

INVITO

Siete gentilmente invitati all'evento

**SmeLLab: scoprire il profilo aromatico del vino
utilizzando strumenti di ricerca**

promosso nell'ambito del progetto

VABILO

Vabimo vas na delavnico

**SmeLLab: Odkrivanje aromatičnega profila vina
s pomočjo raziskovalne opreme**

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

**martedì, 3 giugno 2025
alle ore 16.00 nel laboratorio
palazzo Lanthieri, Glavni trg 8, Vipava**

Programma:

16.00 Apertura ufficiale del festival del vino:
introduttivo e presentazione del progetto Eno(Satira).

**16.00 – 20.00 Workshop Scoprire gli aromi del
vino**

**17.00 e 18.00 00 Workshop Analisi del vino in
laboratorio**

20.00 Proclamazione del vincitore e chiusura
*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 torek, 3. junija 2025
ob 16.00 uri v laboratoriju
Lanthierijev dvorec, Glavni trg 8, Vipava**

Program:

16.00 Uradna otvoritev festivala vin: krajši
otvoritveni program s predstavitvijo projekta Eno(Satira)

16.00 – 20.00 Delavnica Spoznaj arome v vinu

**17.00 in 18.00: Delavnica Znanost arom –
analiza vin v laboratoriju**

20.00 Razglasitev zmagovalca ter zaključek
*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/1PNgDCSvGZ1hNeEi8>

Le iscrizioni saranno aperte fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Nell'ambito dello Student Wine Festival, vi invitiamo a un evento didattico dedicato agli aromi del vino, attraverso la percezione sensoriale e l'utilizzo di strumenti di ricerca.

La formazione si svolgerà sotto forma di due workshop paralleli:

◆ Workshop 1: **Scoprire gli aromi del vino** (possibilità di partecipare durante tutto l'evento)
Un laboratorio sensoriale in cui scoprirai come si costruiscono i complessi profili aromatici dei vini annusando i singoli aromi. I partecipanti percepiranno le singole componenti olfattive e impareranno come ciascuna di esse contribuisce all'aroma complessivo del vino.

◆ Workshop 2: **La scienza degli aromi - Analisi del vino in laboratorio** (si svolgerà in due gruppi separati, dalle 17:00 alle 18:00 e dalle 18:00 alle 19:00) Il workshop si svolgerà nel laboratorio di analisi del Wine Research Center, dove analizzerai tre vini diversi utilizzando strumenti di ricerca (HPLC, olfattometro). Attraverso la percezione sensoriale, utilizzando strumenti di ricerca, imparerai a conoscere i profili aromatici dei singoli campioni e le loro differenze.

Dodatta pojasnila:

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

<https://forms.gle/1PNgDCSvGZ1hNeEi8>

Prijave se zbirajo do zapolnitve mest.

Kratek opis aktivnosti in pridobljenih znanj za udeležence delavnice:

V okviru Študentskega festivala vin bo potekalo izobraževanje na tematiko aromatike vina.

Vzporedno bodo potekale dve delavnici in sicer:

◆ Delavnica 1: **Spoznaj arome v vinu** (možnost udeležbe skozi celoten dogodek)
Senzorična delavnica, kjer boste z vonjanjem posameznih arom odkrivali, kako se gradijo kompleksni aromatski profili vin. Udeleženci bodo zaznavali ločene vonjalne komponente in spoznavali, kako vsaka prispeva k celotni aromatik vina.

◆ Delavnica 2: **Znanost arom - analiza vin v laboratoriju** (potekala bo v dveh ločenih skupinah in sicer med 17:00 in 18:00 ter med 18:00 in 19:00)
Delavnica bo potekala v analiznem laboratoriju Centra za raziskave vina, kjer boste ob uporabi raziskovalne opreme (HPLC, olfaktometer) analizirali tri različna vina. S pomočjo senzorične zaznave s pomočjo raziskovalne opreme boste spoznali aromatske profile posameznih vzorcev in njihove razlike.

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'Univerza v Novi Gorici 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 UNG. Le foto si riferiranno all'evento in generale e non ai singoli partecipanti. **RESPONSABILE DEI DATI PERSONALI:** Univerze v Novi Gorici, Vipavska cesta 13, 5000 Nova Gorica. **ARCHIVIAZIONE DI FOTOGRAFIE E**

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 omrežijh Univerze v Novi Gorici in projektnih partnerjev, v elektronskih novicah, na portalih in kanalih medijskih hiš, ki bodo izkazale interes ter v publikacijah in drugih promocijskih aktivnostih UNG. Fotografije se bodo nanašale na dogodek na splošno in ne na posamezne udeležence. **UPRAVLJAVEC OSEBNIH PODATKOV:** Univerze v Novi Gorici, Vipavska cesta 13, 5000 Nova Gorica.

Partner di progetto/Projektni partnerji:



www.ita-slo.eu | www.euro-go.eu/spf