Z dovoljenjem g. Pečariča v celoti objavljamo:

Upravni odbor Društva vinogradnikov Metlika (UO DV Metlika) je skladno s 6. in 7. členom Statuta društva vinogradnikov Metlika 30. 1. 2009 sprejel

PRAVILNIK O OCENJEVANJU VIN V OKVIRU PRIREDITVE

VINSKA VIGRED

Namen in cilj

1. člen

Namen in cilj ocenjevanja belokranjskih vin je dvig kakovosti, promocija in izboljšano trženje z vsakoletno osrednjo prireditvijo. Pravilnik določa pravila in pogoje sodelovanja pri ocenjevanju, pogoje in potek ocenjevanja, kriterije za dodelitev odličij in druge pogoje. Vzorce vina dostavijo na zbirno mesto komisije za pobiranje vzorcev društva vinogradnikov, ki jih imenuje UO DV Metlika.

Pogoji za sodelovanje pri ocenjevanju vin

2. člen

Vzorec vina v ocenjevanje lahko oddajo člani društva vinogradnikov, ki se ukvarjajo z vinogradništvom, individualni pridelovalci, podjetniki in organizacije, ki izpolnjujejo pogoje Zakona o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina (Ur. l. RS 21/2006) in plačajo določeno pristojbino, ki jo za vsako leto določita UO DV Metlika in PO Vinske vigredi na osnovi izdelanega predračuna ocenjevanja.

3. člen

Posamezni pridelovalec za vsak vzorec vina odda eno (1) steklenico vina v vinski steklenici po 1 liter, zaprti s kronskim ali plutovinastim zamaškom, ali v 0,75 litra buteljčni steklenici, zaprti s plutovinastim ali silikonskim zamaškom, ali originalno polnitev steklenic z navojnim vinskim zamaškom. Izjemoma, za vina posebnih kakovosti, v manjših originalno napolnjenih steklenicah. Vina, polnjena v manjši embalaži od 0,5 litra, je potrebno dostaviti dve (2) steklenici.

Vzorci vin morajo biti pridelani iz priporočenih in dovoljenih vinskih sort, skladno s Pravilnikom o rajonizaciji vinogradniškega območja Slovenije in sortami, določenimi za pridelavo vin v vinorodnem okolišu Bela krajina. Na ocenjevanju lahko sodelujejo tudi vina vinogradnikov iz pobratenih občin.

4. člen

Vse steklenice posameznega vzorca vina morajo biti označene s sledečimi podatki:

- ime, priimek in točen naslov pridelovalca,

- oznako vina (zvrst vina ali sorta, npr.: metliška črnina PTP, rumeni muškat, sauvignon izbor …)

- geografsko poreklo (ožji okoliš vinograda, npr. Drašiči, Vidošiči, Lokvica …),

- letnik pridelave,

- kategorija vina (suho, …, polsladko, …),

- kot priloga obvezna kemijska analiza vina (lahko društvena), za predikatna vina pa fotokopijo zapisnika o pregledu zrelosti grozdja v času trgatve

Kemijska analiza posameznega vzorca mora vsebovati:

- alkohol v vol.% ,

- skupne kisline v g/l,

- ostanek nepovretega sladkorja v g/l.

Pomanjkljivo označeni vzorci vin se zavrnejo, najpozneje pred ocenjevanjem.

Pogoji pri ocenjevanju in organizaciji ocenjevanja

5. člen

Za izvedbo ocenjevanja morajo biti na voljo ustrezni postopki, okolje, oprema, vzorci, metode ocenjevanja, ocenjevalci, obdelava rezultatov, ustrezna odličja itd.

6. člen

Prostori za ocenjevanje naj bi bili sestavljeni iz več prostorov: prostor za pripravo vzorcev, sortiranje in hranjenje vzorcev, prostor za senzorično ocenjevanje, prostor za obdelavo podatkov in prostor za vmesni prosti čas.

Prostor za senzorično oceno vin mora biti svetel, zračen, čist in na mirni lokaciji, nevtralen po vonju, brez zunanjih vplivov okolja.

V prostoru, kjer poteka ocenjevanje, morata biti zagotovljena mir in tišina in ne sme biti prisoten nihče, ki ni zadolžen pri tehnični organizaciji in vodenju ocenjevanja.

Temperatura v prostoru za ocenjevanje mora biti 18–20 stopinj Celzija, relativna vlažnost 60–70 %, osvetlitev pa po možnosti naravna.

Kajenje v vseh prostorih ni dovoljeno.

7. člen

Vodjo ocenjevanja imenujeta Upravni odbor Društva vinogradnikov Metlike in PO Vinske vigredi. Posamezna ocenjevalna komisija skupaj s predsednikom šteje sedem (7) ali pet (5) članov. Komisija ocenjuje po 20 točkovnem sistemu (Buxbaum) z izračunom povprečja vseh ocenjevalcev, pri čemer se najvišja in najnižja ocena izločita iz povprečja.

