



»Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje«

LAS DOLENJSKA IN BELA KRAJINA

NAČRT IZVEDBENIH PROJEKTOV 2011

PROJEKT »ŽIVO VINSKO ZGODBO OHRANJAJO LJUDJE«

festival predikatorov



Metlika, 2012

Spoštovani pridelovalci in ljubitelji predikatov!

V Sloveniji so zelo ugodni pogoji za pridelavo predikatnih vin.

Te pogoje s pridom izkoriščamo tudi v Beli krajini.

Dokaz, da vedno poskušamo kaj novega, je podatek, da je bila zibelka ledenih vin Jugoslaviji leta 1986 prav v Metliki.

In ni naključje, da je Metlika prizorišče Festivala vin, kjer se bomo na enem mestu srečali pridelovalci in potrošniki te posebne, žlahtne, pijače.

Predsednik Društva vinogradnikov Metlika
Martin Pečarič

Program:

13.00

začetek festivala

13.30

slovesno odprtje festivala:

- nagovor predsednika društva
- nagovor podžupana občine Metlika
- nagovor kraljice Metliške črnine

14.00

prihod Evropskega reda vitezov vina in pozdrav

15.00

nagovor slovenske vinske kraljice
predstavitev slovenskega vinskega kraljestva

16.00

podelitev šampionov

V programu sodelujejo: Kvintet harmonikašev OŠ Metlika, oktet Vitis, Tomaševi, Preloški muzikanti, Tamburaški orkester OŠ Metlika in Oto Nemanič. Program bo vodila Vesna Žist.

Program delavnic:

13.00 - 20.00 Prireditveni prostor:
Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma:
Dvorjenje sladice predikatoma

13.00 - 20.00 - Prireditveni prostor:
Zavod okus - Damjan Fink:
Zgodba slovenskih sirarjev

14.30 - Predavalnica 1
Jernej Martinčič: Priprava vinograda na pridelavo predikatov

15.00 - Predavalnica 2
dr. Julij Nemanič: Tradicija, raznovrstnost in posebnosti
predikatnih vin po Sloveniji in v svetu

17.00 - Predavalnica 1
Jože Rozman: Različni obrazi kraljevine

18.00 - Predavalnica 2
dr. Miran Vodopivec: vodena degustacija najbolje ocenjenih vin

Kraj dogajanja:

telovadnica in učilnice OŠ Metlika,
Šolska ulica 7, Metlika

Spremljajoči program:

Razstava likovnih del učencev OŠ Metlika na temo vinogradništva
in vinarstva, ponudniki sladkih dobrot in domača obrt.

Več o festivalu na: www.vinogradniki-metlika.si

Spoštovani!

Prestopno leto šteje en dan več in ni nam vseeno, kako ga bomo izkoristili. Mi smo se odločili zgrabiti enkratno priložnost in ta dan preživeti z »izbranci« — s tistimi najboljšimi sadovi vinogradnika in vinarja. Občina Metlika kot nosilni partner projekta »ŽIVO VINSKO ZGODBO OHRANJAJO LJUDJE« skupaj s partnerji soorganizira Festival predikatov, ki je ena od aktivnosti danega projekta.

V naši občini smo tako nekoč kot danes dajali posebno pozornost podeželju in kmetijstvu. Zavedamo se namreč, da so bili naši občani od nekdaj vezani na zemljo in njene sadove, zato znajo biti dandanes, v tem potrošniškem svetu, vsak na svojem področju še toliko bolj kreativni, da uspejo na trgu obdržati svoje zahtevne kupce. Naši vinarji so v samem vrhu »kreativnih inovatorjev« na omenjenem področju. Dobro vino iz modernih kleti danes



ni redkost, ledene trgatve in okusnega predikata pa ne more pridelati vsak vinar. Predpogoj so naravne danosti, ki jih znajo s pridom izkoristiti le drzni in umni gospodarji naših vinogradov. Belokranjski vinarji so prav v tem našli svoj nov izziv. Njihovi proizvodi so iz leta v leto boljši, predvsem pa so okusi posameznega unikatni. Rezultati in dobri uspehi na ocenjevanjih vin so kazalniki na pravi poti. Razvija se vsekakor tekmovalnost, ki je gibalno napredka in razvoja. Festival predikatov je dogodek, ki poleg vedno aktualne promocijske note narekuje tudi razvoj stroke.

Darko Zevnik, podžupan v začasnem opravljanju funkcije župana Občine Metlika

Predikati kot priložnost in izziv

Zgodba predikatov se začne vsaj mesec dni po redni trgatvi. Gliva *Botritis cinerea* naluknja jagodno kožico in pospeši izhlapevanje vode iz jagode, jagodni sok pa se nato koncentrira. Spoznanje, da imamo tudi v Sloveniji zelo dobre pogoje za pridelavo teh vin, je povzročilo razmah pridelave. Borba s škorcji in pozneje še z veliko nadležnejšimi brinjevkami, z dežjem, vetrom, snegom in mrazom daje na koncu vsakemu vinarju poseben občutek. Ko uspeš pripeljati fermentacijo do zaključka in si naliješ v kozarec zlato rumene kaplje opojnega vina, je občutek popoln.

Bela krajina je zelo primerna za pridelavo predikatov. Vinorodni griči, ki se dvigujejo nad dolino reke Kolpe in jih v jesenskem času ovijejo jutranje meglice, dajejo idealne pogoje za pridelavo predikatnih vin. Pridelava le-teh se povečuje in vsak večji vinogradnik se preskuša. Že pred štirimi leti se je porodila ideja o slovenskem festivalu predikatnih vin, ki je bil v Drašičih leta 1998. Vina, ki niso enoletna, ampak imajo pred seboj dolgo življenje, lahko pošljemo v boj za odličja tudi na štiri leta in več. Porodila se je ideja o festivalu na vsako prestopno leto 29. februarja.

Ocenjevati vina, ki so najboljša med najboljšimi, je zelo težko. Za degustatorje smo izbrali 15 priznanih slovenskih degustatorjev pod vodstvom dr. Julija Nemaniča in pod pokroviteljstvom Strokovnega društva vinogradnikov in vinarjev Slovenije. Degustatorji so ocenjevali po 100-točkovnem sistemu in velika večina vin je bila odlično ocenjena. V želji, da ne bi razvrednotili medalj, smo se odločili

nagraditi le 50 % ocenjenih vin. S tem so najzlahotnejša vina v posamezni kategoriji dobila še večji sijaj.

Želimo, da festival postane prepoznaven, da bo njegov obseg rasel, predvsem pa da bodo ljubitelji vina spoznavali predikate; kajti velika večina potrošnikov pozna samo termin »zimski trgatev«, ki pa ni nobena kategorija vina. Veliko rezerve imamo tudi pri gostincih, saj predikati niso dovolj vključeni v jedilnik. Dvorjenje sladice predikatom naj bi postal obred pri slavnostnem jedilniku.

Živimo v času, ki ni naklonjen vinu. S cenenimi vini ne bomo prišli daleč, kajti poraba tovrstnega vina nenehno pada. Tu so mogoče priložnosti za pridelavo predikatnih vin, ki jih v svetu ni v izobilju. Naravne danosti že imamo, nekaj izkušenj tudi. In zakaj ne bi naredili še nekaj na prepoznavnosti teh vin in v Slovenijo privabiti petične goste! Festival predikatov je že taka priložnost.

Iskreno čestitam vsem sodelujočim na ocenjevanju, ki so s svojimi vini dokazali, da znamo pridelovati odlična predikatna vina. Posebej čestitam dobitnikom šampionov Vinski kleti Prus za dobljenih šest šampionov, družini Mavretič za dobljena dva šampiona in Ptujski kleti za en šampionski naziv. Hvala tudi vsem, ki ste pomagali, da bo slovenski Festival predikatov kakovostno izpeljan in vas hkrati vabim, da obiščete naslednji Festival predikatov 29. februarja 2016.

