



Šempas 2018

12. FESTIVAL VIN IN OLJČNEGA OLJA  
25. in 26. marec

ŽLAHTNA DEDIŠČINA SLOVENIJE  
druženje z domačimi, udomačenimi  
in avtohtonimi sortami



## ŽLAHTNA DEDIŠČINA SLOVENIJE

### Praznik domačih sort vin in oljčnega olja

V Šempas se vrača, 25. in 26. marca 2018, Festival vin in oljčnega olja! V letošnji izvedbi s še večjim poudarkom na naravnem in zdravem! Dvodnevni enogastronomski dogodek bo opeval v prvi vrsti tradicionalne sorte vin in oljčno olje, ki predstavljajo bogato žlahtno dediščino Slovenije. V letošnjem letu se bo vinu in olju pridružila še divja hrana. Obiskovalci bodo lahko okušali vrhunska vina in odlična oljčna olja ter spoznavali avtohtone, domače in udomačene sorte. Glavni organizator vseh dosedanjih festivalov je Turistična zveza TIC Nova Gorica; pri organizaciji sodeluje Krajevna skupnost Šempas.

### Dvanajst let stara žlahtna zgodba

Vinorodna Vipavska dolina je pred 12 leti pridobila edinstven festival, ki opeva domače sorte vin, zato je festivalski podnaslov **Žlahtna dediščina Slovenije: druženje z domačimi, udomačenimi in avtohtonimi sortami**. Dogodka se udeležijo vinarji iz vseh treh slovenskih vinorodnih dežel. V zadnjih letih so se vinarjem pridružili še oljkarji z odličnimi oljčnimi olji. Priložnost bo okušanja 200 različnih vin, od tega 24 zvrsti in 17 penin, ter 24 oljčnih olj. Poleg degustacij se bodo zvrstile delavnice na temo festivalskih vin in oljčnih olj, letos s posebnim poudarkom na **divji hrani**.

Letošnji festival se prične z uradnim odprtjem v nedeljo, 25. marca 2018, ob 15. uri v Kulturnem domu Šempas (9 km iz Nove Gorice). Pozdravnim govorom župana Mestne občine Nova Gorica **Mateja Arčona**, predsednika Turistične zveze TIC Nova Gorica **Črtomirja Špacapana**, vipavske vinske kraljice **Ane Bric** bo sledila predstavitev festivala. Že dvanajsto leto je ključna oseba pri organizaciji festivala **Dejana Baša** iz Turistične zveze TIC Nova Gorica, ki je vodja projekta in someljejska III. stopnje. Uvoden ritem ob odprtju festivala bo podal izvrstni slovenski harmonikar **Marko Hatlak**.

### Vinski pravljici se je pridružilo oljčno olje

Pred nekaj leti so se na festivalu vinom pridružila še slovenska oljčna olja. Vsako leto se vse več oljkarjev odloča za predstavitev svojih produktov na festivalu, večja pa se tudi zanimanje obiskovalcev do spoznavanja in odkrivanja odličnih oljčnih olj. Tako so dobila oljčna olja svoj del uvodne prireditve – na festivalu se podeljujejo priznanja za najboljša oljčna olja, ki so se prijavila na tekmovanje **Oljka Šempas 2018**, katerega organizator je **Goriško oljgarsko društvo**.



Šempas 2018

## 12. FESTIVAL VIN IN OLJČNEGA OLJA 25. in 26. marec

ŽLAHTNA DEDIŠČINA SLOVENIJE  
druženje z domačimi, udomačenimi  
in avtohtonimi sortami



### Ključni besedi letošnjega festivala: **NARAVNO in ZDRAVO**

**Dejana Baša, vodja dogodka in Turistične zveze – TIC Nova Gorica** se zavzema, da se festival vsako leto nadgrajuje in dopolnjuje, s tem da ostaja vodilna tema vino in oljčno olje. »Že dvanajst let razvijamo kulturo pitja vina in pripravljamo možnosti za spoznavanje žlahtne dediščine Slovenije, ki je bogata z domačimi, udomačenimi in avtohtonimi sortami vin. Žlahtnosti vina smo pred nekaj leti pridružili oljčna olja. Letos pa smo festival obogatili z divjo hrano z Goriške, saj želimo izpostaviti pomen naravnega in zdravega. Trend zdravega načina življenja je vse večji, prav tako se večja vrednota, ki jo izkazujemo do domačih in lokalnih dobrot, posebnosti, edinstvenosti. V ta namen smo povabili k soustvarjanju strokovnjake iz različnih področij enogastronomije, ki bodo vodili štiri različne delavnice.«

V dveh dneh festivala se bodo zvrstile štiri delavnice. V nedeljo, 25. marca, bosta dve delavnici: ob 17. uri delavnica **Kako nadgradimo hrano z oljčnim oljem – dr. Vasilij Valenčič**, Inštitut za oljkarstvo UP ZRS ter ob 18.30 delavnica **Veliki pok: pečkina olja in kaša – Toni Gomišček**, publicist s področja enogastronomije in **Marjetka Plesničar**. Ponedeljkovo dogajanje se bo pričelo ob 10. uri z **GoGourmet** kuharsko delavnico **Kuhanje z divjo hrano Goriške – Marko Pavčnik**, kuharski mojster, ki bo potekala v Restavraciji Mama na Ajševici. Pripravljata jo Turistična zveza TIC Nova Gorica in Območna obrtno-podjetniška zbornica Nova Gorica – sekcija gostincev. Ob 17. uri v ponedeljek bo še zadnja delavnica **Poslušajmo, okušajmo, spajajmo**. Obsežna in bogata delavnica bo obsegala kar tri sklope, združili se bodo: predavanje **Užitne divje rastline Goriške – Dario Cortese**, poznavalec divje hrane, okušanje jedi na delavnici **Divja hrana Goriške – Marko Pavčnik**, kuharski mojster, in spajanje na delavnici **Vino v objemu narave – Ivan Peršolja**, predsednik Društva za razvoj pивske kulture Sommelier Slovenije.

Vstopnina na festival je 15 €. Tri delavnice so brezplačne za vse obiskovalce festivala. Kulinarična delavnica **Kuhanje z divjo hrano Goriške** je plačljiva – obvezne prijave: [tzticng@siol.net](mailto:tzticng@siol.net).

#### **Več informacij:**

**Dejana Baša**, vodja dogodka, Turistična zveza TIC Nova Gorica

e: [tzticng@siol.net](mailto:tzticng@siol.net)

t: 05 330 46 00

w: [www.festival-vin.si](http://www.festival-vin.si)

FB dogodek: [Festival vin in oljčnega olja Šempas](https://www.facebook.com/festivalvininolja)