



Ocenjevanje vin Metlika, 27. april 2024

Poročilo vodje ocenjevanja vin v sklopu Vinske vigredi 2024

Tudi letos je Društvo vinogradnikov Metlika organiziralo ocenjevanje vin v sklopu Vinske vigredi. Sprejem in ocenjevanje vin je potekalo v prostorih restavracije Vinske kleti Metlika. Sprejem je bil 19.4.2024. V oceno nam je bilo zaupano 240 vzorcev vin iz Bele krajine (vseh treh društev) in sosednje Hrvaške (30 vzorcev), in sicer 44 različnih pridelovalcev. Ocenili smo 13 vzorcev metliške črnine PTP, 27 vzorcev belokranjca PTP, najbolj zastopana sorta je bila modra frankinja (26 vzorcev) pri rdečih sortah in rumeni muškati (23 vzorcev) pri belih sortah, 10 vzorcev penečih vin, 35 vzorcev predikatnih in posebnih vin ter ostala mirna vina. Skupno smo ocenili 33 različnih sort oz. kategorij vin. Vina so 27.4.2024 ocenile 3 petčlanske komisije. Vsi degustatorji so bili uradni degustatorji z licenco:

A komisija	B komisija	C komisija (rezerva)
<i>Ivanka Badovinac - predsednik</i>	<i>Jure Grubar - predsednik</i>	<i>Jure Štalcar - predsednik</i>
Tone Pezdiric - član	Jernej Muhič - član	Samo Hudoklin – član
Janja Lokovšek - član	Sebastijan Rojs - član	Veomir Miškovič - član
Jože Prah - član	Uroš Hoznar - član	Gregor Simonič - član
Martin Martinčič - član	Brane Granda - član	Jože Zupančič - član

Ocenjenih je bilo 214 vzorcev (torej 26 kakovostno neustreznih). Povprečna ocena ocenjenih vin je 17,85, kar kaže na visoko kakovost vin. Visoka kakovost se kaže tudi v številu medalj (po Pravilniku ocenjevanja vin za Vinsko vigred): 52 velikih zlatih medalj, 114 zlatih medalj in 48 srebrnih medalj.

Seznam šampionov in prvakov:

VINSKA KLET METLIKA	METLIŠKA ČRNINA PTP	2023	17,57	Šampion metliških črnin PTP letnika 2023
VINSKA KLET METLIKA	BELOKRANJEC PTP	2023	17,53	Šampion belokranjcev PTP letnika 2023
HIŠA VIN PEČARIČ	TRAMINEC	2023	18,07	Šampion tekočega letnika
RAJAKOVIĆ JOSIP	LAŠKI RIZLING SUHI JAGODNI IZBOR	2001	18,83	Šampion tujih vin
VINSKA KLET PRUS	SAUVIGNON SUHI JAGODNI IZBOR	2001	19,87	Šampion predikatnih in posebnih vin
VINSKA KLET PEČARIČ - MEGINC	CHARDONNAY	2023	18,13	Prvak Chardonnaya letnika 2023
PEČAVAR ALEN	LAŠKI RIZLING	2023	17,97	Prvak Laškega rizlinga letnika 2023
VINSKA KLET METLIKA	RUMENI MUŠKAT	2023	18,20	Prvak Rumenega muškata letnika 2023
SIMČIČ DRUŽINA	SAUVIGNON	2023	18,17	Prvak Sauvignona letnika 2023

Poročilo pripravil:
Andrej Bajuk, vodja ocenjevanja

POROČILA PREDSEDNIKOV OCENJEVALNIH KOMISIJ

Predsednik ocenjevalne komisije A – Ivanka Badovinac

V soboto 27. aprila 2024, je v prostorih Vinske kleti Metlika potekalo ocenjevanje vin v okviru Vinske vigredi. Naša degustacijska komisija, katere vodenje mi je bilo zaupano, je ocenila 80 vzorcev vin. Ocenili smo 27 belokranjcev PTP, 4 sortna bela vina, 14 rosejev, 10 penin, 13 metliških črnin PTP in 12 vzorcev predikatov. Ocenjevanje je bilo odlično izpeljano pod vodstvom Andreja Bajuka, ki je skupaj z ekipo mladih članov društva vinogradnikov Metlika brežhibno organiziral tehnično izvedbo ocenjevanja, za kar jim iskreno čestitam.

