

INVITO

Siete gentilmente invitati all'evento

Scoprire il vino con spirito e l'intuizione

promosso nell'ambito del progetto

VABILO

Vabimo vas na delavnico

Senzorične skrivnosti vina: Okušanje z intuicijo

ki ga organizira projekt

ENO(SATIRA)

Enoturismo sostenibile: il vino, la satira, la
terra

Il progetto è finanziato dall'Unione europea
nell'ambito del Fondo per piccoli progetti (Small
Project Fund) GO! 2025 del Programma Interreg VI-
A Italia-Slovenia 2021-2027, gestito dal GECT GO.

L'evento si terrà

mercoledì 7 maggio 2025
alle ore 9.00 nell'aula P 1.2
a palazzo Lanthieri, Glavni trg 8, Vipava

Programma:

9.00 Parte teorica: conoscerete l'approccio intuitivo
all'analisi sensoriale e alla degustazione del vino
secondo il metodo della rinomata scuola Franck Thomas
dalla Francia.

13.00 Degustazione guidata: assaggio di vini da diverse
regioni, con focus su origine e sfumature percepite
intuitivamente.

16.00 Completamento previsto dell'istruzione

*L'organizzatore si riserva il diritto di modificare il programma

Trajnostni vinski turizem: kulturna krajina, vino in
satira

Projekt financira Evropska unija iz Sklada za male
projekte GO! 2025 programa Interreg VI-A Italija-
Slovenija 2021-2027, ki ga upravlja EZTS GO.

Dogodek bo

v sredo, 7. maj 2025
ob 9.00 uri v predavalnici P 1.2
v Lanthierijevem dvorcu, Glavni trg 8,
Vipava

Program:

9.00 Teoretični del: spoznali boste intuitivni pristop
senzorične in okušanja vin po metodi priznane Franck
Thomas šole iz Francije

13.00 Vodena degustacija vin: okušanje vin iz različnih
vinorodnih okolišev s poudarkom na geografskem
poreklu in niansah, ki jih začutimo z intuitivnim
zaznavanjem

16.00 Predviden zaključek delavnice

*Organizator si pridržuje pravice do spremembe programa

Partner di progetto/Projektni partnerji:

Ulteriori spiegazioni:

Il numero di posti per il workshop è limitato – il modulo di iscrizione è disponibile al seguente link:

<https://forms.gle/493hS65q1Yu476HEA>

Le iscrizioni saranno aperte fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Il workshop si svolgerà in lingua inglese.

Il workshop sarà condotto da Eva Bruot, esperta certificata nella degustazione intuitiva secondo il metodo della Franck Thomas School (Francia) – una scuola rinomata che propone un approccio olistico al mondo del vino, basato sulla connessione tra percezione sensoriale, intuizione, geobiologia e dimensione emozionale.

La Franck Thomas School promuove il riconoscimento degli "archetipi del vino" e la comprensione della sua energia e personalità, sia dal punto di vista del vino che della persona che lo degusta.

Durante il workshop esploreremo come anche i produttori di vino possano, grazie a questo approccio, sviluppare un modo innovativo e più personale di condurre degustazioni nelle proprie cantine – un metodo già molto apprezzato e con successo applicato nell'enoturismo francese.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI: L'evento verrà fotografato e / o filmato a scopo promozionale ovvero per la reportistica dell'evento. Registrandosi all'evento Partecipando all'evento, si accettano i termini e le condizioni indicati. Il trattamento dei dati personali avviene in conformità al Codice per la protezione dei dati personali (GDPR) in vigore e al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali e sulla libera circolazione di tali dati Direttiva 95/46 / CE. Le foto e le registrazioni dell'evento saranno pubblicate sul sito web o sui social network dell'Istituto agricolo della Slovenia e dei partner del progetto, diffuse tramite notizie elettroniche, i portali e i canali dei mass media che mostreranno interesse, e all'interno delle pubblicazioni e altre attività promozionali di KIS. Le foto si riferiranno all'evento in generale e non ai singoli partecipanti. **RESPONSABILE DEI DATI PERSONALI:** Univerza v Novi Gorici, Vipavska c. 13, 5000 Nova Gorica. **ARCHIVIAZIONE DI FOTOGRAFIE E REGISTRAZIONI:** Univerza v Novi Gorici conserverà le fotografie e le registrazioni a titolo permanente o fino all'eventuale cancellazione di essi.

Dodatna pojasnila:

Število mest za izobraževanje je omejeno – prijavnica na dogodek dostopna na

<https://forms.gle/493hS65q1Yu476HEA>

Prijave se zbirajo do zapolnitve mest.

Delavnica bo potekala v angleškem jeziku.



Delavnico bo vodila Eva Bruot, certificirana strokovnjakinja za intuitivno degustacijo po metodi Franck Thomas School (Francia) – priznane šole, ki v svet vina vnaša celosten pristop, temelječ na povezovanju senzorične zaznave, intuicije, geobiologije in emocionalnega doživljanja vina.

Franck Thomas School zagovarja prepoznavanje "arhetipov vina" ter razumevanje njegove energije in značaja – tako iz vidika vina kot človeka, ki ga okuša.

Skozi delavnico bomo raziskovali, kako lahko tudi vinarji z uporabo teh pristopov razvijejo inovativen in bolj oseben način vodenja degustacij v svojih kletah – pristop, ki je v Franciji že zelo cenjen in uspešno vpeljan v vinskem turizmu.

UPRAVLJANJE OSEBNIH PODATKOV: Na dogodku bo potekalo fotografiranje in/ali snemanje z namenom promocije oz. poročanja o dogodku. Z udeležbo na dogodku soglašate z opredeljenimi pogoji. Obdelava osebnih podatkov poteka skladno z veljavnim nacionalnim Zakonom o varstvu osebnih podatkov (ZVOP) ter Uredbo (EU) 2016/679 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. aprila 2016 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov in o prostem pretoku takih podatkov ter o razveljavitvi Direktive 95/46/ES. Fotografije in posnetki dogodka bodo objavljeni na spletni strani oziroma socialnih omrežjih Kmetijskega inštituta Slovenije in projektnih partnerjev, v elektronskih novicah, na portalih in kanalih medijskih hiš, ki bodo izkazale interes ter v publikacijah in drugih promocijskih aktivnostih KIS. Fotografije se bodo nanašale na dogodek na splošno in ne na posamezne udeležence. **UPRAVLJAVEC OSEBNIH PODATKOV:** Univerza v Novi Gorici, Vipavska c. 13, 5000 Nova Gorica. **SHRAMBA FOTOGRAFIJ IN POSNETKOV:** Univerza v Novi Gorici fotografije in posnetke hrani trajno oz. do preklica

Partner di progetto/Projektni partnerji: