



Na gradu Skupinska slika povezovalcev akademije TONI GOMIŠČEK

Podnebje, lega, vodni stres in teran

Projekt AGROTUR+ V okviru Akademije terana in kraških produktov so v Štanjelu spregovorili strokovnjaki, sledila je vodena degustacija

ŠTANJEL V okviru projekta AGROTUR+ je bil včeraj v Štanjelu simpozij posvečen osrednjim prepoznavnim kraškim dobrotam, prvenstveno vinu teran. Številni strokovnjaki iz Italije in Slovenije so osvetlili tako vpliv klimatskih sprememb kot lege in predvsem vodnega stresa na kakovost grozdja in posledično na vino.

Pomen znanosti pri spoznavanju činiteljev, na katere lahko vplivajo tudi vinogradniki sami s prilagojenimi posegi v rast trt, so vsak iz svojega zornega kota orisali Luca Delli-santi (Perleuve), Klemen Lisjak (Kmetijski inštitut Slovenije) in Lorena Butinar (Univerza v Novi Gorici), Sabina Passamonti (Univerza v Trstu) pa je z izsledki raziskav potrdila zdravilne učinke rednega pitja dveh do treh kozarcev terana, ki slovi kot vino z visokim deležem antocijaninov, na dan. Teoretični del sta dopol-

nila še prispevka Dejana Bavčarja (v njegovi odsotnosti jih je predstavil Klemen Lisjak) o kraškem brinjevcu in brkinski slivovki ter Metke Čandek Potokar (Kmetijski inštitut Slovenije) o tem, kako potrošniki dojemajo klasičen kraški pršut ob soočenju z nekaterimi drugimi sušenimi prašičjimi stegni.

V nadaljevanju srečanja, o katerem bomo še poročali, je sledila vodena degustacija kraških vin, sira in suhomesnih izdelkov, ki sta jo z zanosom vodila Robi Jakomin (LAS Kras) in Stelio Smotlak (Slow Food). »Food Lab« je potekal v sodelovanju projektov AGROTUR+ in Borderless okus, kar predstavlja dober primer sinergije za krepitev lokalnega kmetijstva in uveljavljanje krajevnih pridelkov, posledično pa tudi turizma v obmejnem prostoru Carso-Kras.

Toni Gomišček