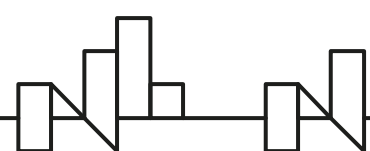
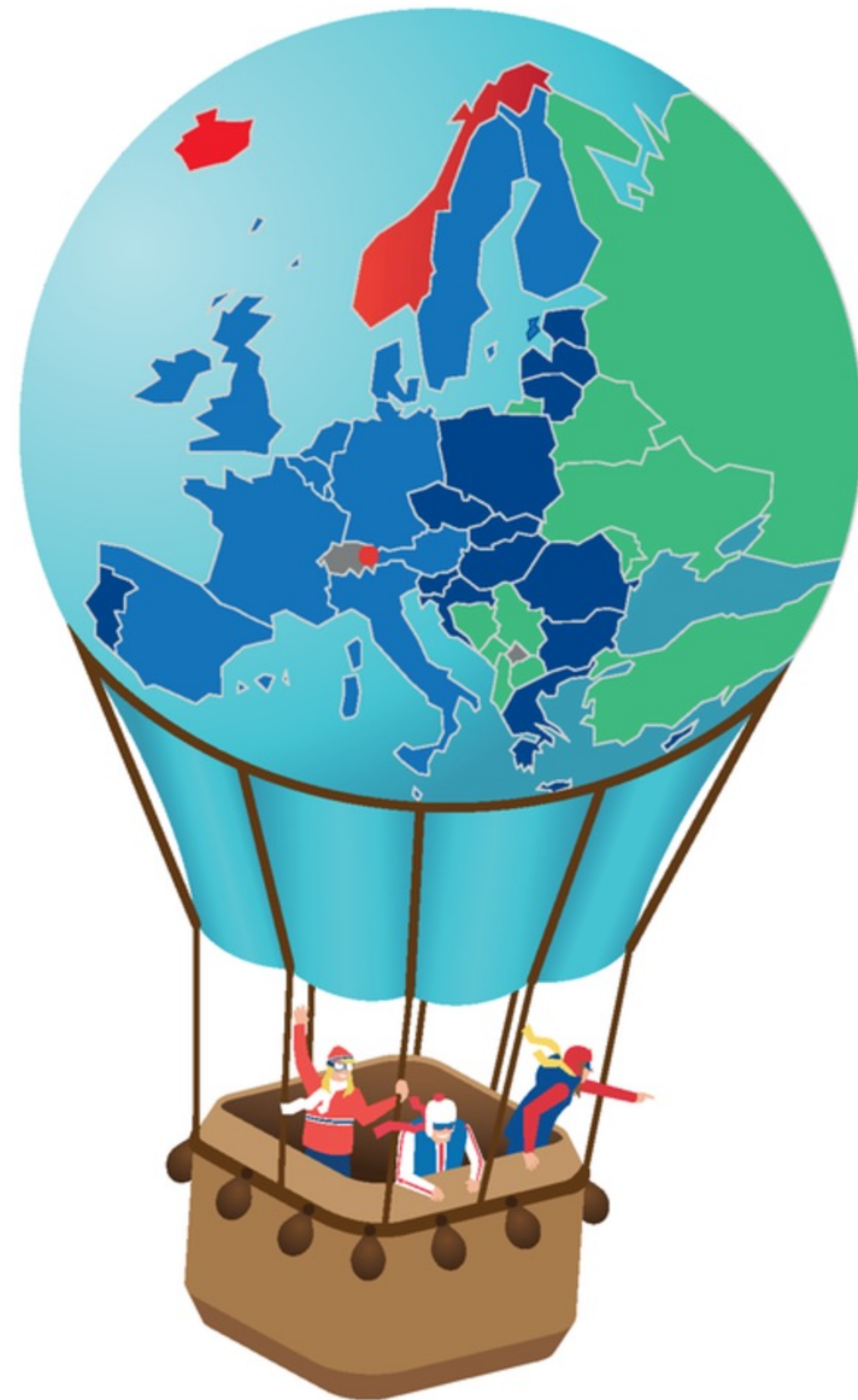


Odkrivanje podeželske dediščine: avtohtona proizvodnja fermentiranih pijač za lokalno kulturno in okoljsko trajnost

Uncorking rural heritage: indigenous production of fermented beverages for local cultural and environmental sustainability

Osnovne informacije projekta

- Začetek projekta: **1. 10. 2020**
- Trajanje projekta: **3 leta**
- Projekt, financiran s strani Islandije, Lihtenštajna in Norveške preko **EEA and Norway Grants Fund for Regional Cooperation** (Norveški finančni mehanizem in Finančni mehanizem EGP 2014–2021):
 - Celotna vrednost projekta: **1.500.998,00 EUR**
 - Sklad "EEA and Norway Grants Fund for Regional Cooperation" (Norveški finančni mehanizem in Finančni mehanizem EGP za regionalno sodelovanje) prispeva: **1.359.656,00 EUR**
- 9 partnerjev iz 4 različnih držav, UNG je vodilni partner

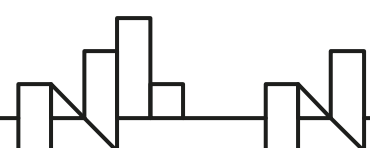


Izzivi in cilji projekta

Problemi, ki jih projekt naslavlja

- Zaradi zgodovinskih in političnih razlogov se podeželske regije v srednji in vzhodni Evropi srečujejo
→ **z izseljevanjem s podeželja, bega možganov in slabo razvitega lokalnega gospodarstva**
- Norveška ena najbolj razvitih držav v Evropi, je beg možganov s podeželja velik problem tudi pri njih.
- V zahodni Evropi k trajnostnemu podeželskemu razvoju, ohranjanju tradicije in preprečevanju izseljevanja prispevajo **visokokakovostni kmetijski pridelki (kot je tudi vino) z močno regionalno identiteto;**
- Njihova identiteta je zasnovana na konceptu tipičnosti in »*terroir*« konceptu lokalnih proizvodov.

