



Grajski trg 3
2270 Ormož

PRAVILNIK O OCENJEVANJU VIN ZA »NAJ ŠPRICAR 2022«

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 goric Jeruzalem. JZTKŠ Ormož poskrbi za tehnično izvedbo ocenjevanja in objavo rezultatov v medijih, drugi pa kot partner zagotovi obveščeno vinarjev tako doma kot preko meje.

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 vino, za katerega je pridobil odločbo pooblaščen organizacije za promet. Enako velja tudi za vina, ki prihajajo iz tujine.

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 so predstavniki potrošnikov vina, gostincev in vinogradnikov.

Člane komisije določi Javni zavod TKŠ Ormož.





Grajski trg 3
2270 Ormož

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 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 pilsuhemu 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 vsečnosti 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.





Grajski trg 3
2270 Ormož

7. člen

Datum in kraj ocenjevanja

Ocenjevanje naj špricar vina bo potekalo v četrtek, 27. 10. 2022 v Beli dvorani Grajske pristave Ormož, Grajski trg 1.

8. člen

Vzorci

Vzorce (4 steklenic/vzorec vsak po 1 oz. 0,75 litra) je potrebno dostaviti skupaj s prijavnico in analiznim izvidom - odločbo za prodajo vina najpozneje do 25. 10. 2022 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).

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 2022 dne, 11. novembra 2022 v Martinovem šotoru za Grajsko pristavo Ormožu. Natisnjen bo katalog sodelujočih vinarjev, rezultati ocenjevanja pa bodo objavljeni tudi v lokalnih medijih.

Obe najboljši špricar vini (najboljše po izboru strokovne komisije in najboljše po izboru komisije potrošnikov), ki izhajata iz ljutomersko ormoškega podkoliša, bosta imeli priložnost, da se celotno leto promovirata in tržita (litrski steklenica) v Vinoteki Destinacije Jeruzalem Slovenija.

Ormož, oktober 2022



Javni zavod TKŠ Ormož

Andrej Vršič

JERUZALEM
SLOVENIJA

