



Upravni odbor Društva vinogradnikov Podgorje je marca 2023 sprejel

PRAVILNIK O OCENJEVANJU VIN DRUŠTVA VINOGRADNIKOV PODGORJE

Namen in cilj

1. Člen
Namen in cilj ocenjevanja cvička in drugih dolenjskih vin je dvig kakovosti vin. Pravilnik določa pravila in pogoje sodelovanja pri ocenjevanju, pogoje in potek ocenjevanja, kriterije za dodelitev odličij in druge pogoje.

Pogoji za sodelovanje pri ocenjevanju vin

2. Člen
Vzorec vina lahko dostavijo 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 določi UO društva
3. Člen
Posamezni pridelovalec za vsak vzorec vina odda eno steklenico vina v vinskih steklenicah po 1 liter, zaprtih s kronskim ali navojnim zamaškom. Vzorci vin mora 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 Dolenjske.
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),
 - geografsko poreklo (vinska gorica),

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 bodo po možnosti 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 do 20 stopinj Celzija, relativna vlažnost 60 – 70%, osvetlitev pa po možnosti naravna.

7. Člen

Posamezna ocenjevalna komisija skupaj s predsednikom šteje vsaj 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. Večina ocenjevalcev za ocenjevanje cvičkov mora biti iz pridelovalnega okoliša Dolenjske in izpolnjevati zgoraj navedene pogoje. Število vsake komisije mora biti obvezno liho. Ocenjevalci za delo prejmejo ustrezen honorar.

8. Člen

Pred ocenjevanjem se pod nadzorstvom predsednika društva in namestnika opravi razporeditev vzorcev na osnovi podatkov dostavljenih vzorcev in določi vrstni red ocenjevanja. Za ocenjevanje se za posamezni vzorec napove zvrst ali sorta in kategorija vina.

9. Člen

Ocenjevanje vin poteka anonimno, za to poskrbi predsednik društva

10. Člen

Predsednik(a) komisij za oceno vin pred pričetkom preveri(ta) vse pogoje in organizacijo ocenjevanja. Člane komisije seznanita s potekom ocenjevanja in kriteriji. Pred pričetkom ocenjevanja z enim ali več vzorci poenotita z ocenjevalci kriterije ocenjevanja. Taki vzorci so izven konkurence. Predsednik društva po dogovoru s predsednikoma komisij določi red, hitrost ocenjevanja in potrebne odmore.

11. Člen

Predsednik društva 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 napovedanega, številka vzorca, 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:

- čistost: 0 – 2 točki,
- barva: 0 – 2 točki,
- vonj: 0 – 4 točke,
- okus: 0 – 6 točk,
- harmonija: 0 – 6 točk,

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 oC,
- rdečkasta 13-15 oC,
- rdeča 16 – 18 oC,

15. Člen

Komisija ocenjuje vina po posameznih serijah na osnovi deklaracije:

- glede na barvo: bela, rdečkasta, rdeča (po presoji predsednika oz. komisije lahko tudi drugače),
- glede na ostanek neprevretega sladkorja: suha, polsuha, polsladka, sladka, -
- glede na aromo: najprej nevtralna vina, v nadaljevanju k povečani aromi,
- glede na ekstrat: najprej z nižjim, nato z rastočim ekstraktom,
- 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 doseže 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 negativno ocenjenem vzorcu predsednik komisije označi le en prevladujoč vzrok negativne ocene. Vzorec je negativno

ocenjen, če izračun povprečja znaša izpod zakonske (lahko dogovorjene meje), ne glede na število negativnih ocen.

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

Maksimalno je lahko podeljenih največ 50 % odličij pozitivno ocenjenih vzorcev. Omejitev se upošteva po posameznih kakovostnih stopnjah. V kolikor rezultati ocenjevanja pokažejo, da naj bi se podelilo več odličij, se mora to uskladiti na upravnem odboru. Usklajevanje naj bi se čimbolj približalo kriterijem Zveze vinogradnikom Dolenjske. Za podelitev drugih nazivov kakovosti vina morajo biti nagrajena vina najvišje ocenjena.

20. Člen

Odličja prejmejo vina z oceno:

I. Mirna vina normalne trgatve, zvrsti in sorte, ne glede na barvo, razen cvička, žametne črnine, dolenjskega belega vina, dolenjskega rdečega vina:

- pisno priznanje - za vina z oceno od 16,25 - 16,99
- srebrna medalja z diplomom – za vina z oceno 17,00 – 17,59
- zlata medalja z diplomom – za vina za oceno 17,60 – 18,09
- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno od 18,10 dalje

II. Cviček

- pisno priznanje – za vina z oceno 15,00 – 15,75
- srebrna medalja z diplomom – za vina z oceno 15,76 – 15,99
- zlata medalja z diplomom – za vina z oceno 16,00 – 16,19
- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno nad 16,20

III. Mirna suha vina dolenjskega belega, kraljevine dolenjskega rdečega vina in žametne črnine:

- pisno priznanje – za vina z oceno 15,80 – 16,39
- srebrna medalja z diplomom – za vina z oceno 16,40 – 16,65
- zlata medalja z diplomom – za vina z oceno 16,66 – 16,89
- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno nad 16,90

21. Člen

Nazivi in druga odličja se podeljujejo na osrednji prireditvi. Podelitev opravi predsednik društva, ki je tudi podpisnik podeljenih odličij. Praviloma se rezultati ocenjevanja javno objavijo. Upravni odbor pa o tem lahko odloči tudi drugače.

Prehodne in dokončne odločbe

22. Člen

Pravilnik izključuje ljubiteljska, laična in neprofesionalna ocenjevanja vin. Organizator ocenjevanja vin mora upoštevati Pravilnik o nazivu, nalogah, dolžnostih in pravicah slovenskega enologa in Pravilnik o strokovnih ocenjevanjih vin v Sloveniji.

23. Člen

Lastnikom vin, ki so bila na ocenjevanju negativno ocenjena se dostavi pismena obrazložitev take ocene. Pritožb na oceno ni.

24. Člen

Celotni rezultati ocenjevanja vin so vsakokratno objavljeni v ustrezni pisni obliki in se javno razglasijo na občnem zboru.

25. Člen

Odličja, pridobljena na ocenjevanju cvička in drugih vin, se lahko uporabljajo v aktivnostih trženja cvička in drugih dolenjskih vin in pridelovalcev, s ciljem promocije pridelovalnega področja, v kolikor ima vinogradnik urejeno vso potrebno zakonsko dokumentacijo, za promet z vinom.

26. Člen

Pravilnik velja in se uporablja za letnik 2022 in vse naslednje do preklica.

Predsednik DV PODGORJE, Matjaž Rifelj.