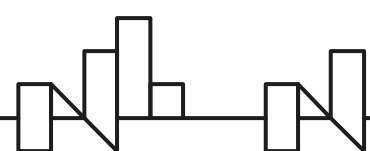
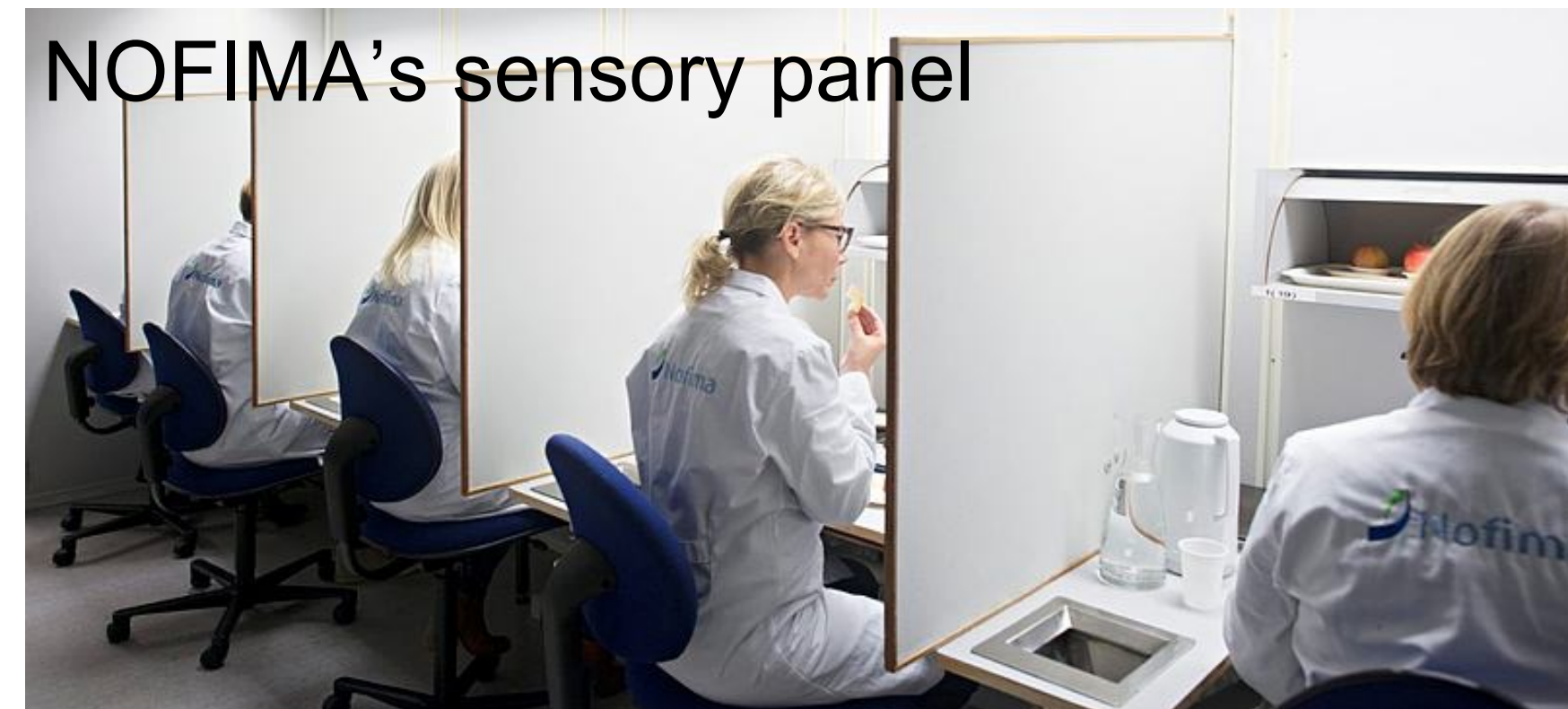
Preko **povezovanja človeškega potenciala v mrežo raziskovalnih, akademskih, gospodarskih in lokalnih oblasti** bodo partnerji projekta **s pomočjo transnacionalnega sodelovanja in krepitevijo raziskovalne zmogljivosti** prispevali k dvigu **prepoznavnosti lokalnih vin in jabolčnih vin**. Izbrana podeželska območja projekta so Vipavska dolina v Sloveniji, Slavonija na Hrvaškem, Tikveš v Severni Makedoniji ter Hardanger na Norveškem.