Član komisije za oceno vin mora imeti ustrezna znanja za senzorično ocenjevanje vin, poznavanje porekel vin, tehnologij, poznavanje različnih vin, več kot petletno prakso v dejavnosti in vsaj tri leta prakse pri ocenjevanju vin ter opravljen tečaj z izdanim spričevalom za ocenjevalca vin skladno z zakonom.

Ocenjevalci za delo prejmejo ustrezen honorar, ki ga določi organizator izvedbe ocenjevanja.

8. člen

Pred ocenjevanjem se pod nadzorstvom vodje ocenjevanja opravi razporeditev vzorcev na osnovi podatkov kemijske analize dostavljenih vzorcev in določi vrstni red ocenjevanja.

Za ocenjevanje se za posamezni vzorec napove zvrst ali sorta in kategorija vina, pri predikatnih vinih tudi deklarirana stopnja. Pri ocenjevanju predikatnih vin mora ocenjevalec na ocenjevalni listič poleg drugih zahtevanih podatkov s pripisom DA ali NE potrditi ali (ne)potrditi zaznane ali nezaznane značilnosti posameznega deklariranega predikatnega vina. Če vino, ki je deklarirano

kot predikatno, ne prejme najmanj 18,01 točk, ne more nositi označbe predikatna.

9. člen

Ocenjevanje vin poteka anonimno, za to poskrbi tajnik komisije z organizatorjem ocenjevanja.

10. člen

Vodja ocenjevanja vin pred pričetkom preveri vse pogoje in organizacijo ocenjevanja. Člane komisije seznani s potekom ocenjevanja in kriteriji. Pred pričetkom ocenjevanja z enim ali več vzorci z ocenjevalci poenoti kriterije ocenjevanja. Taki vzorci so izven konkurence. Določi red, hitrost ocenjevanja in potrebne odmore.

11. člen

Vodja ocenjevanja skrbi za anonimnost pri prezentaciji vzorcev, skrbi za določen vrstni red, skrbi za nemoteno delo komisije (ocenjevalni lističi, kozarci, ustrezna temperatura vin, pravočasni izračuni povprečnih ocen itd.), obvešča predsednika komisije o informacijah, ki so potrebne za normalen potek ocenjevanja, ter skrbi za usklajeno delo pomožnega osebja, ki sodeluje pri ocenjevanju.

12. člen

Posamezni ocenjevalec komisije ima svojo mizo, ločeno od ostalih, pogrnjeno z belim prtom, na mizi najmanj tri degustacijske vinske kozarce, ocenjevalne lističe, posodo s svežo vodo, posodo za vsakokratno odlivanje in izpljuvanje, krožnik s koščki črnega kruha in nevtralnih jabolk, nekaj belih celuloznih serviet ter papir za ocenjevalčeve pripombe.

Na ocenjevalne lističe se vpiše označba številka napovedanega vzorca, vrsta vina (sorta, zvrst…), ocena vzorca, lahko po posameznih razporeditvah točk (čistost, barva, vonj, okus, harmonija) s skupnim seštevkom točk ali samo s skupno oceno vina, datum in podpis ocenjevalca.

Ocene posameznih ocenjevalcev za posamezne vzorce morajo ostati anonimne.

13. člen

Komisija za ocenjevanje vin ocenjuje vina po 20-točkovnem sistemu (Buxbaum) s sledečo razporeditvijo točk:

Peneča vina:

-	čistost:	0–2 točki,	0–2 točki,
-	barva:	0–2 točki,	0–2 točki,
-	vonj:	0–4 točke,	0–4 točke,
-	okus:	0–6 točk,	0–5 točk,
-	harmonija:	0–6 točk,	0–5 točk,
-	penjenje:	/	0–1 točka,
-	iskrenje	/	0–1 točka.

Skupni seštevek: maksimalno 20 točk.

Posamezno skupno oceno ocenjevalec poda v desetinah točk (14,5; 18,9 …).

14. člen

Vina v ocenjevanju morajo imeti ustrezno temperaturo, in sicer: bela 10–12 °C, rdečkasta 13–15 °C, rdeča 16–18 °C, peneča vina 6–8 °C., predikatna vina 8–10 °C.

15. člen

Komisija ocenjuje vina po posameznih serijah na osnovi deklaracije in kemijske analize:

- glede na barvo: bela, rdečkasta, rdeča (po presoji predsednika oz. komisije lahko tudi drugače),

- glede na ostanek nepovretega sladkorja: suha, polsuha, polsladka, sladka,

- glede na aromo: najprej nevtralna vina, v nadaljevanju k povečani aromi,

- glede na starost: najprej mlada vina, nato po starosti.