Martin Pečarič
predsednik DV Metlika



Poročilo o poteku ocenjevanja predikatov

Ocenjevanje vin je vedno poseben dogodek, s pridihom svečanosti. Takšno vzdušje smo doživljali pokuševalci 27. januarja, ko smo se zbirali v Veseličevi gostilni, da bi ocenili kakovost slovenskih predikatnih vin. Že ob 9. uri smo bili vsi zbrani, čeprav so nekateri prišli z drugih koncev Slovenije. Komisije so bile tako sestavljene, da so bile v vsaki zastopane vse tri vinorodne dežele Slovenije. Prevladoval naj bi slovenski, ne regijski okus, seveda ob vseh merilih, ki jih pozna stroka. Vzdušje je bilo sproščeno, praznično, vsi smo bili v pričakovanju, saj predikatna vina uživajo med stroko in ljudmi posebno pozornost.

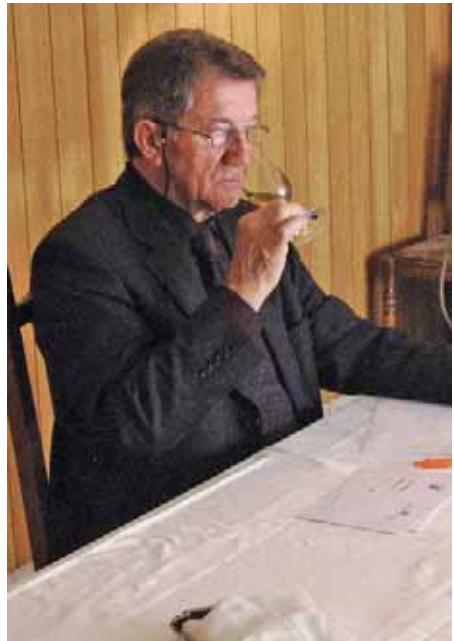
Zavedali smo se, da so vina, poslana na nacionalno ocenjevanje, premišljeno odbrana in da je odgovornost organizatorja festivala velika.

Trudili smo se, da bi imele komisije čim boljše pogoje za delo. Pripravili smo Pravilnik o ocenjevanju na slovenskem festivalu predikatov, ki temelji na 100-točkovni mednarodno uveljavljeni OIV-metodi in normah, ki veljajo za strokovna ocenjevanja vin. Vsak pokuševalec je imel na razpolago svoj izvod pravilnika.

Svetovna stroka se strinja, da je umetnost pridelave predikatov zadeti pravo razmerje med alkoholom, ostankom sladkorja in kislinami. Sladkor ima vsekakor pomembno vlogo pri ocenjevanju kakovosti predikatov, naj pa ne bi bil glavno merilo za visoko oceno.

Vina so ocenjevale tri komisije slovenskih pooblaščenih pokuševalcev, večina med njimi z mednarodnimi izkušnjami.

Pred začetkom ocenjevanja smo komisijam priporočili, da bi najvišje nagrajevali vina, ki kažejo značaj posameznega predikata, tudi sortnost, ravnotežje v okusu, ravnotežje med okusi in aromami, kar je najpomembnejše, ter seveda tudi odkritost in vse, kar sodi v estetiko vina.



Uvajalni vzorec, ki so ga ocenjevale vse tri komisije, je bil ocenjen med komisijami dovolj izenačeno, da se je uradno ocenjevanje lahko začelo. Komisije so delale v dveh prostorih, ki sta ustrezala strokovnim normam. Pokuševalci so imeli možnost na ekranih spremljati končne ocene posameznih vzorcev v svoji komisiji, da so tudi tako lažje ohranjali zbranost. Sam potek ocenjevanja je bil tekoč, v miru in tišini, brez zastojev.



Celotna ekipa, ki je skrbela za pripravo vzorcev, izračunavanje rezultatov in strežbo vin, je delovala izkušeno in odgovorno. To je dragoceno znanje, ki vliva optimizem.

Kakovost predikatnih vin je opravičila visoka pričakovanja. Z ugotovljeno kakovostjo imamo izjemno priložnost utrjevati ugled in prepoznavnost vinorodnih okolišev doma, pa tudi navzven vinorodne Slovenije. Z željo in upanjem, da bodo tudi bodoči festivali vzpodbujali vinarje k pridelovanju predikatnih vin ter da bo gostinstvo in turizem zgrabilo priložnost, kličem

na Vaše zdravje!

predsednik ocenjevalnih komisij
dr. Julij Nemanič



STROKOVNO DRUŠTVO VINOGRADNIKOV
IN VINARJEV SLOVENIJE
Hacquetova ulica 17, 1000 Ljubljana
www.sdvvs.si

SDVVS
Hacquetova 17
1000 Ljubljana

Ljubljana, 16. 12. 2011

Zadeva: Pokroviteljstvo Festivalu predikatnih vin

Strokovno društvo vinogradnikov in vinarjeva Slovenije podeljuje pokroviteljstvo Festivalu predikatnih vin, ki bo predvidoma organiziran 29. februarja 2012 v Metliki s strani DV Metlika.

S spoštovanjem,



Predsednik SDVVS
Doc. dr. Denis Rusjan



Ocenjevanje za slovenski festival predikatov

V okviru slovenskega Festivala predikatov je v petek, 27. januarja 2012, v Belokranjski hiši v Podzemlju potekalo strokovno ocenjevanje zbranih vin. 130 vzorcev je prišlo iz vseh treh slovenskih vinorodnih dežel, pa tudi iz Hrvaške.

Delo je potekalo v treh strokovnih komisijah pod vodstvom dr. Julija Nemaniča, dr. Mirana Vodopivca in Jerneja Martinčiča. Ocenjevanje je potekalo pod pokroviteljstvom Strokovnega društva vinogradnikov in vinarjev Slovenije.

| IME IN PRIIMEK | |
|---------------------------|------------|
| Jernej Martinčič | predsednik |
| Rastko Tement | član |
| Samo Hudoklin | član |
| Roman Šepetavc | član |
| doc. dr. Mojmir Wondra | član |
| | |
| dr. Friderik Vodopivec | predsednik |
| Ivanka Badovinac | član |
| Tadeja Vodovnik Plevnik | član |
| dr. Mitja Kocjančič | član |
| Dušan Brejc | član |
| | |
| dr. Julij Nemanič | predsednik |
| Anton Pezdirc | član |
| prof. dr. Tatjana Košmerl | član |
| Darinko Ribolica | član |
| Anton Vodovnik | član |

Odgovoren za ocenjevanje: Andrej Bajuk
Računalniška obdelava: Neva Kremesec
 Dani Orlič
Priprava vzorcev: Ivan Kajin
 Jani Stopar
Strežba: Maja Šneljer
 Marjetka Cesar

Naziv šampiona je bil podeljen le v kategoriji, v kateri se je zbralo najmanj 10 vzorcev. Tako je bilo podeljenih devet šampionov, in sicer:

| Kategorija šampiona | Prejemnik naziva | Nagrajeno vino, letnik |
|-----------------------------------|----------------------------|--|
| pozna trgatev | družina Mavretič, Drašiči | rumeni muškat, 2007 |
| izbor | družina Mavretič, Drašiči | laški rizling, 2005 |
| jagodni izbor | Vinska klet Prus, Krmačina | rumeni muškat, 2006 |
| suhi jagodni izbor | Vinska klet Prus, Krmačina | sauvignon, 2001 |
| ledeno vino | Vinska klet Prus, Krmačina | rumeni muškat, 2007 |
| vino iz sušenega grozdja | Vinska klet Prus, Krmačina | rumeni muškat, 2004 |
| šampion vinorodne dežele Posavje | Vinska klet Prus, Krmačina | sauvignon, ledeno vino, 2003 |
| šampion vinorodne dežele Podravje | Ptujska klet d.o.o. | renski rizling, suhi jagodni izbor, 2008 |
| šampion festivala predikatov | Vinska klet Prus, Krmačina | sauvignon, ledeno vino, 2003 |

Po pravilniku je bilo z medaljami nagrajenih 50 % ocenjenih vin.