Konzorcij

Raziskovalne in akademske inštitucije

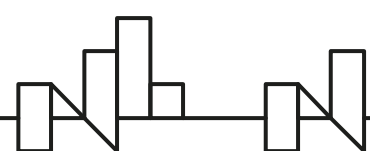
- Univerza v Novi Gorici (Slovenija)
- NOFIMA (Norveška)
- NIBIO (Norveška)
- Politehnika v Požegi (Hrvaška)



Konzorcij

Proizvajalci

- Klet Tikveš (S. Makedonija)
- Združenje pridelovalcev jabolčnih vin Hardanger (Norveška)



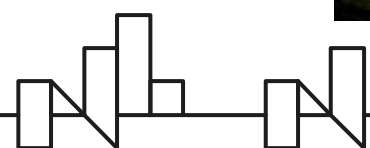
Konzorcij

Lokalne in regionalne oblasti

- Občina Ajdovščina (Slovenija)
- Hardanger Council (Norveška)
- Javna ustanova Lokalna razvojna agencija Požega (Hrvaška)



foto: Marijan Močivnik • www.studio-ajd.si • www.marijanmocivnik.com

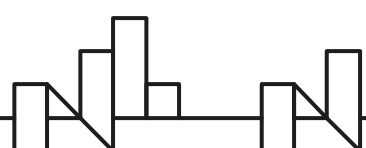


Krepitev raziskovalne zmogljivosti na področju valorizacije lokalnih fermentiranih proizvodov (vino, cider)

Gradimo mrežo za senzorično oceno vin in razvijamo metode za karakterizacijo tipičnosti vin



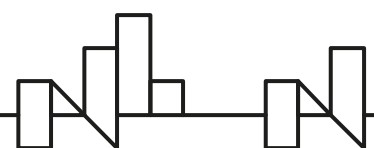
Foto: Marjan Močivnik



Tipičnost vin



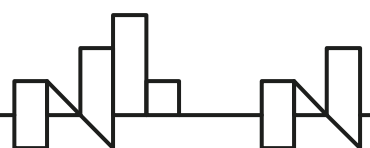
Finding unique aromas: identifying possibility of the existence of very specific aroma marker



First un-formal assessment of Grasevina typicality



Terroir effect on aroma and palate
→ Podgorje versus Mitrovac vineyard
at Krauthaker winery

