

Uncorking WINE & CIDER typicality

Priprava lokalnih sadnih in vinskih destilatov

v četrtek, 14. 10. 2021
ob 17. uri

v prostorih Učnega centra Brje, Brje 53

Poleg dediščine žganjekuše 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 žganjekuše.

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 žganjekuša.

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.