JAVNI ZAVOD ZA TURIZEM,
KULTURO IN ŠPORT
OBČINE ORMOŽ

Grajski trg 3
2270 Ormož

1. mesto TOP 100 Story Awards 2025
1st place DESTINATION MANAGEMENT

PRAVILNIK O OCENJEVANJU VIN ZA

»NAJ ŠPRICAR 2026«

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).

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 pooblaščene organizacije 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.

5. člen
Ocenjevanje

Ocenjuje se po 5-točkovnem sistemu, kjer je 5 najboljša ocena, 1 pa najslabša. Možne so tudi vmesne ocene, zaokrožene na eno decimalko, npr. : 1,5; 4,3; 3,8, 4,6.

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 polsuhemu vinu.
2. Špricar vino se pokuševalcu nameša na mizi z mineralno vodo v razmerje mineralna 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 te 3 vzorce 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. V primeru dveh enakih ocen, se na prvo mesto določi tisto, ki je imelo več prvih mest, če pa je po tem merilu še vedno rezultat izenačen, se ponovi rangiranje samo za ta dva vzorca.
7. 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.
8. Vsaka od komisij opravi svoje rangiranje.

7. člen
Datum in kraj ocenjevanja

Ocenjevanje naj špricar vina bo potekalo v torek, 4. 11. 2025 na Gradu Ormož v prostorih MCO Ormož, Grajski trg 3, v Ormožu.

8. člen
Vzorci

Vzorce (4 steklenic/vzorec vsak po 1 oz. 0,75 litra) je potrebno dostaviti skupaj s prijavnico in analiznim izvidom - najpozneje do 2. 11. 2026 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. Razglasitev pa bo na **otvoritveni slovesnosti Martinovanja 2026** v petek, 13. novembra 2025 ob 16.00 v Martinovem šotoru za Glasbeno šolo Ormož. Rezultati ocenjevanja 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 podokoliša, bosta imeli priložnost, da se celotno leto promovirata in tržita (litrska steklenica) v Grajski vinoteki Ormož.

Ormož, 4. oktober 2026

Valerija Kolenko

direktorica

JAVNI ZAVOD ZA TURIZEM, KULTURO IN ŠPORT OBČINE ORMOŽ 1