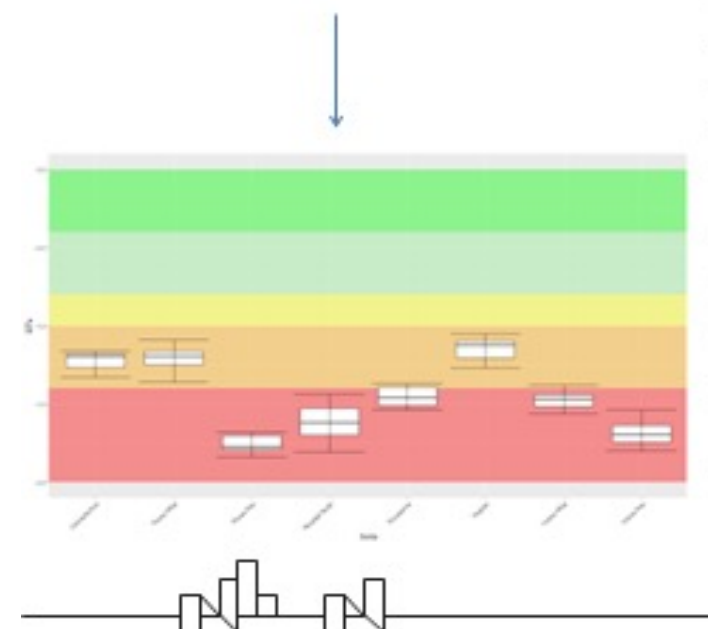


Vinogradniška pilotska modelna študija v Makedoniji

e-Tikveš

E- Tikveš платформа

WATER STRESS
MONITORING



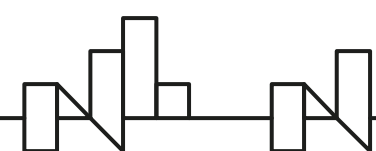
AGROMETEOROLOGIC
PARAMETERS
9 WEATHER STATIONS



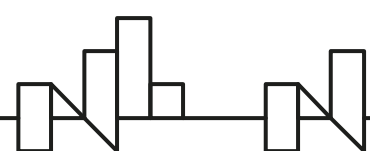
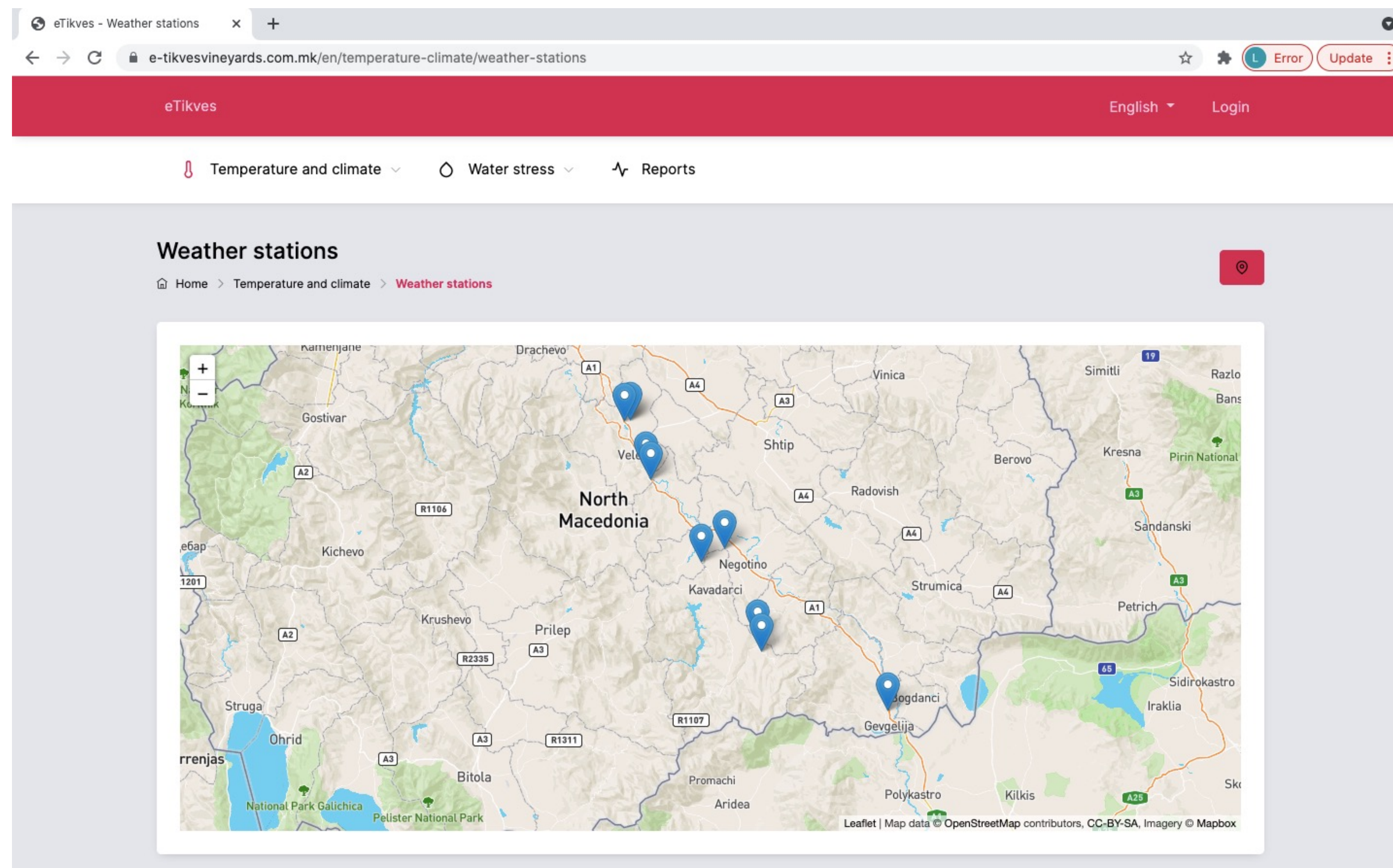
GRAPE DISEASE
MONITORING



MONITORING OF GRAPE RIPENING

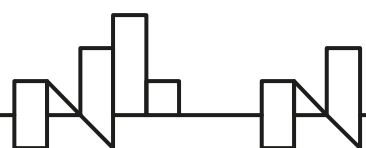
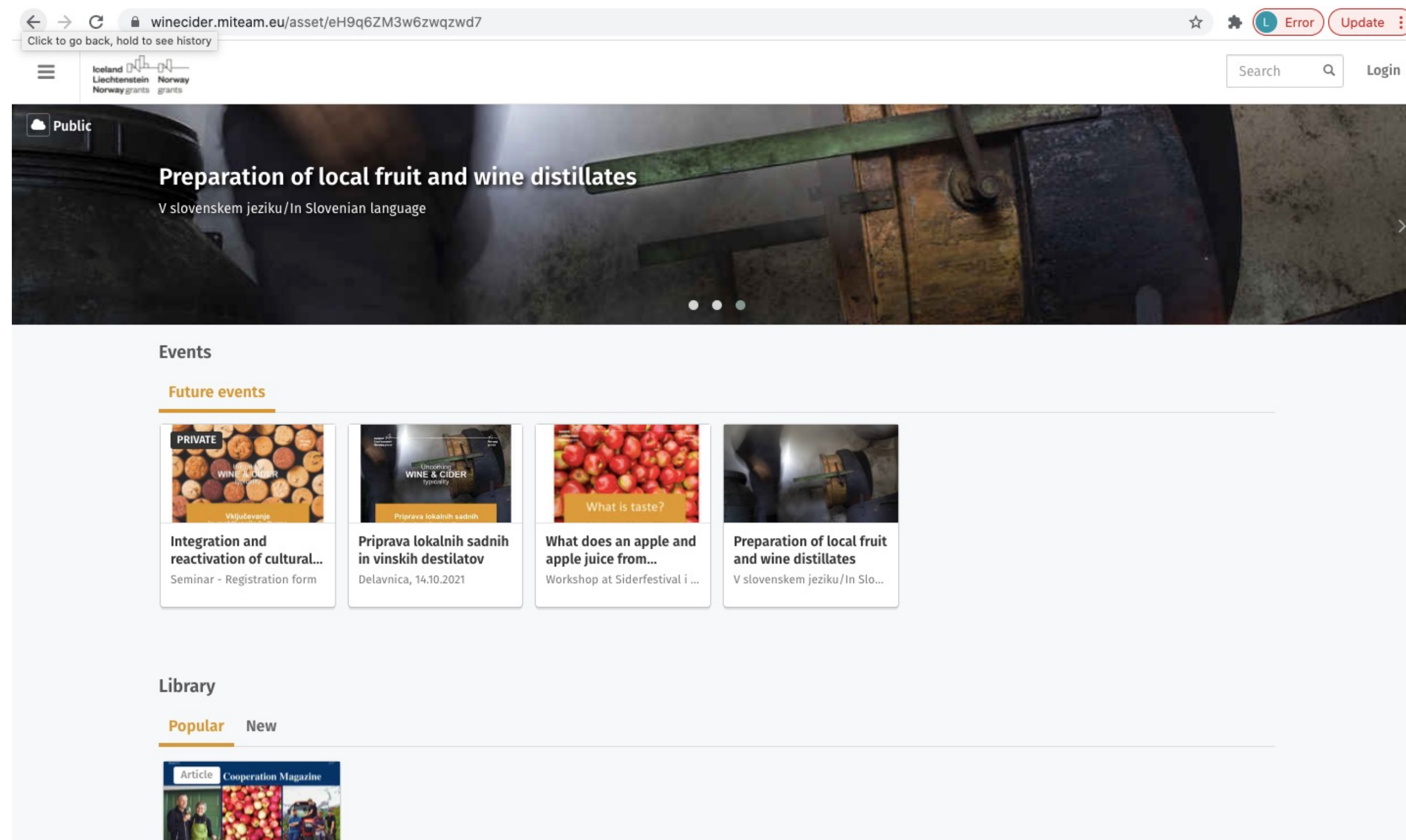