Tako je bilo podeljenih skupno 63 medalj:

- 21 velikih zlatih medalj,
- 28 zlatih medalj,
- 14 srebrnih medalj.



REZULTATI OCENJEVANJA VIN PO KATEGORIJAH

POZNA TRGATEV

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|--------------------------|---------------------|-------|------------------|-----------------|------|-------|--------|
| 8 | Družina Mavretič | Draščič 2b | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 07 | 89,67 | ZL |
| 52 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | laški rizling | 93 | 88,67 | ZL |
| 53 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | laški rizling | 85 | 87,67 | ZL |
| 94 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | renski rizling | 10 | 87,33 | ZL |
| 93 | Vinag d.d. | Trg svobode 3 | 2000 | Maribor | renski rizling | 98 | 85,00 | SR |
| 2 | Fajfar Mihael | Slatina 21b | 3327 | Šmartno pri Paki | dišeči traminec | 10 | 84,67 | SR |
| 49 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščič 13 | 8330 | Metlika | laški rizling | 09 | 84,67 | SR |
| 5 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 10 | 84,67 | SR |
| 90 | Krašovec Mirko | Arcelin 66c | 3211 | Škofja vas | kerner | 09 | 84,33 | SR |
| 91 | Krašovec Mirko | Arcelin 66c | 3211 | Škofja vas | chardonnay | 09 | 84,00 | SR |
| 92 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščič 13 | 8330 | Metlika | chardonnay | 09 | 83,67 | SR |
| 46 | Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Krašič, Hrvaška | laški rizling | 11 | 83,00 | SR |
| 4 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščič 13 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 10 | 82,33 | |
| 48 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščič 13 | 8330 | Metlika | laški rizling | 10 | 82,00 | |
| 45 | Družina Murgelj | Prečna 9 | 8000 | Novo mesto | laški rizling | 03 | 81,67 | |
| 7 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 09 | 81,67 | |
| 88 | Klet Malnarič - Nampel | Vavpča vas 4 | 8333 | Semič | modra frankinja | 10 | 81,00 | |
| 6 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščič 13 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 09 | 81,00 | |
| 1 | Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Krašič, Hrvaška | muškatac otonel | 11 | 81,00 | |
| 3 | Stariha Jože | Draščič 46 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 11 | 81,00 | |
| 51 | Klet Malnarič - Nampel | Vavpča vas 4 | 8333 | Semič | laški rizling | 09 | 79,33 | |
| 47 | Družina Murgelj | Prečna 9 | 8000 | Novo mesto | laški rizling | 11 | 79,00 | |

| | | | | | | | |
|----|--------------------------|---------------------|------|---------|---------------|----|-------|
| 89 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | kraljevina | 07 | 78,33 |
| 50 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | laški rizling | 09 | 76,33 |

IZBOR

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|--------------------------|---------------------|-------|------------------|-----------------|------|-------|--------|
| 99 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | laški rizling | 05 | 90,33 | ZL |
| 58 | Pečarič Martin | Čurle 7 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 09 | 89,67 | ZL |
| 16 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | renski rizling | 09 | 87,67 | ZL |
| 11 | Plut Anton | Draščiči 48 | 8330 | Metlika | sivi pinot | 06 | 87,33 | ZL |
| 97 | Družina Murgelj | Prečna 9 | 8000 | Novo mesto | laški rizling | 09 | 86,33 | ZL |
| 98 | Fajfar Mihael | Slatina 21b | 3327 | Šmartno pri Paki | laški rizling | 07 | 86,33 | ZL |
| 102 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | chardonnay | 07 | 86,00 | ZL |
| 103 | Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, Hrvaška | muškatac otonel | 11 | 85,33 | SR |
| 57 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 09 | 85,00 | SR |
| 100 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | chardonnay | 10 | 85,00 | SR |
| 15 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | sauvignon | 09 | 85,00 | SR |
| 101 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | chardonnay | 09 | 85,00 | SR |
| 55 | Plut Anton | Draščiči 48 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 11 | 85,00 | |
| 60 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 10 | 84,00 | |
| 96 | Tomše Franc-Martinovi | Globočice 8 | 8262 | Krška vas | laški rizling | 09 | 83,33 | |
| 10 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | sivi pinot | 09 | 83,00 | |
| 95 | Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, Hrvaška | laški rizling | 11 | 83,00 | |
| 13 | Pečarič Martin | Čurle 7 | 8330 | Metlika | sauvignon | 11 | 82,67 | |

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|--------------------------|------------|-------|------------------|-----------------|------|-------|--------|
| 14 | Pečarič Martin | Čurle 7 | 8330 | Metlika | sauvignon | 09 | 82,00 | |
| 9 | Plut Anton | Draščič 48 | 8330 | Metlika | sivi pinot | 11 | 82,00 | |
| 59 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 11 | 81,00 | |
| 56 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščič 13 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 10 | 80,33 | |
| 54 | Rajaković Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, Hrvaška | rumeni muškatac | 11 | 76,67 | |
| 12 | Plut Anton | Draščič 48 | 8330 | Metlika | sauvignon | 11 | 76,33 | |

JAGODNI IZBOR

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|-------------------------------------|---------------------|-------|------------|-----------------|------|-------|--------|
| 67 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | sauvignon | 06 | 93,67 | VZL |
| 65 | Družina Mavretič | Draščič 2b | 8330 | Metlika | sauvignon | 05 | 92,67 | VZL |
| 109 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 06 | 92,33 | VZL |
| 108 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 09 | 92,00 | VZL |
| 106 | Družina Mavretič | Draščič 2b | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 06 | 91,67 | ZL |
| 64 | Družina Mavretič | Draščič 2b | 8330 | Metlika | beli pinot | 06 | 91,33 | ZL |
| 107 | Pečarič Martin | Čurle 7 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 06 | 90,67 | ZL |
| 62 | Družina Mavretič | Draščič 2b | 8330 | Metlika | chardonnay | 06 | 89,67 | ZL |
| 21 | Kunej Lojze, Hiša trte in vin Kunej | Cesta 1. borceva 40 | 8280 | Brestanica | laški rizling | 09 | 88,33 | ZL |
| 104 | Družina Mavretič | Draščič 2b | 8330 | Metlika | kemer | 07 | 88,00 | |
| 17 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščič 13 | 8330 | Metlika | kraljevina | 10 | 86,67 | |
| 18 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščič 13 | 8330 | Metlika | kraljevina | 05 | 86,33 | |
| 61 | Vinag d.d. | Trg svobode 3 | 2000 | Maribor | chardonnay | 08 | 85,33 | |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------|---------------------|-------|------------------|-----------------|----|-------|
| 20 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | laški rizling | 10 | 84,67 |
| 105 | Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, Hrvaška | rumeni muškatac | 11 | 84,00 |
| 66 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | sauvignon | 09 | 83,67 |
| 19 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | laški rizling | 03 | 83,33 |
| 63 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | chardonnay | 07 | 81,33 |

SUHI JAGODNI IZBOR

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|--------------------------|---------------------|-------|-------------|-----------------|------|-------|--------|
| 75 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | sauvignon | 06 | 95,33 | VZL |
| 76 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | sauvignon | 01 | 95,00 | VZL |
| 113 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | traminec | 06 | 94,00 | VZL |
| 72 | Kmetija Absec | Mihelja vas 12a | 8340 | Črnomelj | sauvignon | 09 | 93,67 | VZL |
| 116 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | renski rizling | 01 | 93,67 | VZL |
| 115 | Ptujska klet d.o.o. | Vinarski trg 1 | 2250 | Ptuj | renski rizling | 08 | 92,33 | VZL |
| 114 | Radgonske gorice d.d. | Jurkovičeva 5 | 9250 | Gor.Radgona | chardonnay | 09 | 92,00 | VZL |
| 110 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | beli pinot | 08 | 91,00 | ZL |
| 31 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 06 | 91,00 | ZL |
| 112 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | traminec | 08 | 90,67 | ZL |
| 118 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | sivi pinot | 99 | 90,67 | ZL |
| 74 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | sauvignon | 07 | 90,33 | ZL |
| 71 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | laški rizling | 97 | 90,33 | ZL |
| 30 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 99 | 89,67 | ZL |
| 111 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | kemer | 06 | 89,00 | |