Lansko leto so zaznamovala pogosta neurja s točo in prekomerne padavine, zaradi katerih je bilo zelo zahtevno varstvo vinske trte. Zaradi relativno nizkih temperatur ter obilice padavin je trta zacvetela šele v prvi polovici junija in v marsikaterem vinogradu je bilo opaziti bolezensko stanje, kot so peronospora in oidij. Vse to je močno vplivalo na čas trgatve in kakovost grozdja in vina. Veliko težav se je pokazalo tudi v času fermentacije in nege mladega vina. Potrebno je bilo veliko znanja in spretnosti, da je v težkih pogojih uspelo pridelati vina dobre kakovosti.

Na začetku smo poskusili belokranjce PTP, ki so bili sadni sveži in izredno harmonični. Večina njih je bila lepo enološko obdelanih, z izredno bogato, sestavljeno aromo, svežino in lepega dolgega pookusa. Skratka bili so odlični, kar kažejo tudi visoko kakovostne ocene. Tudi metliške črnine PTP so izredno lepo presenetile. Dozorelo grozdje ter brežhibna natančnost pri predelavi in negi vina, je pokazala odlične rezultate v kakovosti črnin. Vse črnine so bile ocenjene nad 17 točk in najvišje ocenjena celo 17,73. Opažamo, da vina PTP iz leta v leto dosegajo višje ocene kar kaže, da kakovost teh vin neprestano raste. Čestitke vinarjem za tako dobra vina!

Nato smo poskusili roseje, ki so bili izjemno sadni, sveži, prijetno pitni, kar se je odrazilo tudi v visoko kakovostni oceni. Bili so harmonični in uglajeni, kar je posledica natančnosti vinogradnikov pri delu v vinogradu in kleti. To je tisto, kar danes potrošnik išče.

Večina penin je bila zelo dobrih, kar je odličen pokazatelj kakovosti pridelave penečih vin. Nekaj jih je bilo zorjenih s poudarjeno kvasno in kruhovo noto, na drugi strani pa sveže in sadne penine, kar se je odražalo kot všečno in zelo harmonično. Za zaključek smo poskusili še štiri pozne trgatve in osem ledenih vin različnih sort in letnikov. To so vina, ki nudijo razkošje odličnega vonja in okusa, z izjemno lepo dozorelo aromo predikata in bogat harmoničen okus. Vina so še vedno v odlični kondiciji in imajo še kar nekaj let pred seboj.

Izločeno je bilo malo vin, le nekaj odstotkov. Zaznati je bilo nekaj reduktivnih not, žal pa je bilo zaznati v večini izločenih vzorcev bolezensko stanje, kot so povišane hlapne kisline in cik. Do tega pride zaradi premajhne pozornosti v vinogradu, pri trgatvi in v času predelave, fermentacije ter nege mladega vina.

V svojem imenu in imenu komisije čestitam vsem vinogradnikom in vinarjem za dosežena odličja, še posebej vinarjem, ki so dosegli šampionski naziv za svoja odlična vina.

Spoštovane vinogradnice in vinogradniki, želim vam lepo praznovanje na Vinski vigredi ter veliko uspeha v novem vinskem letniku 2024!

Ivanka Badovinac

Predsednik ocenjevalne komisije B – Jure Grubar

V zelo prijetnem vzdušju ter izredni organizaciji tehnične ekipe smo v soboto, 27.4.2024 ocenili vina letnika 2023 in starejše.

Že uvajalni vzorec je nakazal izredno enakost med komisijami.