Vinogradniška pilotska modelna študija v Makedoniji



Prenos znanja s področja lokalnih fermentiranih proizvodov

MODERNA E-PLATFORMA ZA PODPORO DISEMINACIJE, SODELOVANJA IN PRENOSA ZNANJA



Prenos znanja uporabnikom

Nadgradnja učnega centra Brje s kotlom za žganjekuho + izvedba izobraževanj za proizvajalce



Priprava lokalnih sadnih in vinskih destilatov

v četrtek, 14. 10. 2021

ob 17. uri

v prostorih Učnega centra Brje, Brje 53

Poleg dediščine žganjekuho naših prednikov, sta sodobno znanje in oprema nepogrešljiv ključ do kakovostnih žganih pijač. Na predavanju boste spoznali **tradicionalne žgane pijače**, **sodobne trende** proizvodnje sadnih in vinskih destilatov ter postopke za pripravo dobre žgane pijače. Seznanili se boste tudi z **osnovnimi zakonodajnimi pogoji** za izvajanje dejavnosti žganjekuho.

Predavateljica **Milena Štolfa**, univ. dipl. inž. agr., ki svoje delo posveča tudi proizvodnji žganih pijač, je vodja izpostave Oddelka za kmetijsko svetovanje Kmetijsko gozdarskega zavoda Nova Gorica v Sežani. Je predsednica komisije na Regijskem ocenjevanju sadnih žganj ter članica številnih degustacijskih in ocenjevalnih komisij širom Slovenije. V soavtorstvu s prof. dr. Janezom Hribarjem in prof. dr. Rajkom Vidrihom je izdala tudi knjigo Sodobna žganjekuha.

Predavanju bo sledil pogovor s predstavniki Občine Ajdovščina o **ureditvi namenskega prostora z opremo** za pripravo sadnih in vinskih destilatov v prostorih Učnega centra Brje.

Prijave in informacije: erika.zuodar@ajdovscina.si, 05 365 91 07

[PRIJAVNICA](#)

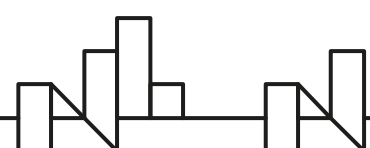
SLEDITE NAM:    [winecider.typicality](https://www.winecider.typicality)

[winecider.net](https://www.winecider.net)



Projekt Odkrivanje podeželske dediščine: avtohtona proizvodnja fermentiranih pijač za lokalno kulturno in okoljsko trajnost financirajo Islandija, Lihtenštajn in Norveška iz EEA and Norway Grants Fund for Regional Cooperation. Cilj projekta je spodbuditi razvoj podeželja z izboljšanjem skupnih raziskovalnih zmogljivosti in širjenja znanja, navezujoč se na pristop "terroir" za proizvodnjo vina in jabolčnega vina na izbranih območjih Slovenije, Hrvaške, Severne Makedonije in Norveške.

www.eeagrants.org #EEANorwayGrants #FundforRegionalCooperation #RegionalCooperationMag



Izmenjevalni obiski/prakse med regijami na področju promocije in valorizacije tipičnih pridelkov

