

Občni zbor Društva vinogradnikov Metlika (UO DV Metlika) je skladno s 6. in 7. členom Statuta društva vinogradnikov Metlika 10. 4. 2026 sprejel

PRAVILNIK O OCENJEVANJU VIN V OKVIRU PRIREDITVE VINSKA VIGRED

Namen in cilj

1. člen

Namen in cilj ocenjevanja belokranjskih vin je dvig kakovosti, promocija in izboljšano trženje z vsakoletno osrednjo prireditvijo. Pravilnik določa pravila in pogoje sodelovanja pri ocenjevanju, pogoje in potek ocenjevanja, kriterije za dodelitev odličij in druge pogoje. Vzorce vina dostavijo na zbirno mesto komisije za pobiranje vzorcev društva vinogradnikov, ki jih imenuje UO DV Metlika.

Pogoji za sodelovanje pri ocenjevanju vin

2. člen

Vzorec vina v ocenjevanje lahko oddajo člani društva vinogradnikov, ki se ukvarjajo z vinogradništvom, individualni pridelovalci, podjetniki in organizacije, ki izpolnjujejo pogoje Zakona o vinu (ZVin-1) (Ur. L. RS 16/2026) in plačajo določeno pristojbino, ki jo za vsako leto določita UO DV Metlika in PO Vinske vigredi na osnovi izdelanega predračuna ocenjevanja. Pridelek grozdja mora biti prijavljen v registru pridelovalcev grozdja in vina.

3. člen

Posamezni pridelovalec za vsak vzorec vina odda eno (1) originalno zaprto vinsko steklenico prostornine 1 liter ali 0,75 litra. Izjemoma, za vina posebnih kakovosti, v manjših originalno napolnjenih steklenicah.

Posamezen pridelovalec lahko odda samo en (1) vzorec vina za posamezno vrsto, sorto oziroma vino PTP, v kolikor se vzorci med seboj ne razlikujejo po letniku, stilu zorenja, načinu pridelave in/ali po sladkorni stopnji.

Vzorci vin morajo 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 Bela krajina. Na ocenjevanju lahko sodelujejo tudi vina vinogradnikov iz pobratenih občin.

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, npr.: metliška črnina PTP, rumeni muškat, sauvignon izbor ...)
- letnik pridelave,
- kategorija vina (suho, ..., polsladko, ...),
- kot priloga obvezna kemijska analiza vina (lahko društvena), za predikatna vina pa fotokopijo zapisnika o pregledu zrelosti grozdja v času trgatve

Kemijska analiza posameznega vzorca mora vsebovati:

- alkohol v vol.%,
- skupne kisline v g/l,
- ostanek nepovretega sladkorja v g/l.

Pomanjkljivo označeni vzorci vin se zavrnejo, najpozneje pred ocenjevanjem.

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 bi bili 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 – 20 °C, relativna vlažnost 60– 70 %, osvetlitev pa po možnosti naravna.

Kajenje v vseh prostorih ni dovoljeno.

7. člen

Vodjo ocenjevanja imenujeta Upravni odbor Društva vinogradnikov Metlike. Posamezna ocenjevalna komisija skupaj s predsednikom šteje sedem (7) ali 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.

Ocenjevalci za delo prejmejo ustrezen honorar, ki ga določi organizator izvedbe ocenjevanja.

8. člen

Pred ocenjevanjem se pod nadzorstvom vodje ocenjevanja opravi razporeditev vzorcev na osnovi podatkov kemijske analize dostavljenih vzorcev in določi vrstni red ocenjevanja.

Za ocenjevanje se za posamezni vzorec napove zvrst ali sorta in kategorija vina, pri predikatnih vinih tudi deklarirana stopnja. Pri ocenjevanju predikatnih vin mora ocenjevalec na ocenjevalni listič poleg drugih zahtevanih podatkov s pripisom DA ali NE potrditi ali (ne)potrditi zaznane ali ne zaznane značilnosti posameznega deklariranega predikatnega vina. Če vino, ki je deklarirano kot predikatno, ne prejme najmanj 18,01 točk, ne more nositi označbe predikatna.

9. člen

Ocenjevanje vin poteka anonimno, za to poskrbi vodja ocenjevanja.

10. člen

Vodja ocenjevanja vin pred pričetkom preveri vse pogoje in organizacijo ocenjevanja. Člane komisije seznanijo s potekom ocenjevanja in kriteriji. Pred pričetkom ocenjevanja z enim ali več vzorci z ocenjevalci poenoti kriterije ocenjevanja. Taki vzorci so izven konkurence. Določi red, hitrost ocenjevanja in potrebne odmore.

11. člen

Vodja ocenjevanja 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 številka napovedanega vzorca, vrsta vina (sorta, zvrst...), 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,	Peneča vina:	0–2 točki,
- barva:	0–2 točki,		0–2 točki,
- vonj:	0–4 točke,		0–4 točke,
- okus:	0–6 točk,		0–5 točk,
- harmonija:	0–6 točk,		0–5 točk,
- penjenje:	/		0–1 točka,
- iskrenje	/		0–1 točka.

