



Za uspešen razvoj mora podjetje ves čas pozorno spremljati svoje poslovno okolje.

Na podlagi rezultatov analize panožnega okolja, lahko podjetja ocenijo, kakšna je njihova prisotnost v medijih in jo primerjajo s prisotnostjo drugih podjetij v svoji panogi.

Z ANALIZO BOSTE PRIDOBILI PODATKE O VODILNIH MEDIJIH IN AVTORJIH, KI SO POROČALI O VAŠEM PANOŽNEM OKOLJU.

RadoSt

06.01.2016

Objave v poročilu vsebujejo naslednja gesla:

RADO STOJAVNOVIČ

VINSKI UNIVERZUM

SLOVENSKI FESTIVAL VIN

KAZALO - zbirni list objav



RadoSt

5.1.2016	Pet zvezdic	Stran/Termin: 58	SLOVENIJA
Naslov:	Vinski univerzum - festival za mlade presegel pričakovanja		
Vsebina:	Sredi decembra se je v Grand hotelu Union v Ljubljani odvil prvi Vinski univerzum, kakor so vinski festival za mlade poimenovali organizatorji, nadebudna skupina mladih vinarjev in ljubiteljev vina z različnih koncev Slovenije.		
Avtor:			
Rubrika, Oddaja:	V SVETU PIJAČ	Žanr: VEST	Naklada: 7.500,00
Gesla:	RADO STOJAVNOVIČ, VINSKI UNIVERZUM, SLOVENSKI FESTIVAL VIN		

Naslov: **Vinski univerzum - festival za mlade presegel pričakovanja**

Avtor:

Rubrika/Oddaja: **V SVETU PIJAČ**Žanr: **VEST**Površina/Trajanje: **269,95**Naklada: **7.500,00**Gesla: **RADO STOJAVNOVIČ, VINSKI UNIVERZUM, SLOVENSKI FESTIVAL VIN**

Vinski univerzum - festival za mlade presegel pričakovanja

Sredi decembra se je v Grand hotelu Union v Ljubljani odvil prvi Vinski univerzum, kakor so vinski festival za mlade poimenovali organizatorji, nadebudna skupina mladih vinarjev in ljubiteljev vina z različnih koncev Slovenije. »Namen festivala, na katerega smo v prvi vrsti povabili študente različnih fakultet, je mlade vinsko izobraziti ter zvišati njihovo raven kulture uživanja vina,« sta na tiskovni konferenci med drugim povzela vodja projekta Aleš Rodica in vodja programa Špela Štokelj, ki oba prav tako prihajata iz vinarskih družin. Na Vinskem univerzumu, ki ga je obiskalo več kot 700 študentov, se je z vini predstavilo 40 vrhunskih mladih vinarjev iz 8 vinorodnih okolišev Slovenije. Pri vsakem vinarju so mladi izvedeli tudi kakšno zanimivost, na primer o pridelavi vina, o različnih vrstah vin ter osnovna vinska pravila (kako pokušati, pravilna drža kozareca ...).

Vzporedno s festivalom sta se odvili tudi dve kulinarično-vinski delavnici, ki sta potekali pod vodstvom mladih kuharjev – Tomaža Bratovža iz Restavracije JB in Črta Butula z Domačije Butul. Udeležencem sta predstavila svoje kreacije, ideje in vizije, skozi spajanje jedi in vin pa jih je popeljala sommelierka Vanja Mramor.

Vstopnice za festival, ki so se prodajale preko študentskih organizacij in zaupnikov, so bile teden dni pred dogodkom razprodane. Zaradi velikega zanimanja študentov za spoznavanje slovenske vinske kulture, imajo mladi organizatorji, ki jim je pri izvedbi prvega festivala na pomoč priskočil Rado Stojanovič, sicer organizator Slovenskega festivala vin in kulinarike, že veliko novih načrtov.



V družinsko tradicijo pridelave vina so že vpeti tudi (z leve) Žiga Šerbinek (Vino Kušter) iz Plač, brata Matic in Dorian Gjerkeš iz Fikšincev ter Patrik Gaube iz Svečine.



O belokranjskih sortah in vinih sta znali marsikaj zanimivega povedati Nastja Šturm in Katja Geltar (vinska klet Šuklje).