winecider.miteam.eu/asset/JGAHEKJSf62yR0xm

Muted by Moderator Seminar Cultural heritage sustains rural development



WINE CELLARS

38:22

9000 tastings
3,8 million NOK
In turnover



Trude Rinaldo

1:30:17

Muted by Moderator Seminar Cultural heritage sustains rural development



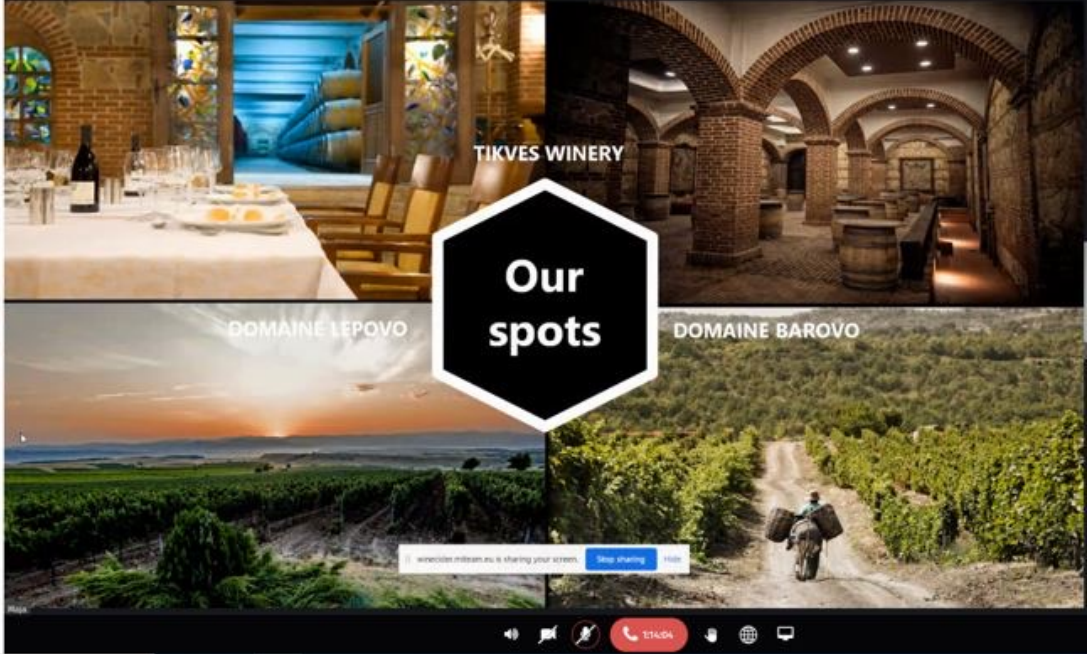
An activity that is also in progress and that is nearing its end is the Visitor Center „Požeška kuća“.

The Visitor Center project was designed and launched before the Požega Bolt project with co-financing from the Ministry of Tourism, but it received its continuation and final financial injection thanks to the Požega Bolt project, within which part of the equipment was procured.

ICELAND
LIECHTENSTEIN
NORWAY grants

Norway grants

Muted by Moderator Seminar Cultural heritage sustains rural development



TIKVES WINERY

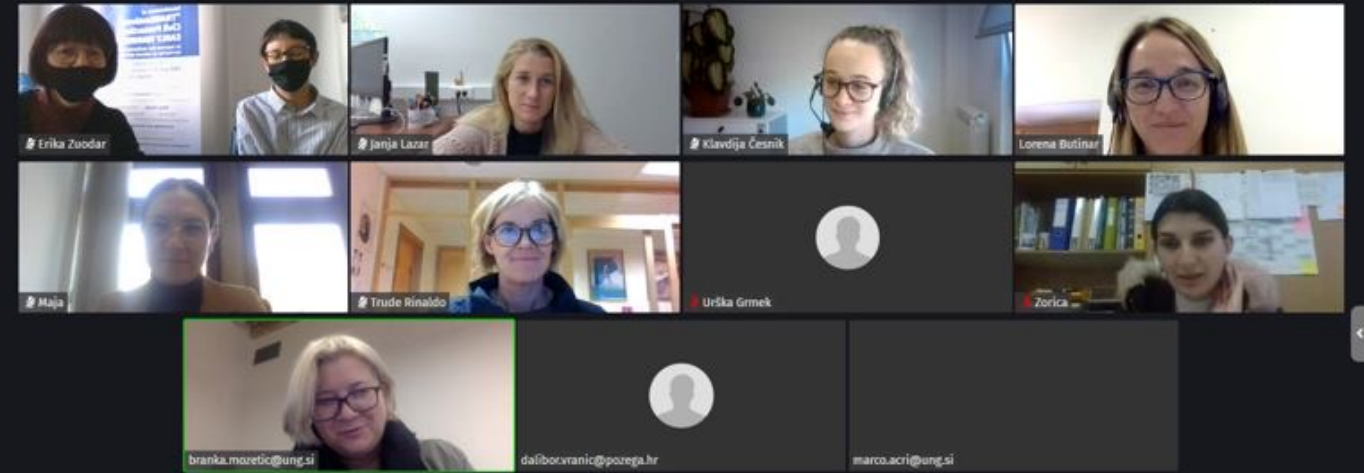
Our spots

DOMAINE LEPOVO

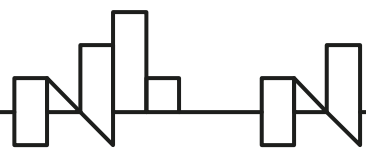
DOMAINE BAROVO

38:22

Seminar Cultural heritage sustains rural development



33:43



Predstavitev rezultatov v okviru REGIONAL FUNDS WEEK 2021



Projekt **Odkrivanje podeželske dediščine: avtohtona proizvodnja fermentiranih pijač za lokalno kulturno in okoljsko trajnost** naslavlja problematiko izseljevanja s podeželja, bega možganov in slabo razvitega lokalnega gospodarstva, s katerimi se srečujejo podeželske regije v srednji in vzhodni Evropi. Kljub temu, da je Norveška ena najbolj razvitih držav v Evropi, je beg možganov s podeželja velik problem tudi pri njih. Nasprotno pa v zahodni Evropi k trajnostnemu podeželskemu razvoju, ohranjanju tradicije in preprečevanju izseljevanja podjetij prispevajo visokokakovostni kmetijski pridelki (kot je tudi vino) z močno regionalno identiteto. Njihova identiteta je zasnovana na konceptu tipičnosti in »*terroir*« konceptu lokalnih proizvodov. Namen projekta je obravnavati ta vprašanja z **vzpostavitvijo novega grozda človeškega kapitala** prek transnacionalnega sodelovanja in **krepitvijo zmogljivosti** z mrežo raziskovalnih institucij, akademskih krogov, podjetij in lokalnih oblasti, ki delujejo na izbranih podeželskih območjih za **lokalna vina in jabolčna vina** na podlagi tipičnosti in karakterizacije terroirja. Projekt **Uncorking WINE & CIDER typicality** zato predstavlja odlično priložnost za akademike, raziskovalce, strokovnjake, mlade, proizvajalce, kmete in oblikovalce politik za lokalno in transnacionalno sodelovanje v naslednjih letih.

