



Grajski trg 3  
2270 Ormož

## **PRAVILNIK O OCENJEVANJU VIN ZA »NAJ ŠPRICAR «**

### **1. Člen**

S tem pravilnikom se določa način ocenjevanja in nagrajevanja vin, ki so prepoznana kot najboljše »špricar vino«.

### **2. člen**

#### **Organizator**

Ocenjevanje organizira Javni zavod za turizem, kulturo in šport Občine Ormož (v nadaljevanju (Javni zavod TKŠ) skupaj z Društvom vinogradnikov Ljutomersko-ormoških gorc Jeruzalem, ki poskrbita za tehnično izvedbo ocenjevanja in objavo rezultatov v medijih.

### **3. člen**

#### **Vino**

Vino, ki lahko sodeluje v tekmovanju za najboljše špricar vino, mora biti belo mirno vino, ki ga je pridelovalec prijavil v register pridelovalcev grozdja in vina in za katerega je pridobil odločbo pooblaščenih organizacij za promet. Enako velja tudi za vina, ki prihajajo iz Republike Hrvaške.

**Vino, ki lahko sodeluje na ocenjevanju, mora biti označeno kot suho ali polsuho.**

### **4. člen**

#### **Komisiji in Ocenjevalci**

Za ocenjevanje naj špricar vino sta **organizirani dve komisiji – strokovna in potrošniška. Vsaka komisija na osnovi ocenjevanja izbere svoje naj špricar vino.**

V prvi t.im. strokovni komisiji so strokovnjaki, večinoma predstavniki enološke stroke. V drugi, t.im. potrošniški komisiji pa so lahko predstavniki potrošnikov vina, gostincev in vinogradnikov.

Člane komisije določi Javni zavod TKŠ v dogovoru z Društvom.

### **5. člen**

#### **Ocenjevanje**

Ocenjuje se po 5 – točkovnem sistemu, kjer je 5 najboljša ocena, 1 pa najslabša. Možne so tudi vmesne ocene, npr. : 1,5, 2,5, 3,5 in 4,5.



**Pri izračunu končne ocene vzorca se izloči najvišja in najnižja ocena. Ocena je izračunana kot aritmetično povprečje ocen, ki so bile upoštevane v izračunu.**

Ocenjevanje je javno, vodi pa ga predsednik komisije, ki je skupaj s tehnično službo zadolžen za pravilen potek ocenjevanja.

Ocenjevanje poteka v tišini, zagotovljena mora biti popolna anonimnost vzorcev.

Ocenjevanje poteka v primernih prostorih, organizator poskrbi tako za pravilno temperaturo vina kot tudi za zračnost prostora in tudi primerno osvetlitev. Organizator poskrbi tudi za anonimnost vzorcev.

## 6. člen

### **Potek ocenjevanja in izbor vina za naj špricar**

1. V prvem delu ocenjevanja se vina ocenjujejo v zaporedju od suhega k polsuhemu vinu.
2. Špricar vino se pokuševalcu nameša na mizi z mineralno vodo v razmerje voda/vino 1:1.
3. **Najboljši trije vzorci vina z najvišjo povprečno oceno – se pred končno razglasitvijo ponovno razvrsti in degustira kot vzorci A, B, C ne glede na število doseženih točk.**
4. Pokuševalci rangirajo špricar po všečnosti od 1 do 3, pri čemer pomeni rang 1 prvo mesto, rang 3 pa zadnje mesto.
5. **Obvelja ocena končnega rangiranja** in ne povprečje, kot so ga špricar vina dobila v prvem krogu ocenjevanja.
6. Rangiranje vin pa ni osnova za določitev vrstnega reda za priznanja, tam obvelja kot merilo število doseženih točk, pri čemer je zmagovalno vino na prvem mestu, ne glede na dosežene točke v rednem delu ocenjevanja.
7. Vsaka od komisij opravi svoje rangiranje.

## 7. člen

### **Datum in kraj ocenjevanja**

**Ocenjevanje naj špricar vina bo potekalo v petek 25.10.2019 v Ormoškem gradu, Grajski trg 3.**

JERUZALEM  
SLOVENIJA



## 8. člen

### Vzorci

Vzorci (6 steklenice/vzorec vsak po 1/0,75 liter) je potrebno dostaviti skupaj s prijavnico in analiznim izvidom – odločbo za prodajo vina najpozneje do 22.10.2019 v TIC Ormož, Grajski trg 3, Ormož.

Organizator bo na mestu prevzema zagotovil označbo vina in preveril, če je prijavnica izpolnjena in če se odločba nanaša na dostavljeno vino (etiketa).

Vinarji se s tem, ko prijavijo vino na ocenjevanje obvežejo, da bodo v šotoru Martinovanje 2018, če bo njihovo vino izbrano kot naj špricar vino, točili isto vino, kot so ga poslali na ocenjevanje. Za identičnost bodo jamčili tako v smislu označbe na etiketi kot tudi vseh ostalih parametrov iz odločbe.

Vinarji se zavezujejo, da imajo na zalogi vsaj še 500 litrov vina, ki ustrezajo vinu na odločbi. To bo v primeru če vino dobi naziv »naj špricar vino«, omogočilo točenje vina v Martinovem šotoru

S tem bodo zagotovili verodostojnost tako organizatorjev, ocenjevanja kot tudi samega dogodka kot je Martinovanje 2019.

## 9. člen

### Rezultati in objava rezultatov

Najboljši - naj špricar po izboru obeh komisij bo prejemnik posebne nagrade, vsa ostala vina pa bodo nagrajena oz njihovi pridelovalci s priznanji za sodelovanje, razglasitev pa bo na otvoritveni slovesnosti Martinovanje 2019 dne 8.novembra 2019. Natisnjen bo katalog sodelujočih vinarjev, rezultati ocenjevanja pa bodo objavljeni na spletu.

**Obe najboljši špricar vini (najboljše po izboru strokovne komisije in najboljše po izboru komisije potrošnikov), ki izhajata iz ljutomersko ormoškega podokoliša, bo v Martinovem šotoru točil izbrani gostinec – Gostilna Ozmec Osluševci, ki je bil izbran v okviru poziva vsem ormoškim gostincem kot nosilec gostinske ponudbe v šotoru za Martinovanje 2019 v Ormožu.**

Ormož, september 2019

Javni zavod TKŠ Ormož

Andreja Brglez

Društvo vinogradnikov ljutomersko  
ormoških goric Jeruzalem

Marija Glavinič

JERUZALEM  
SLOVENIJA