Skupni seštevke: 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 °C, rdečkasta 13 – 15 °C in rdeča 16 – 18 C, peneča vina 6–8 °C., predikatna vina 8–10 °C.

15. člen

Komisija ocenjuje vina po posameznih serijah na osnovi deklaracije in kemijske analize:

- glede na barvo: bela, rdečkasta, rdeča (po presoji predsednika oz. komisije lahko tudi drugače),
- glede na ostanek nepovretega sladkorja: suha, polsuha, polsladka, sladka,
- glede na aromo: najprej nevtralna vina, v nadaljevanju k povečani aromi,
- 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 dosežejo 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 boleznin in napak vin. Ocenjevalec na ocenjevalni listič vpiše eno ali več šifer za določeno zaznavo, ki odloča(jo) o negativni oceni vina.

Pri večinsko negativnem ocenjenem vzorcu predsednik komisije označi le en prevladujoč vzrok negativne ocene, izjemoma največ dve prevladujoči napaki.

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

Praviloma se na prireditvi podeljujejo tudi odličja, in sicer:

- **ŠAMPION PREDIKATNIH IN POSEBNIH VIN** – za najvišje ocenjeno predikatno ali posebno vino na prireditvi, mora pa prejeti oceno za vsaj zlato medaljo. V kategoriji mora biti vsaj 5 vzorcev.
- **ŠAMPION METLIŠKIH ČRNIN PTP** – kot najvišje ocenjeno vino v kategorij Metliška črnina PTP. V kategoriji mora biti vsaj 5 vzorcev tekočega letnika.

Šampion metliških črnin PTP se razglasi za Kraljico metliških črnin PTP.

- **ŠAMPION BELOKRANJCEV PTP** – kot najvišje ocenjeno vino v kategoriji Belokranjec PTP. V kategoriji mora biti vsaj 5 vzorcev tekočega letnika.

Tri najvišje ocenjeni vzorci vin Metliške črnine in Belokranjca PTP gredo v rangiranje. Naziv šampiona Metliške črnine in Belokranjca PTP dobi vino, za katerega se odloči večina degustatorjev (ki je ocenjevala vina PTP), ne glede na oceno rednega ocenjevanja.

- **ŠAMPION TEKOČEGA LETNIKA** - za najvišje ocenjeno suho vino redne trgatve na prireditvi, tekočega letnika, ne glede na kategorijo in barvo, mora pa prejeti oceno za vsaj zlato medaljo;
 - sladkor do vključno 4,0 g/l;
 - v primeru iste ocene dveh ali več vin, se upošteva povprečje petih ocen;
 - v primeru, da ima 2 ali več vzorcev enako povprečje tudi po upoštevanju 5-ih ocen, se ti vzorci dajo ponovno v oceno izbrani komisiji. Upošteva se povprečna ocena 5-ih ocenjevalcev. Ocena komisije velja le kot ocena za izbor šampiona in se je ne upošteva kot oceno vina v uradnih rezultatih ocenjevanja;
 - v primeru da tudi po ponovni oceni izbrane komisije 2 ali več vzorcev prejme enako oceno, prejmejo vsi vzorci naziv šampiona.
- **ŠAMPION TUJIH VIN** – za najvišje-ocenjeno tuje suho vino redne trgatve na prireditvi, tekočega letnika, ne glede na kategorijo in barvo, mora pa prejeti oceno za vsaj zlato medaljo;
 - sladkor do vključno 4,0 g/l, kar se dokazuje z analiznim izvidom;
 - v primeru iste ocene dveh ali več vin, se upošteva povprečje petih ocen;
 - v primeru, da ima 2 ali več vzorcev enako povprečje tudi po upoštevanju 5-ih ocen, se ti vzorci dajo ponovno v oceno izbrani komisiji. Upošteva se povprečna ocena 5-ih ocenjevalcev. Ocena komisije velja le kot ocena za izbor šampiona in se je ne upošteva kot oceno vina v uradnih rezultatih ocenjevanja;
 - v primeru da tudi po ponovni oceni izbrane komisije 2 ali več vzorcev prejme enako oceno, prejmejo vsi vzorci naziv šampiona.
- Najvišje ocenjeni vzorec posamezne sorte dobi naziv **PRVAK SORTE**. V konkurenci mora biti 10 pozitivno ocenjenih vzorcev iste sorte in istega letnika. Mora prejeti oceno za vsaj zlato medaljo.

20. člen

Druga odličja prejmejo vina z oceno:

I. Mirna vina normalne trgatve, zvrsti in sorte ter peneča vina ne glede na barvo:

- bronasta medalja – za vina z oceno od 15,50–16,00 točk,
- srebrna medalja z diplomom – za vina z oceno 16,01–17,50 točk,
- zlata medalja z diplomom – za vina za oceno 17,51–18,50 točk,
- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno 18,51 točke in več.