V okviru spletne konference **REGIONAL FUNDS WEEK 2021** ste vljudno vabljeni na našo spletno sejo, ki bo podala vpogled v vlogo znanosti pri razvoju koncepta tipičnosti in regionalnosti na primeru vina ter uresničevanju teh konceptov na nekatera območja Slovenije, Hrvaške, Severne Makedonije in Norveške.

Spletna konferenca Regional Funds Week 2021 je organizirana s strani EEA and Norway Grants for Regional Cooperation.

PROGRAM spletnih seminarjev s kratkimi predstavitvami preliminarnih **PROJEKTHNIH ZNANSTVENIH REZULTATOV**:

- **Značilnost vina in jabolčnika: prodoren koncept za razvoj podeželja, ki temelji na znanosti**
Prof.dr. Guillaume Antalick, Center za raziskave vina in Fakulteta za vinogradništvo in vinarstvo, Univerza v Novi Gorici, Slovenija
- **Terroir študija v vinogradih Tikveša**
Zorica Lelova, Tikveš Winery, Severna Makedonija
Prof.dr. Klemen Lisjak, Kmetijski inštitut Slovenije, Slovenija
- **Vloga Hardanger cider centra za raziskave in razvoj pri valorizaciji jabolčnega vina Hardanger**
Mats Carlehög, Projektni vodja, Senzorični analitik, Nofima, Norveška
Dr. Ingunn Ovsthus, Projektni vodja, NIBIO Ullensvang, Norveška

LETNA TISKOVNA KONFERENCA bo podala pregled dosedanjih projektnih aktivnosti.

REGISTRACIJA bo odprta od 3. decembra 2021 preko povezave <http://www.eeagrants.evento-digitale.it/>.

V času Regional Funds Week bo projekt Uncorking WINE & CIDER typicality predstavljen tudi na **VIRTUALNI STOJNICI**.

SLEDITE NAM:



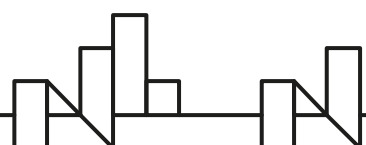
[winecider.typicality](https://www.winecider.typicality)

[winecider.net](https://www.winecider.net)



Projekt "Odkrivanje podeželske dediščine: avtohtona proizvodnja fermentiranih pijač za lokalno kulturno in okoljsko trajnost" financirajo Islandija, Lihtenštajn in Norveška iz EEA and Norway Grants Fund for Regional Cooperation (Sklad Finančnega mehanizma EGP in Norveškega finančnega mehanizma za regionalno sodelovanje). Cilj projekta je spodbuditi razvoj podeželja z izboljšanjem skupnih raziskovalnih zmogljivosti in širjenja znanja, vezano na pristop "terroir" za proizvodnjo vina in jabolčnega vina na izbranih območjih Slovenije, Hrvaške, Severne Makedonije in Norveške.

www.eeagrants.org #EEANorwayGrants #FundforRegionalCooperation #RegionalCooperationMag



Predstavitev rezultatov v okviru REGIONAL FUNDS WEEK 2021

LETNA TISKOVNA KONFERENCA bo podala pregled dosedanjih projektnih aktivnosti

PROGRAM spletnih seminarjev s kratkimi predstavitvami preliminarnih **PROJEKTHNIH ZNANSTVENIH REZULTATOV**:

- **Značilnost vina in jabolčnika: prodoren koncept za razvoj podeželja, ki temelji na znanosti**

Prof.dr. Guillaume Antalick, Center za raziskave vina in Fakulteta za vinogradništvo in vinarstvo, Univerza v Novi Gorici, Slovenija

- **Terroir študija v vinogradih Tikveša**

Zorica Lelova, Tikveš Winery, Severna Makedonija

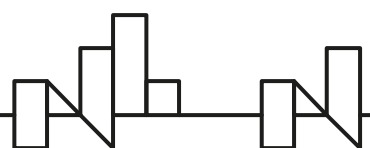
Prof.dr. Klemen Lisjak, Kmetijski inštitut Slovenije, Slovenija

- **Vloga Hardanger cider centra za raziskave in razvoj pri valorizaciji jabolčnega vina Hardanger**