Lahko rečem, da velja za vsa vina ocenjena v naši komisiji, od belih zvrsti, preko kernerjev, renških rizlingov, chardonnayev, pinotov, sauvignonov in tramincev, skupaj z oranžnimi vini, v veliki večini izredno lepa zrelost, ter posledična polnost, katera se nadaljuje v prijetno sadnost in pričakovan pookus. Večinoma dovršena vina. Posebej pohvaliti katerega izmed chardonnayav, čeprav se je kakšen žal tudi izgubil v povprečju, kakor tudi dovršena oranžna vina. Pri rdečih je za izpostaviti šentlovrenko aktualnega letnika, pa čeprav s sramežljivo oceno, kakor tudi modri pinot 2019. Za konec še pestra pleta izborov, kjer je bila potrebna koncentracija. Izredno zaslužene visoke ocene teh vin, navdihujoča pa so tudi vina iz sušenega grozdja. Vse pohvale pridelovalcem.

Na drugi strani, se je seveda pojavilo nekaj izjem, katere so se pokazale tako skozi napake, kakor tudi bolezni. Verjetno je bila v kakšnem delu prisotna toča, vsekakor pa je potrebno svoje znanje in doslednost do vina nenehno ohranjati in nadgrajevati. Pri nekaterih vzorcih se je žal videlo, da slednjih nekoliko primanjkuje...

Splošni vtis degustacije je izredno pozitiven, zato še enkrat hvala za povabilo. Vsekakor ponovna zahvala vsej tehnični ekipi ocenjevanja za izredno vzdušje in potek le-tega.

Jure Grubar

Predsednik ocenjevalne komisije C – Jure Štalcar

V okviru prireditve Vinska vigred je društvo Vinogradnikov Metlika organiziralo tradicionalno ocenjevanje vin, ki je potekalo v soboto, 27. aprila 2024, v prostorih Kmetijske zadruge Metlika. Vzorce so ocenjevale tri strokovne skupine. Komisijo C, kateri sem predsedoval, so sestavljali degustatorji Samo Hudoklin, Veomir Miškovič, Gregor Simonič in Jože Zupančič. Ocenili smo 81 vzorcev vin, od tega 15 vzorcev laškega rizlinga, 23 vzorcev rumenega muškata, 3 vzorce rdeče zvrsti, 26 modrih frankinj. Degustacijo smo zaključili s štirimi vzorci jagodnega izbora in desetimi vzorci suhega jagodnega izbora.

Vzorci laškega rizlinga in rumenega muškata so bili večinoma letnik 2023. Večinoma so bila vina srednjega telesa, pitka z lepo svežino. Določeni vzorci pa so kljub težavnemu letniku za pridelavo grozdja postregli z zelo lepo aromatiko, polnostjo v telesu in izdelano fineso okusa. Večina laških rizlingov je bilo suhih, pri vzorcih rumenega muškata pa je bil delež vzorcev z ostankom sladkorja večji. Nekaj vzorcev smo zaradi napak izločili. V glavnem je šlo za bekser ali oksidacijo.

Rdeča vina, predvsem modre frankinje, so bila v glavnem zelo lepo obarvane, z lepo sadnostjo in pitke. Predvsem letnik 2023 je navdušil z intenzivno rdečo barvo, morda so tanini delovali še malo grobo, vendar bodo z zorenjem postali bolj gladki. Vina starejših letnikov so imela več elegance in harmonije, pogrešali smo le malo več polnosti v telesu. Nekaj vzorcev smo žal izločili, predvsem zaradi oksidacije ali povečane vsebnosti hlapnih kislin.

Na koncu pa smo ocenili še 14 vzorcev predikatnih vin, kjer smo znova ugotovili, da imamo v Beli krajini predikatna vina najvišje kakovosti. Tudi vzorci starejših letnikov so pokazali izjemno kakovost in odlično kondicijo, kar priča o izjemnem potencialu teh vin in kakovosti grozdja iz katerega so bila pridelana. Žal nam narava zadnja leta pri pridelavi predikatnih vin ni najbolj naklonjena, s podnebnimi spremembami se možnosti za pridelavo teh čudovitih vin zmanjšujejo.

Na koncu bi se rad zahvalil ekipi degustatorjev za strokovno opravljeno delo ter organizatorjem ocenjevanja, ki so ocenjevanje izvedli na visokem profesionalnem nivoju. Čestitke tudi vinogradnikom za pridelana vina. Vsem želim lepo Vinsko vigred 2024.

Jure Štalcar