II. Mirna vina posebne kakovosti, arhivska, posebna vina; zvrsti in sorte, ne glede na barvo:

- bronasta medalja – z vina z oceno od 16,00–17,00 točk,
- srebrna medalja z diplomom – za vina z oceno 17,01–18,00 točk,
- zlata medalja z diplomom – za vina z oceno od 18,01–19,00 točk,

- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno 19,01 točke in več.

III. Metliška črnina PTP in Belokranjec PTP:

- srebrna medalja z diplomom: - za vina Belokranjec PTP z oceno 16,30–16,69 točk,
- za vina Metliška črnina PTP z oceno 16,50–16,69 točk,
- zlata medalja z diplomom – za vina z oceno od 16,70–17,00 točk,
- velika zlata medalja z diplomom – za vina z oceno 17,01 točk in več.

IV. Kraljica Metliških črnin PTP

- Lastnik mora imeti na zalogi najmanj 500 litrov enakega vina, ki ga ponudi prireditelju v odkup in zagotovi določeno količino za promocijo.

21. člen

Vsa vina za kategorijo šampiona PTP, se pobira po 2 enoti istega vzorca. Ena enota gre v pooblaščen laboratorij pred ocenjevanjem, kjer se izmeri alkoholna stopnja, skupna kislina in pri Belokranjcu PTP še ostanek nepovretega sladkorja. Če vzorec ne ustreza Pravilniku PTP, se ga prekategorizira in oceni kot mešano belo vino ali mešano rdeče vino. Ostali vzorci, ki ustrezajo Pravilniku PTP, gredo v izbor za šampiona Metliške črnine PTP in Belokranjca PTP.

22. člen

Razdelitev odličij, na osnovi zapisnika o ocenjevanju vin, potrdi na prvi seji po končanem ocenjevanju UO DV Metlika.

23. člen

Nazivi in druga odličja se podeljujejo na osrednji prireditvi. Podelitev opravijo predsednik DV Metlika, župan-ja občine Metlika ter častni gost prireditve. Praviloma se rezultati ocenjevanja objavijo na spletni strani DV Metlika, v biltenu Vinske vigredi, Upravni odbor pa o tem lahko odloči tudi drugače.

Prehodne in končne odločbe

24. člen

Lastnikom vin, ki so bila na ocenjevanju negativno ocenjena, se dostavi pisna obrazložitev take ocene.

Pritožb na oceno ni.

25. člen

Celotni rezultati ocenjevanja vin so objavljeni na spletni strani društva. Rezultati se lahko objavijo tudi v biltenu Vinske vigredi, v kolikor se ta izda.

26. člen

V primeru poziva UO DV Metlika zaradi degustacije nagrajenih vin v sklopu prireditve Vinska vigred je vinogradnik dolžan brezplačno dostaviti naslednje količine vina v degustacijsko klet: SR medalje po 1L, ZL in VZL po 3L, visoke predikate (izbor, jagodni izbor, ledeno vino, suhi jagodni izbor) po 1,5 L ne glede na embalažo, šampioni po 3L ne glede na vrsto vina in pakiranje. UO lahko določi tudi manjše količine.

Vino je potrebno dostaviti do dneva in na mesto, ki ga določi UO. Če kateri od vzorcev poide, je lastnik na poziv vodje kleti dolžan dostaviti dodatno količino vzorca. Ta vina se po prireditvi plačajo po ceniku, ki ga določi UO DV Metlika in je enoten za vse vinogradnike.

27. člen

Pravilnik se uporablja za osrednje ocenjevanje vin za prireditev Vinska vigred.

28. člen

Odličja, pridobljena na ocenjevanju vin za prireditev Vinska vigred, se lahko uporabljajo v aktivnostih trženja belokranjskih vin in pridelovalcev, s ciljem promocije pridelovalnega področja. Ob prijavi vzorca lastnik podpiše izjavo o soglašanju, da se njegovi podatki lahko javno uporabljajo na prireditvi in v medijih.

29. člen

Na osrednji prireditvi ocenjevanja belokranjskih vin lahko izven konkurence nastopajo vina posameznih strokovnih institucij, podjetnikov in zasebnikov iz vinorodnega okoliša Bela krajina s ciljem preizkušanja in preverjanja novih dognanj.

30. člen

Podatki o rezultatih ocenjevanja s poimenskim seznamom pridelovalcev in doseženimi ocenami morajo biti javno dostopni vsaj 5 delovnih dni po ocenjevanju. Pisna obvestila pa morajo prispeti v roku 14 dni, za kar poskrbi organizator ocenjevanja.

31. Člen

Spremembe in dopolnitve Pravilnika o ocenjevanju vin v okviru prireditve Vinska vigred pripravi upravni odbor DV Metlika na osnovi prejetih predlogov sprememb, sprejme pa občni zbor DV Metlika po postopku, kot je bil sprejet.

32. člen

Pravilnik stopi v veljavo en (1) dan po sprejetju na občnem zboru DV Metlika in se objavi na spletni strani DV Metlika.

Upravni odbor društva vinogradnikov Metlika
Predsednik: Andrej Škof