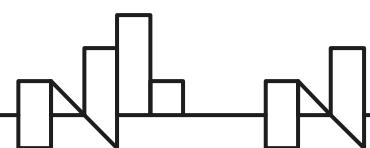
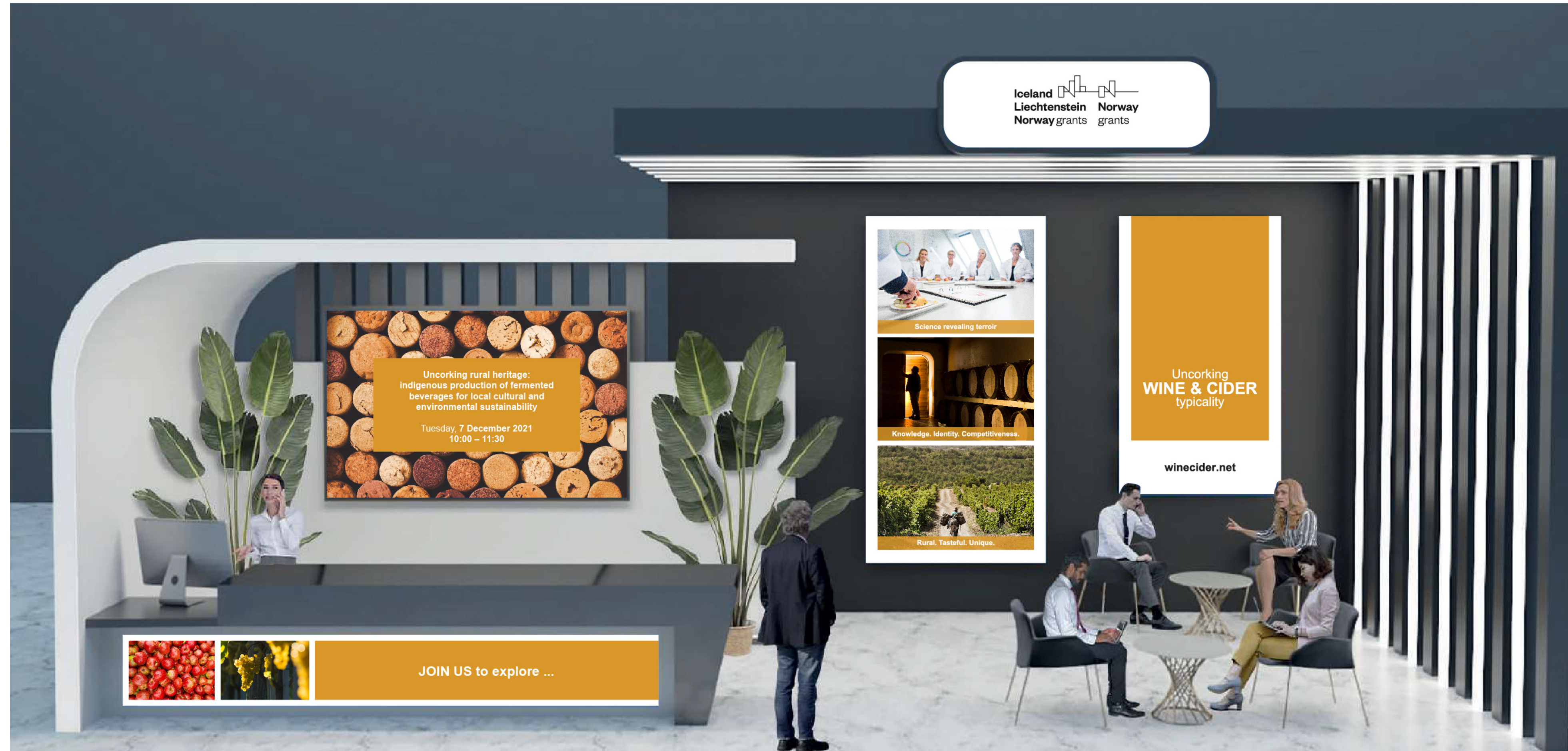
Mats Carlehög, Projektni vodja, Senzorični analitik, Nofima, Norveška

Dr. Ingunn Ovsthus, Projektni vodja, NIBIO Ullensvang, Norveška

REGISTRACIJA bo odprta od 3. decembra 2021 preko povezave <http://www.eeagrants.evento-digitale.it/>.



Predstavitev rezultatov v okviru REGIONAL FUNDS WEEK 2021

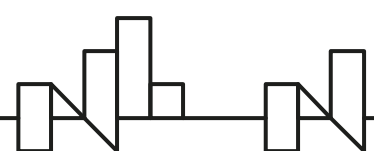


Working together for a green, competitive and inclusive Europe

Projekt financira:

Iceland 
Liechtenstein  Norway
Norway grants grants

Projekt "Odkrivanje podeželske dediščine: avtohtona proizvodnja fermentiranih pijač za lokalno kulturno in okoljsko trajnost" (št. projekta 2018-1-0682) financirajo Islandija, Lihtenštajn iz EEA and Norway Grants Fund for Regional Cooperation. Cilj projekta je spodbuditi razvoj podeželja z izboljšanjem skupnih raziskovalnih zmogljivosti in širjenja znanja, vezano na pristop "terroir" za proizvodnjo vina in jabolčnega vina na izbranih območjih Slovenije, Hrvaške, Severne Makedonije in Norveške.



Projekt izvajajo:



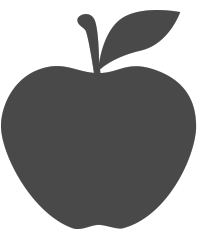
VELEUČILIŠTE U POŽEGI
STUDIA SUPERIORA POSEGANA



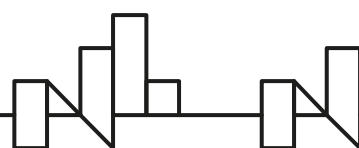
Hardangerrådet iks



NIBIO
NORWEGIAN INSTITUTE OF
BIOECONOMY RESEARCH



Hardanger
Siderprodusentlag



Hvala!

Lorena Butinar
Univerza v Novi Gorici

www.ung.si

lorena.butinar@ung.si

+386 5 90 99 702