SUHI JAGODNI IZBOR

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|--------------------------------|---------------------|-------|------------------|-----------------|------|-------|--------|
| 29 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 06 | 88,67 | |
| 28 | Plut Anton | Draščiči 48 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 06 | 88,67 | |
| 70 | Vinag d.d. | Trg svobode 3 | 2000 | Maribor | laški rizling | 06 | 88,67 | |
| 26 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 07 | 88,00 | |
| 117 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | sivi pinot | 10 | 88,00 | |
| 73 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | sauvignon | 11 | 87,67 | |
| 119 | Družina Hoznar | Ručetna vas 8 | 8340 | Črnomelj | sivi pinot | 09 | 87,00 | |
| 23 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | zvrst | 00 | 87,00 | |
| 69 | Molan Andrej, Vinska klet Čele | Anovec 15 | 8272 | Zdole | laški rizling | 09 | 86,33 | |
| 24 | Radgonske gorice d.d. | Jurkovičeva 5 | 9250 | Gor. Radgona | ranina | 10 | 85,67 | |
| 22 | Fajfar Mihael | Slatina 21b | 3327 | Šmartno pri Paki | šipon | 09 | 84,67 | |
| 27 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 09 | 84,67 | |
| 25 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 11 | 83,67 | |

LEDENO VINO

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|--------------------------|-------------|-------|---------|-----------------|------|-------|--------|
| 82 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | sauvignon | 03 | 95,67 | VZL |
| 125 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 07 | 93,67 | VZL |
| 126 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | traminec | 07 | 93,33 | VZL |
| 81 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | sauvignon | 06 | 93,00 | VZL |
| 79 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | chardonnay | 99 | 92,67 | VZL |

| | | | | | | | | |
|-----|----------------------------|---------------------|------|----------|-----------------|----|-------|-----|
| 80 | Kmetija Absec | Mihelja vas 12a | 8340 | Črnomelj | sauvignon | 07 | 92,00 | VZL |
| 121 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 98 | 92,00 | VZL |
| 122 | Pečarič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 09 | 92,00 | VZL |
| 33 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | laški rizling | 09 | 91,67 | ZL |
| 35 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | laški rizling | 98 | 90,67 | |
| 36 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | renski rizling | 98 | 90,33 | |
| 120 | PRA-Vino, Čurin-Praprotnik | Kog 14-15 | 2276 | Kog | šipon | 07 | 90,00 | |
| 123 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 08 | 88,33 | |
| 32 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | kraljevina | 08 | 87,67 | |
| 34 | Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | laški rizling | 08 | 87,67 | |
| 37 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | laški rizling | 99 | 87,67 | |
| 78 | Vinag d.d. | Trg svobode 3 | 2000 | Maribor | chardonnay | 07 | 87,67 | |
| 77 | Klet Malnarič - Nampel | Vavpča vas 4 | 8333 | Semič | chardonnay | 08 | 87,00 | |
| 124 | Stariha Jože | Draščiči 46 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 07 | 87,00 | |

VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|---------------------|----------------|-------|---------|-----------------|------|-------|--------|
| 87 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 04 | 95,67 | VZL |
| 129 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | renski rizling | 01 | 94,33 | VZL |
| 85 | Ptujška klet d.o.o. | Vinarski trg 1 | 2250 | Ptuj | rumeni muškatac | 09 | 90,67 | ZL |
| 40 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | sauvignon | 01 | 90,33 | ZL |
| 38 | Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | sauvignon | 09 | 88,67 | ZL |
| 41 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | sauvignon | 09 | 88,33 | ZL |

VINO IZ SUŠENEGA GROZDJA

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|---------------------|----------------|-------|---------|-----------------|------|-------|--------|
| 86 | Pečarič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | rumeni muškatac | 07 | 87,67 | |
| 128 | Ptujska klet d.o.o. | Vinarski trg 1 | 2250 | Ptuj | zvrst | 09 | 86,00 | |
| 130 | Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | modra frankinja | 10 | 84,00 | |
| 84 | Izbrana vina Bordon | Dekani 63 | 6271 | Dekani | rose | 05 | 83,33 | |
| 127 | Izbrana vina Bordon | Dekani 63 | 6271 | Dekani | merlot | 00 | 83,33 | |
| 39 | Pečarič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | sauvignon | 01 | 77,00 | |

AROMATIZIRANO VINO

| Št. vz. | Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Sorta | Let. | Ocena | Medal. |
|---------|--------------------------|---------------------|-------|---------|------------------|------|-------|--------|
| 42 | Fulvijo Bais - "Martisa" | Škočjan 48a | 6000 | Koper | malvasia dessert | 10 | 82,00 | SR |
| 43 | Fulvijo Bais - "Martisa" | Škočjan 48a | 6000 | Koper | refoškov liker | 10 | 80,67 | |
| 44 | KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | rdeče | 09 | 78,00 | |

REZULTATI OCENJEVANJA VIN PO VINOGRADNIKIH

| Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Št. vz. | Sorta | Kategorija | Let. | Ocena | Medal. |
|------------------|---------------|-------|---------|---------|-----------------|----------------------|------|-------|--------|
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 94 | renski rizling | pozna trgatev | 10 | 87,33 | ZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 5 | rumeni muškatac | pozna trgatev | 10 | 84,67 | SR |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 16 | renski rizling | izbor | 09 | 87,67 | ZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 60 | rumeni muškatac | izbor | 10 | 84,00 | |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 59 | rumeni muškatac | izbor | 11 | 81,00 | |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 67 | sauvignon | jagodni izbor | 06 | 93,67 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 109 | rumeni muškatac | jagodni izbor | 06 | 92,33 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 108 | rumeni muškatac | jagodni izbor | 09 | 92,00 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 76 | sauvignon | suhi jagodni izbor | 01 | 95,00 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 113 | traminec | suhi jagodni izbor | 06 | 94,00 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 116 | renski rizling | suhi jagodni izbor | 01 | 93,67 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 31 | rumeni muškatac | suhi jagodni izbor | 06 | 91,00 | ZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 82 | sauvignon | ledeno vino | 03 | 95,67 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 125 | rumeni muškatac | ledeno vino | 07 | 93,67 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 126 | traminec | ledeno vino | 07 | 93,33 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 36 | renski rizling | ledeno vino | 98 | 90,33 | |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 87 | rumeni muškatac | vino iz suš. grozdja | 04 | 95,67 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 129 | renski rizling | vino iz suš. grozdja | 01 | 94,33 | VZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 40 | sauvignon | vino iz suš. grozdja | 01 | 90,33 | ZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 41 | sauvignon | vino iz suš. grozdja | 09 | 88,33 | ZL |
| Vinska klet Prus | Krmačina 6 | 8330 | Metlika | 130 | modra frankinja | vino iz suš. grozdja | 10 | 84,00 | |
| Vinag d.d. | Trg svobode 3 | 2000 | Maribor | 93 | renski rizling | pozna trgatev | 98 | 85,00 | SR |
| Vinag d.d. | Trg svobode 3 | 2000 | Maribor | 61 | chardonnay | jagodni izbor | 08 | 85,33 | |

| Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Št. vz. | Sorta | Kategorija | Let. | Ocena | Medal. |
|----------------------------|----------------|-------|-------------|---------|-----------------|----------------------|------|-------|--------|
| Vinag d.d. | Trg svobode 3 | 2000 | Maribor | 70 | laški rizling | suhi jagodni izbor | 06 | 88,67 | |
| Vinag d.d. | Trg svobode 3 | 2000 | Maribor | 78 | chardonnay | ledeno vino | 07 | 87,67 | |
| Tomše Franc-Martinovi | Globočice 8 | 8262 | Krška vas | 96 | laški rizling | izbor | 09 | 83,33 | |
| Stariha Jože | Draščiči 46 | 8330 | Metlika | 3 | rumeni muškatac | pozna trgatav | 11 | 81,00 | |
| Stariha Jože | Draščiči 46 | 8330 | Metlika | 124 | rumeni muškatac | ledeno vino | 07 | 87,00 | |
| Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, HR | 46 | laški rizling | pozna trgatav | 11 | 83,00 | SR |
| Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, HR | 1 | muškatac otonel | pozna trgatav | 11 | 81,00 | |
| Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, HR | 103 | muškatac otonel | izbor | 11 | 85,33 | SR |
| Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, HR | 95 | laški rizling | izbor | 11 | 83,00 | |
| Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, HR | 54 | rumeni muškatac | izbor | 11 | 76,67 | |
| Rajakovič Josip | Kraščič 48 | 10454 | Kraščič, HR | 105 | rumeni muškatac | jagodni izbor | 11 | 84,00 | |
| Radgonske gorice d.d. | Jurkovičeva 5 | 9250 | Gor.Radgona | 114 | chardonnay | suhi jagodni izbor | 09 | 92,00 | VZL |
| Radgonske gorice d.d. | Jurkovičeva 5 | 9250 | Gor.Radgona | 24 | ranina | suhi jagodni izbor | 10 | 85,67 | |
| Ptujska klet d.o.o. | Vinarski trg 1 | 2250 | Ptuj | 115 | renski rizling | suhi jagodni izbor | 08 | 92,33 | VZL |
| Ptujska klet d.o.o. | Vinarski trg 1 | 2250 | Ptuj | 85 | rumeni muškatac | vino iz suš. grozdja | 09 | 90,67 | ZL |
| Ptujska klet d.o.o. | Vinarski trg 1 | 2250 | Ptuj | 128 | zvrst | vino iz suš. grozdja | 09 | 86,00 | |
| PRA-Vino, Čurin-Praprotnik | Kog 14-15 | 2276 | Kog | 120 | šipon | ledeno vino | 07 | 90,00 | |
| Plut Anton | Draščiči 48 | 8330 | Metlika | 11 | sivi pinot | izbor | 06 | 87,33 | ZL |
| Plut Anton | Draščiči 48 | 8330 | Metlika | 55 | rumeni muškatac | izbor | 11 | 85,00 | |
| Plut Anton | Draščiči 48 | 8330 | Metlika | 9 | sivi pinot | izbor | 11 | 82,00 | |
| Plut Anton | Draščiči 48 | 8330 | Metlika | 12 | sauvignon | izbor | 11 | 76,33 | |
| Plut Anton | Draščiči 48 | 8330 | Metlika | 28 | rumeni muškatac | suhi jagodni izbor | 06 | 88,67 | |
| Pečanič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | 58 | rumeni muškatac | izbor | 09 | 89,67 | ZL |

| Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Št. vz. | Sorta | Kategorija | Let. | Ocena | Medal. |
|------------------------------------|---------------------|-------|------------|---------|-----------------|----------------------|------|-------|--------|
| Pečarič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | 13 | sauvignon | izbor | 11 | 82,67 | |
| Pečarič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | 14 | sauvignon | izbor | 09 | 82,00 | |
| Pečarič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | 107 | rumeni muškatac | jagodni izbor | 06 | 90,67 | ZL |
| Pečarič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | 122 | rumeni muškatac | ledeno vino | 09 | 92,00 | VZL |
| Pečarič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | 86 | rumeni muškatac | vino iz suš. grozdja | 07 | 87,67 | |
| Pečarič Martin | Čurile 7 | 8330 | Metlika | 39 | sauvignon | vino iz suš. grozdja | 01 | 77,00 | |
| Molan Andrej, Vinska klet Čele | Anovec 15 | 8272 | Zdole | 69 | laški rizling | suhi jagodni izbor | 09 | 86,33 | |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 52 | laški rizling | pozna trgatav | 93 | 88,67 | ZL |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 53 | laški rizling | pozna trgatav | 85 | 87,67 | ZL |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 7 | rumeni muškatac | pozna trgatav | 09 | 81,67 | |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 50 | laški rizling | pozna trgatav | 09 | 76,33 | |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 101 | chardonnay | izbor | 09 | 85,00 | SR |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 15 | sauvignon | izbor | 09 | 85,00 | SR |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 66 | sauvignon | jagodni izbor | 09 | 83,67 | |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 30 | rumeni muškatac | suhi jagodni izbor | 99 | 89,67 | ZL |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 29 | rumeni muškatac | suhi jagodni izbor | 06 | 88,67 | |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 27 | rumeni muškatac | suhi jagodni izbor | 09 | 84,67 | |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 121 | rumeni muškatac | ledeno vino | 98 | 92,00 | VZL |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 33 | laški rizling | ledeno vino | 09 | 91,67 | ZL |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 37 | laški rizling | ledeno vino | 99 | 87,67 | |
| KZ Metlika z.o.o. | Cesta 15. brigade 2 | 8330 | Metlika | 44 | rdeče | aromat. vino | 09 | 78,00 | |
| KunejLojze, Hiša trte in vin Kunej | Cesta 1. borcev 40 | 8280 | Brestanica | 21 | laški rizling | jagodni izbor | 09 | 88,33 | ZL |
| Krašovec Mirko | Arclin 66c | 3211 | Škofja vas | 90 | kerner | pozna trgatav | 09 | 84,33 | SR |

| Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Št. vz. | Sorta | Kategorija | Let. | Ocena | Medal. |
|--------------------------|-------------|-------|------------|---------|-----------------|--------------------|------|-------|--------|
| Krašovec Mirko | Arčlin 66c | 3211 | Škofja vas | 91 | chardonnay | pozna trgatev | 09 | 84,00 | SR |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 49 | laški rizling | pozna trgatev | 09 | 84,67 | SR |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 92 | chardonnay | pozna trgatev | 09 | 83,67 | SR |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 4 | rumeni muškatac | pozna trgatev | 10 | 82,33 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 48 | laški rizling | pozna trgatev | 10 | 82,00 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 6 | rumeni muškatac | pozna trgatev | 09 | 81,00 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 89 | kraljevina | pozna trgatev | 07 | 78,33 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 102 | chardonnay | izbor | 07 | 86,00 | ZL |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 100 | chardonnay | izbor | 10 | 85,00 | SR |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 57 | rumeni muškatac | izbor | 09 | 85,00 | SR |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 10 | sivi pinot | izbor | 09 | 83,00 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 56 | rumeni muškatac | izbor | 10 | 80,33 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 17 | kraljevina | jagodni izbor | 10 | 86,67 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 18 | kraljevina | jagodni izbor | 05 | 86,33 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 20 | laški rizling | jagodni izbor | 10 | 84,67 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 19 | laški rizling | jagodni izbor | 03 | 83,33 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 63 | chardonnay | jagodni izbor | 07 | 81,33 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 118 | sivi pinot | suhi jagodni izbor | 99 | 90,67 | ZL |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 71 | laški rizling | suhi jagodni izbor | 97 | 90,33 | ZL |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 117 | sivi pinot | suhi jagodni izbor | 10 | 88,00 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 23 | zvrst | suhi jagodni izbor | 00 | 87,00 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 79 | chardonnay | ledeno vino | 99 | 92,67 | VZL |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 35 | laški rizling | ledeno vino | 98 | 90,67 | |

| Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Št. vz. | Sorta | Kategorija | Let. | Ocena | Medal. |
|--------------------------|-----------------|-------|------------------|---------|------------------|----------------------|------|-------|--------|
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 123 | rumeni muškatac | ledeno vino | 08 | 88,33 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 32 | kraljevina | ledeno vino | 08 | 87,67 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 | Draščiči 13 | 8330 | Metlika | 34 | laški rizling | ledeno vino | 08 | 87,67 | |
| Fulvijo Bais - "Martisa" | Škocjan 48a | 6000 | Koper | 42 | malvasia dessert | aromat. vino | 10 | 82,00 | SR |
| Fulvijo Bais - "Martisa" | Škocjan 48a | 6000 | Koper | 43 | refoškov liker | aromat. vino | 10 | 80,67 | |
| Kmetija Absec | Mihelja vas 12a | 8340 | Črnomelj | 72 | sauvignon | suh jagodni izbor | 09 | 93,67 | VZL |
| Kmetija Absec | Mihelja vas 12a | 8340 | Črnomelj | 80 | sauvignon | ledeno vino | 07 | 92,00 | VZL |
| Klet Malnarič - Nampel | Vavpča vas 4 | 8333 | Semič | 88 | modra frankinja | pozna trgatav | 10 | 81,00 | |
| Klet Malnarič - Nampel | Vavpča vas 4 | 8333 | Semič | 51 | laški rizling | pozna trgatav | 09 | 79,33 | |
| Klet Malnarič - Nampel | Vavpča vas 4 | 8333 | Semič | 77 | chardonnay | ledeno vino | 08 | 87,00 | |
| Izbrana vina Bordon | Dekani 63 | 6271 | Dekani | 127 | merlot | vino iz suš. grozdja | 00 | 83,33 | |
| Izbrana vina Bordon | Dekani 63 | 6271 | Dekani | 84 | rose | vino iz suš. grozdja | 05 | 83,33 | |
| Fajfar Mihael | Slatina 21b | 3327 | Šmartno pri Paki | 2 | dišeči traminec | pozna trgatav | 10 | 84,67 | SR |
| Fajfar Mihael | Slatina 21b | 3327 | Šmartno pri Paki | 98 | laški rizling | izbor | 07 | 86,33 | ZL |
| Fajfar Mihael | Slatina 21b | 3327 | Šmartno pri Paki | 22 | šipon | suh jagodni izbor | 09 | 84,67 | |
| Družina Murgelj | Prečna 9 | 8000 | Novo mesto | 45 | laški rizling | pozna trgatav | 03 | 81,67 | |
| Družina Murgelj | Prečna 9 | 8000 | Novo mesto | 47 | laški rizling | pozna trgatav | 11 | 79,00 | |
| Družina Murgelj | Prečna 9 | 8000 | Novo mesto | 97 | laški rizling | izbor | 09 | 86,33 | ZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 8 | rumeni muškatac | pozna trgatav | 07 | 89,67 | ZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 99 | laški rizling | izbor | 05 | 90,33 | ZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 65 | sauvignon | jagodni izbor | 05 | 92,67 | VZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 106 | rumeni muškatac | jagodni izbor | 06 | 91,67 | ZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 64 | beli pinot | jagodni izbor | 06 | 91,33 | ZL |

| Vinogradnik | Ulica | Pošta | Kraj | Št. vz. | Sorta | Kategorija | Let. | Ocena | Medal. |
|------------------|---------------|-------|----------|---------|----------------|----------------------|------|-------|--------|
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 62 | chardonnay | jagodni izbor | 06 | 89,67 | ZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 104 | kerner | jagodni izbor | 07 | 88,00 | |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 75 | sauvignon | suhijagodni izbor | 06 | 95,33 | VZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 110 | beli pinot | suhijagodni izbor | 08 | 91,00 | ZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 112 | traminec | suhijagodni izbor | 08 | 90,67 | ZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 74 | sauvignon | suhijagodni izbor | 07 | 90,33 | ZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 111 | kerner | suhijagodni izbor | 06 | 89,00 | |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 26 | rumeni muškati | suhijagodni izbor | 07 | 88,00 | |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 73 | sauvignon | suhijagodni izbor | 11 | 87,67 | |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 25 | rumeni muškati | suhijagodni izbor | 11 | 83,67 | |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 81 | sauvignon | ledeno vino | 06 | 93,00 | VZL |
| Družina Mavretič | Draščiči 2b | 8330 | Metlika | 38 | sauvignon | vino iz suš. grozdja | 09 | 88,67 | ZL |
| Družina Hoznar | Ručetna vas 8 | 8340 | Črnomelj | 119 | sivi pinot | suhijagodni izbor | 09 | 87,00 | |

Legenda:

- VZM - velika zlata medalja
 ZM - zlata medalja
 SM - srebrna medalja

POVZETKI STROKOVNIH PREDAVANJ IN DELAVNIC

Zgodba slovenskih sirarjev

Kako se predikatna vina ujemajo z različnimi siri z dodatki? V izziv so postavljeni slovenski siri, pridelani na tradicionalen način na slovenskih planinah.

Staran PLANINSKI SIR 1 in 2 leti s Planine Božca

Na planini Božca, ki se nahaja na istoimenskem prelazu na grebenu Stola, deluje mlečna planina, ki jo uporabljajo kmetje iz občin Bovec in Kobarid. Tam se v poletnih mesecih pase govedo in drobnica. Je posebnost med posoškimi planinami, saj za razliko od drugih planin, kjer izdelujejo sir predvsem iz kozjega in ovčjega mleka, tukaj izdelujejo sir iz kravjega mleka (cca 70 %), temu pa dodajo nekaj kozjega (do 30 %). Živino se vsak dan odpelje na pašo, tako da premagajo cca 200 m nadmorske višine.

Njihov obed je sestavljen izključno iz naravnih priboljškov – trava in grmičevje okoliških posestev. Zaradi dejavnika višine in vrste prehrane ima krava veliko manjši izkupiček mleka kot v dolini (na planini cca 19 litrov, v dolini 35 litrov mleka), vendar je ta posebnost tisti božanski okus, ki se odraža v karakterju sira. Molža poteka dvakrat dnevno, saj na planini poteka celoten proces proizvodnje od pridelave mleka do predelave v sir, skuto, sirotko po naravni poti brez umetnih primesi in tujkov – le ogenj, bakrena posoda in vroča voda.



OVČJI SIR s Planine Mangart

Na Planini Mangart, tisoč metrov pod Mangartskim sedlom, družina Cuder pripravlja bovški ovčji sir na starodaven način. Pri pripravi sira se nekaj kozjega mleka doda k ovčjemu. Drobnico vsak dan vodijo na pašo, jo dvakrat dnevno pomolzejo, iz mleka pa vsakodnevno pridelujejo svež sir.

Posebnost je v starodavnem načinu paše, s kakršno se danes v Sloveniji poleg Cudra ukvarja le še sirar, ki ima svojo čredo pod Jalovcem. Ovcam dodajo le malo otrobov, da dobijo sol, medtem ko jih v dolini hranijo s krmili. Zato je tudi razlika v siru očitna. Ovce pasejo na nadmorski višini od 2000 do 2350 m, in sicer od junija, ko se sneg stali, pa vse dokler mangartskega pobočja ne pobeli prvi jesenski sneg. Po mangartskih pašnikih, kjer imajo gospodarji že od vladanja Marije Terezije pravico do brezplačne paše, drobnica skupaj s pastirji prehodi okoli 25 kilometrov na dan, pri čemer opravi tudi 1000-metrsko višinsko razliko. Zaradi tega imajo ovce nekaj manj mleka, a se to izplača zaradi kakovosti sira.

SLADKA ALBUMINSKA SKUTA Mlekarne Planika

Izdelki blagovne znamke Planika so izdelani iz visoko kakovostnega mleka, pridelanega na hribovitih območjih občin Tolmin, Kobarid in Bovec, kjer se v poletnih mesecih živina pase, pozimi pa jo rejci krmijo s kvalitetno krmom. Poleg tega mleku ne dodajajo nobenih dodatkov, saj je že zaradi naštetih dejavnikov visoko kakovostno in predvsem naravno. Posebnost teh izdelkov je, da so narejeni iz pasteriziranega nehomogeniziranega mleka, v katerem so uničeni vsi zdravju škodljivi mikrobi, hkrati pa so ohranjene vse pomembne lastnosti surovega mleka.

Sladko albuminsko skuto v Mlekarni Planika izdelujejo iz sladke sirotke. Vsebuje velik delež visokovrednih mlečnih beljakovin albumin in globulin. Je lahko prebavljiva in prijetno sladkega okusa. Uporabljamo jo kot samostojno jed ali v pekarski industriji. So edini proizvajalec sladke albuminske skute v Sloveniji.