16. člen

Pomožno osebje, ki toči vino ocenjevalcem, mora imeti zakrito steklenico v celotni višini, tako da označbe na steklenici ne smejo biti vidne. Izvedba ocenjevanja mora zagotavljati vsem vzorcem enake pogoje in možnosti za anonimno ocenjevanje.

17. člen

Pri ocenjevanju po 20-točkovnem sistemu (Buxbaum) so vina, ki v povprečju izračuna dosežejo manj od 14,01 točke, negativno ocenjena. Negativno ocenjena vina so tudi, če je več kot polovica ocenjevalcev tako odločila (trije od petih). V primeru negativne ocene mora ocenjevalec na ocenjevalnih lističih označiti vzrok take odločitve, predsednik komisije po zbranih ocenjevalnih lističih takoj določi, če je vzorec negativno ocenjen, to označi na vrhnjem ocenjevalnem lističu, izbere prevladujoč vzrok negativne ocene, ga vpiše na ocenjevalni listič, ga podpiše in vzorec razglasi za negativno ocenjen.

Izračun povprečne ocene se v tem primeru ne izvrši.

Za lažje delo in računalniško obdelavo podatkov ocenjevanja se lahko uporabljajo šifranti bolezni in napak vin. Ocenjevalec na ocenjevalni listič vpiše eno ali več šifer za določeno zaznavo, ki odloča(jo) o negativni oceni vina.

Pri večinsko negativnem ocenjenem vzorcu predsednik komisije označi le en prevladujoč vzrok negativne ocene, izjemoma največ dve prevladujoči napaki.

18. člen

Ocenjevalni lističi se pobirajo po vsakem vzorcu, pred točenjem naslednjega vzorca (ali istočasno), hkrati se sprotno izračunavajo povprečja po dogovorjenem kriteriju. Rezultati povprečnih ocen ocenjevanja se lahko skladno z dogovorom s predsednikom komisije in tehnično službo objavljajo po določenem številu vzorcev ali po ocenjevanju posameznih zvrsti ali sort. Rezultati povprečnih ocen se lahko komisiji posredujejo sproti (z zamikom enega ali dveh vzorcev) na monitorju. Vsi rezultati se lahko objavljajo le z degustacijsko številko in povprečno oceno. Vpogled v poimenski seznam dostavljenih vzorcev ocenjevalcem in tehničnemu osebju v času ocenjevanja vin ne sme biti omogočen. Objavljajo se le povprečne ocene, izračunane brez ocen posameznih ocenjevalcev.

19. člen

Praviloma se na prireditvi podeljujejo tudi odličja, in sicer:

- ŠAMPION – za najvišje ocenjeno Belokranjsko vino na prireditvi, ne glede na kategorijo in barvo, mora pa prejeti oceno za vsaj zlato medaljo;

- ŠAMPION METLIŠKIH ČRNIN PTP – kot najvišje ocenjeno vino v kategorij Metliška črnina PTP;

- ŠAMPION BELOKRANJCEV PTP – kot najvišje ocenjeno vino v kategoriji belokranjec PTP;

- ŠAMPION TUJIH VIN - za najvišje ocenjeno tuje vino na prireditvi, ne glede na kategorijo in barvo.

Najvišje ocenjena metliška črnina PTP se razglasi za Kraljico metliških črnin PTP.

V primeru enakih najvišjih ocen za podelitev šampiona se te vzorce ponovno degustira in izbere šampiona.

20. člen

Druga odličja prejmejo vina z oceno:

I. Mirna vina normalne trgatve, zvrsti in sorte ter peneča vina ne glede na barvo:

- bronasta medalja – za vina z oceno od 15,50–16,00 točk,
- srebrna medalja z diplomo – za vina z oceno 16,01–17,50 točk,
- zlata medalja z diplomo – za vina za oceno 17,51–18,50 točk,
- velika zlata medalja z diplomo – za vina z oceno 18,51 točke in več.

II. Mirna vina posebne kakovosti, arhivska, posebna vina; zvrsti in sorte, ne

glede na barvo:

- bronasta medalja – z vina z oceno od 16,00–17,00 točk,

- srebrna medalja z diplomo – za vina z oceno 17,01–18,00 točk,

- zlata medalja z diplomo – za vina z oceno od 18,01–19,00 točk,

- velika zlata medalja z diplomo – za vina z oceno 19,01 točke in več.

III. Metliška črnina PTP in Belokranjec PTP:

- bronasta medalja – z vina z oceno od 15,00–16,00 točk,

- srebrna medalja z diplomo – za vina z oceno 16,01–16,69 točk,

- zlata medalja z diplomo – za vina z oceno od 16,70–17,00 točk,

- **velika zlata medalja z diplomo – za vina z oceno 17,01 točk in več.**

IV. Kraljica vin Metliška črnina PTP

Lastnik mora imeti na zalogi najmanj 500 litrov enakega vina, ki ga ponudi prireditelju v odkup in zagotovi določeno količino za promocijo.

21. člen

Vina PTP, ki po spremnem analiznem izvidu ne ustrezajo pravilniku o PTP, se pred ocenjevanjem prekategorizirajo med vzorce mešanih belih oziroma mešanih rdečih vin. Po ocenjevanju in pred uradno objavo rezultatov, organizator pri šampionu Metliških črnin PTP in šampionu Belokranjcev PTP preveri v pooblaščenem laboratoriju stopnjo alkohola, skupnih kislin in vsebnost nepovretega sladkorja. Če vino ne ustreza pravilniku PTP, se ga uvrsti med mešana rdeča oziroma mešana bela. V preverjanje gre naslednje vino po lestvici, dokler vino ne ustreza pravilniku PTP in le-to dobi naziv šampion.

22. člen

Razdelitev odličij, na osnovi zapisnika o ocenjevanju vin, potrdi na prvi seji po končanem ocenjevanju UO DV Metlika.

23. člen

Nazivi in druga odličja se podeljujejo na osrednji prireditvi. Podelitev opravijo predsednik DV Metlika, župan-ja občine Metlika ter častni gost prireditve. Praviloma se rezultati ocenjevanja objavijo na spletni strani DV Metlika, v biltenu Vinske vigredi, Upravni odbor pa o tem lahko odloči tudi drugače.

Prehodne in končne odločbe

24. člen

Ocenjevanje vin za prireditev VINSKA VIGRED mora potekati pod pokroviteljstvom Strokovnega društva vinogradnikov in vinarjev Slovenije.

25. člen

Lastnikom vin, ki so bila na ocenjevanju negativno ocenjena, se dostavi pisna obrazložitev take ocene.

Pritožb na oceno ni.

26. člen

Celotni rezultati ocenjevanja vin so objavljeni v ustrezni pisni obliki – bilten in se javno razglasijo.

27. člen

Na osrednjo prireditev Vinsko vigred je vinogradnik dolžan brezplačno dostaviti naslednje količine vina v degustacijsko klet: SR medalje po 1L, ZL in VZL po 3L, visoke predikate (izbor, jagodni izbor, ledeno vino, suhi jagodni izbor) po 1,5 L ne glede na embalažo, šampioni po 3L ne glede na vrsto vina in pakiranje. UO lahko določi tudi manjše količine.

Vino je potrebno dostaviti najpozneje do torka zvečer pred osrednjo prireditvijo v degustacijsko klet v metliškem gradu. Če kateri od vzorcev poide, je lastnik na poziv vodje kleti dolžan dostaviti dodatno količino vzorca. Ta vina se po prireditvi plačajo po ceniku, ki ga določi UO DV Metlika in je enoten za vse vinogradnike.

28. člen

Pravilnik se uporablja za osrednje ocenjevanje vin za prireditev Vinska vigred.

29. člen

Odličja, pridobljena na ocenjevanju vin za prireditev Vinska vigred, se lahko uporabljajo v

aktivnostih trženja belokranjskih vin in pridelovalcev, s ciljem promocije pridelovalnega področja. Ob prijavi vzorca lastnik podpiše izjavo o soglašanju, da se njegovi podatki lahko javno uporabljajo na prireditvi in v medijih.

30. člen

Na osrednji prireditvi ocenjevanja belokranjskih vin lahko izven konkurence nastopajo vina posameznih strokovnih institucij, podjetnikov in zasebnikov iz vinorodnega okoliša Bela krajina s ciljem preizkušanja in preverjanja novih dognanj.

31. člen

Podatki o rezultatih ocenjevanja s poimenskim seznamom pridelovalcev in doseženimi ocenami morajo biti javno dostopni vsaj 5 delovnih dni po ocenjevanju. Pisna obvestila pa morajo prispeti

v roku 14 dni, za kar poskrbi organizator ocenjevanja.

32. člen

Spremembe in dopolnitve Pravilnika o ocenjevanju vin v okviru prireditve Vinska vigred pripravi upravni odbor DV Metlika na osnovi prejetih predlogov sprememb in po uskladitvi z društvi vinogradnikov iz Bele krajine, sprejme pa občni zbor DV Metlika po postopku, kot je bil sprejet.

33. člen

Pravilnik stopi v veljavo v petnajstih (15) dneh po sprejetju na občnem zboru DV Metlika in se objavi na spletni strani DV Metlika..

Upravni odbor društva vinogradnikov Metlika

Predsednik: Martin Pečarič

Izvirnik v MS Word datoteki lahko prenesete tukaj .