstavljena so bila tudi nova spoznanja o vplivu antocianinov na zdravje, raziskave hlapnih spojin kraškega brinjevca, izzivi pri proizvodnji kraškega brinjevca in brkinskega slivovca ter rezultati raziskav o dojemanju kraškega pršuta in pričakovanjih potrošnikov. V okviru dogodka smo se dodatno osredotočili na kraški brinjevec, kjer je bila izvedena tudi delavnica z degustacijo brinjevca.

Dogodek se je zaključil z vodeno degustacijsko delavnico **FOOD LAB**, izvedeno v sodelovanju s projektom **BORDERLESS OKUS**. Udeleženci so spoznavali raznolikost vin s slovenske in italijanske strani Krasa, senzorične značilnosti kraških pršutov ter kraški brinjevec in brkinski slivovec. Delavnica je prispevala k izmenjavi znanja in promociji tradicionalnih kraških proizvodov.

Fotografska dokumentacija

Accademia del Terrano e dei prodotti del Carso 2024

Data:	6 novembre 2023
Luogo:	Castello di Štanjel, Sala dei Cavalieri
Numero di partecipanti:	58
Destinatari:	Viticoltori, produttori di vino, ricercatori, operatori turistici, rappresentanti delle organizzazioni locali, professionisti del settore e altri portatori di interesse dell'area transfrontaliera del Carso.

DESCRIZIONE DELL'EVENTO

Nell'ambito del progetto AGROTUR+, il 6 novembre 2024 si è svolta presso il Castello di Štanjel l'**Accademia del Terrano e dei prodotti del Carso**, dedicata alla presentazione dei risultati della ricerca e delle esperienze pratiche nel campo della viticoltura, dell'enologia e della qualità dei prodotti tradizionali del Carso. All'evento hanno partecipato 58 persone.

La parte scientifica dell'evento ha affrontato le caratteristiche dell'annata vitivinicola 2024, il monitoraggio delle malattie e dei parassiti nei vigneti del Carso transfrontaliero, la maturazione e il potenziale polifenolico delle uve della varietà Refosco, nonché il ruolo dei batteri lattici nel vino Terrano. Sono state inoltre presentate nuove conoscenze sugli effetti degli antociani sulla salute, ricerche sui composti volatili del distillato di ginepro del Carso, le sfide legate alla produzione del distillato di ginepro del Carso e del distillato di prugne della Brkini, nonché i risultati delle ricerche sulla percezione del prosciutto del Carso e sulle aspettative dei consumatori. Nell'ambito dell'evento è stata dedicata particolare attenzione al distillato di ginepro del Carso, con un laboratorio che ha incluso anche una degustazione.

L'evento si è concluso con un laboratorio di degustazione guidata **FOOD LAB**, realizzato in collaborazione con il progetto **BORDERLESS OKUS**. I partecipanti hanno approfondito la conoscenza della diversità dei vini provenienti dai versanti sloveno e italiano del Carso, delle caratteristiche sensoriali dei prosciutti carsici, nonché del Kraški brinjevec e del Brkinski slivovec. Il laboratorio ha contribuito allo scambio di conoscenze e alla promozione dei prodotti tradizionali del Carso.

Il progetto AGROTUR+ è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.
Projekt AGROTUR+ sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.

Documentazione fotografica