Priprava vinograda na pridelavo predikatov

V zadnjem obdobju se je potrošnja vin normalnih trgatev precej zmanjšala. To dejstvo vinogradnike sili in spodbuja k novim pristopom in iskanju novih možnosti pri pridelavi vin. Bela krajina je vinorodni okoliš, kjer so pogoji pridelave naklonjeni predikatnim vinom. To se je v zadnjih 30 letih kar nekajkrat potrdilo z izjemnimi vini, ki so jih vinogradniki uspeli tu pridelati in zanje prejeli vidna priznanja.

Tokrat se bomo »sprehodili« skozi rastno dobo vinske trte. Za pridelavo predikata se moramo odločiti že spomladi. Skozi rastno dobo je nešteto malenkosti, ki pomagajo pri pridelavi predikatov.

Pomembna so vsa tehnološka opravila tekom leta, še posebej gnojenje, bujnost rasti ter zaščita proti boleznim in škodljivcem. To je potrebno obvladati! Izrednega pomena ima prilagojena rez, intenzivna ročna oskrba predvsem maja in junija ter dobra zaščita pred boleznimi in škodljivci. Kako pričakati trgatev? Kolikokrat trgati? Vsaka kategorija

predikata mora zadostiti določenim kriterijem, da dobi naziv predikatno vino. Niso vse sorte enako primerne za pridelavo posebnih vin, kot niso primerne vse lege. Obema moramo nameniti posebno pozornost!

Pridelava predikatov je tržna niša, s katero z zavestnim ravnanjem že od samega začetka grozdju posvečamo posebno skrb; samo tako lahko pridelamo visoko kakovostna predikatna vina. Šele potem, ko se zadeva ni zgodila po naključnem sledenju pozitivnih dogodkov med letom do trgatve, in tudi naprej pri kletarjenju, lahko z znanjem in kančkom sreče ob veliki asistenci narave pridelamo izjemna vina. Dobro osnovno znanje in nenehno dopolnjevanje ter preizkušanje v praksi gotovo pripomorejo k pridelavi boljših vrhunskih vin, kaj šele vrhunskih izjemnih predikatnih vin.

Jernej MARTINČIČ, univ. dipl.ing. kmet.
MARTINČIČ d.o.o.





Tradicija, raznovrstnost in posebnosti predikatnih vin po Sloveniji in v svetu

Predikatna vina uživajo med stroko in ljudmi posebno pozornost. V Zakonu o vinu so opredeljena kot vina posebne kakovosti in posebna vina.

Osnovna razlika znotraj predikatnih vin izvira iz stanja zrelosti grozdja. Grozdje je lahko do zelene zrelosti na trti ali sušeno na soncu ali pod streho.

Žlahtna gniloba *Botrytis cinerea*, ki lahko požlahtni sok zrelega grozdja na trti, igra odločujočo vlogo.

Dokazano je, da so žlahtno gnilobo zaznali ali razumeli kot žlahtnitelja grozdja v Tokayu med leti 1550 in 1560. Torej na Madžarskem v Tokayu so pridelovali sladka vina že okroglo 200 let pred Nemčijo (Grad Jahannisberg) in 300 let pred Sauternom v Bordoju.

Sam botritis še ne pomeni dobrega vina, toda brez njega vino ne doseže pričakovane žlahtnosti.

Umetnost pridelave predikatov je zadeti

pravo razmerje med alkoholom, ostankom sladkorja in kislinami. Sladkor ima vsekakor pomembno vlogo pri ocenjevanju predikatov, kar pa ni glavno merilo kakovosti.

Za najboljša predikatna vina se smatrajo tista, ki kažejo značaj kategorije in sorte, ravnotežje v okusu ter ravnotežje med okusi in aromami, kar je najpomembnejše. Seveda tudi odkritost in vse, kar sodi v estetiko vina. Značilnosti predikatnih vin se razlikujejo glede na terroir, sorte in načine pridelave. V Sloveniji imamo odlične naravne razmere za pridelavo teh najbolj žlahtnih vin. In na srečo so vinogradniki izjemno motivirani. Predikatna vina bogatijo slovensko vinsko ponudbo, so del identitete vinorodne Slovenije in ponujajo nove razsežnosti za razvoj in nadgradnjo slovenske kulinarike.

dr. Julij Nemanič



Različni obrazi kraljevine

Kaj je tako kraljevskega na tej sorti, če sploh kaj, da je dobila tako zvence in pomenljivo ime? Samo zaradi kraljevsko razkošnih grozdov ali še česa drugega? In od kod natančno izvira, saj uspeva pravzaprav samo pri nas, predvsem v vinorodni deželi Posavje in nekaj malega še na Vipavskem, drugje pa je skoraj ne poznajo? Je torej avtohtona slovenska sorta, in če je, kdaj so jo prvič tako poimenovali? Ampak znani hrvaški ampelograf Zdenko Turković je menil, da je kraljevina njihova domača sorta iz severozahodnega dela Hrvaške. Dovolj izzivov torej, da se na delavnici o različnih obrazih kraljevine najprej na kratko posvetimo njenemu poimenovanju, poreklu in razširjenosti, nato pa se degustacijsko lotimo šestih različnih vzorcev, ki vsak po svoje kažejo to sorto v različni podobi.

Začnemo seveda s suho in redno trgatvijo, čeprav je na Festivalu predikatov ni. Kajti najprej se moramo seznaniti z osnovno in najbolj pogosto inačico kraljevine, ki sicer večinoma konča v zvrsteh, v katerih s svojo ne pretirano kislino prispeva k pitnosti in mehki vini. Toda mi imamo na voljo sortno kraljevino, ki ni zelo pogosta. Da je bolj razvidno njeno stopnjevanje, kaj vse zmore, če je v dobrih, potrpežljivih in večjih vinogradnikovih rokah. Tudi predikati s kraljevino niso tako pogosti kot denimo z laškimi rizlingom, šiponom, rumenimi muškatom in drugimi sortami, saj je zaradi zbitih grozdov precej občutljiva na gnilobo in še bolj takrat, ko se razpase sukač, ki jo ima včasih preveč rad. Ampak za našo delavnico se je našlo dovolj zanimivih



predikatnih primerkov, da dovolj nazorno zasijejo različni obrazi kraljevine.

Prva postaja na tej predikatni poti je pozna trgatve, nato se prek izbora in jagodnega izbora vzhajamo prav do vrha, torej do ledene trgatve in suhega jagodnega izbora. In vmes ugotavljamo podobnosti ter razlike, ki jih tej nežni in občutljivi sorti naklonijo različni časi trgatve, različne zrelosti in manjša ali večja obdarjenost z žlahtno gnilobo. Kraljevinski predikati še zdaleč niso nekaj vsakdanjega, torej je tovrstna delavnica redka priložnost, da se z njimi na enem mestu in v eni uri soočite ter jih primerjate med seboj. A to še ni vse, za popestritev in nadgradnjo delavniškega spoznavanja poskrbi nekaj sladkih in sirov. Sommeliersko pravilo pravi: k sladkemu sladka vina oziroma čim slajša sladica tem slajše vino. Še eno pa se glasi: k sirom s plemenito plesnijo vina s plemenito plesnijo. Presenečeni boste, ko boste združili to dvoje.

Jože Rozman, vinski publicist,
sommelier in degustator

Spoštovani Belokranjci, organizatorji ocenjevanja predikatnih vin!

Hvala za vabilo. Vesel sem, da sem sodeloval na ocenjevanju predikatov z uglednimi strokovnjaki, prijatelji in ljubitelji vin. Vesel sem tudi, da je to ocenjevanje v Beli krajini, v vinorodnem okolišu, v katerem se pridelujejo vrhunska predikatna vina. Seveda pri tem ne morem mimo imena spoštovanega prijatelja Belokranjca Julija Nemaniča, ki je postavil temelje pridelave teh vin in posejal seme, ki bogato rodi vrhunska predikatna vina, ta pa so v ponos kraja in naše domovine.

Samo ocenjevanje, kakor vsa druga, so zame uspešen generator, ki spodbuja tekmovalni duh pri posameznih vinogradnikih in na ta način tudi dviguje kakovost.

Predstavljena vina, ki smo jih ocenili, razen redkih izjem, so odraz znanja, trdega dela, ljubezni do vina in tveganja,

ki ga vinogradniki sprejmejo, da pridelajo vino vrhunske kakovosti. Mislim, da so ti vinogradniki posebneži. To so tudi dokazali na tem ocenjevanju, saj smo imeli možnost oceniti široko paleto vrhunskih vin. To pa nam je bilo v veliko zadovoljstvo, čast in veselje.

Vsem nastopajočim, zmagovalcem in drugim vinogradnikom, ki so dali svoja vina na oceno, želim še veliko uspehov dobre volje in optimizma v teh časih, ki niso spodbudni. Organizatorju ocenjevanja, kolegu Andreju Bajuku, in njegovim sodelavcem čestitam za dobro in strokovno vodeno degustacijo, ki se je končala s prijetnim druženjem.

Friderik Vodopivec



PONUDBA PREDIKATOV NA FESTIVALU

| Vinogradnik | Št.vz. | Sorta | Kategorija | Letnik | Ocena | Med. |
|---|--------|-----------------|----------------------|--------|-------|------|
| Vinska klet Prus Krmačina 6 8330 Metlika 041/690-112 info@vinaprus.si | 60 | rumeni muškatac | izbor | 10 | 84,00 | |
| | 109 | rumeni muškatac | jagodni izbor | 06 | 92,33 | VZL |
| | 76 | sauvignon | suhij jagodni izbor | 01 | 95,00 | VZL |
| | 129 | renski rizling | vino iz suš. grozdja | 01 | 94,33 | VZL |

| | | | | | | |
|---|----|----------------|---------------|----|-------|----|
| Vinag d.d. Trg svobode 3 2000 Maribor 02/220-81-11 prodaja@vinag.si | 93 | renski rizling | pozna trgatev | 98 | 85,00 | SR |
| | 61 | chardonnay | jagodni izbor | 08 | 85,33 | |

| | | | | | | |
|---|-----|-----------------|---------------|----|-------|--|
| Stariha Jože Drašiči 46 8330 Metlika 041/753-017 | 3 | rumeni muškatac | pozna trgatev | 11 | 81,00 | |
| | 124 | rumeni muškatac | ledeno vino | 07 | 87,00 | |

| | | | | | | |
|--|----|-----------------|---------------------|----|-------|----|
| Plut Anton Drašiči 48 8330 Metlika 041/630-577 antonp@siol.net | 28 | rumeni muškatac | suhij jagodni izbor | 06 | 88,67 | |
| | 11 | sivi pinot | izbor | 06 | 87,33 | ZL |
| | 55 | rumeni muškatac | izbor | 11 | 85,00 | |

| | | | | | | |
|---|-----|-----------------|----------------------|----|-------|-----|
| Pečarič Martin Čurile 7 8330 Metlika 041 217-950 vino.pecaric@gmail.com | 58 | rumeni muškatac | izbor | 09 | 89,67 | ZL |
| | 13 | sauvignon | izbor | 11 | 82,67 | |
| | 107 | rumeni muškatac | jagodni izbor | 06 | 90,67 | ZL |
| | 122 | rumeni muškatac | ledeno vino | 09 | 92,00 | VZL |
| | 86 | rumeni muškatac | vino iz suš. grozdja | 07 | 87,67 | |

| Vinogradnik | Št.vz. | Sorta | kategorija | Leto | Ocena | Med. |
|--|--------|-----------------|--------------------|------|-------|------|
| KZ Metlika z.o.o. Cesta 15. brigade 2 8330 Metlika 07/363-70-00 info@kz-metlika.si | 101 | chardonnay | izbor | 09 | 85,00 | SR |
| | 66 | sauvignon | jagodni izbor | 09 | 83,67 | |
| | 30 | rumeni muškat | suhi jagodni izbor | 99 | 89,67 | ZL |
| | 33 | laški rizling | ledeno vino | 09 | 91,67 | ZL |
| | 44 | Frankunja- Poet | aromatizirano vino | 09 | 78,00 | |
| Kostelec Anton DOLC 1834 Drašiči 13 8330 Metlika 041/788-938 dolc.1834@gmail.com | 49 | laški rizling | pozna trgatav | 09 | 84,67 | SR |
| | 102 | chardonnay | izbor | 07 | 86,00 | ZL |
| | 18 | kraljevina | jagodni izbor | 05 | 86,33 | |
| | 118 | sivi pinot | suhi jagodni izbor | 99 | 90,67 | ZL |
| | 79 | chardonnay | ledeno vino | 99 | 92,67 | VZL |
| Kmetija Absec Mihelja vas 12a 8340 Črnomelj 040/753-293 | 72 | sauvignon | suhi jagodni izbor | 09 | 93,67 | VZL |
| Klet Malnarič - Nampel Vavpča vas 4 8333 Semič 041/799-037 ifo@malnaric | 88 | modra frankinja | pozna trgatav | 10 | 81,00 | |
| | 51 | laški rizling | pozna trgatav | 09 | 79,33 | |
| | 77 | chardonnay | ledeno vino | 08 | 87,00 | |
| Fajfar Mihael Slatina 1b 3327 Šmartno pri Paki 031/687-955 | 2 | dišeči traminec | pozna trgatav | 10 | 84,67 | SR |
| | 22 | šipon | suhi jagodni izbor | 09 | 84,67 | |

| Vinogradnik | Št.vz. | Sorta | kategorija | Leto | Ocena | Med. |
|---|--------|-----------------|----------------------|------|-------|------|
| Družina Mavretič Drašiči zb 8330 Metlika 041/779-273 | 8 | rumeni muškatac | pozna trgatev | 07 | 89,67 | ZL |
| | 99 | laški rizling | izbor | 05 | 90,33 | ZL |
| | 65 | sauvignon | jagodni izbor | 05 | 92,67 | VZL |
| | 75 | sauvignon | suhí jagodni izbor | 06 | 95,33 | VZL |
| | 81 | sauvignon | ledeno vino | 06 | 93,00 | VZL |
| | 38 | sauvignon | vino iz suš. grozdja | 09 | 88,67 | ZL |

Festival predikatov 2012
Metlika, 29. februar 2012

Izdalo Društvo vinogradnikov Metlika
Mestni trg 24, Metlika

Zbral in uredil:
Martin Pečarič

Lektorirala:
Polona Pečarič

Fotografije:
Igor Šimec, arhiv družine Pečarič

Oblikovanje in grafična podoba:
Smak printtisk

Tisk:
Smak printtisk

Naklada:
1000 izvodov

februar 2012



»Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje«

LAS DOLENJSKA IN BELA KRAJINA

NAČRT IZVEDBENIH PROJEKTOV 2011

PROJEKT »ŽIVO VINSKO ZGODBO OHRANJAJO LJUDJE«

festival predikatov

Brošura je izdana v okviru projekta

»ŽIVO VINSKO ZGODBO OHRANJAJO LJUDJE«.

Za vsebino je odgovoren nosilec projekta, Občina Metlika.

Ta dokument je del NIP LAS DBK za leto 2011 in je delno sofinanciran iz sredstev LEADER, 4. Osi EKSRP.

Organ upravljanja za Program razvoja podeželja Republike Slovenije
za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

Projekt delno financira Evropska unija iz sredstev Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP), pristop LEADER
Projekt sofinancirajo lokalne skupnosti območja LAS Dolenjske in Bele krajine. Organ upravljanja za Program razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo
za kmetijstvo in okolje.

Prijavitelj in nosilec projekta je Občina Metlika

Partnerji v projektu: TD Vigred Metlika, Društvo vinogradnikov Metlika in Belokranjski muzej Metlika

