DRUŠTVO VINOGRADNIKOV
SUHA KRAJINA
Grajski trg 26,
8360 Žužemberk
E-pošta: info@dv-suhakrajina.si
http://www.dv-suhakrajina.si

DEVETNAJSTI BILTEN

DRUŠTVA VINOGRADNIKOV

SUHA KRAJINA



19

Marec 2013

SPOŠTOVANE VINOGRADNICE IN VINOGRADNIKI

V letu 2012 je bila narava v našem okolju nekoliko manj naklonjena z ozirom na prejšnjo letino. Zgodaj spomladi so določene sorte občutile nekoliko pozebe, predvsem zweigelt in žametna črnina, jeseni pa je sonce malo skoparilo, a kljub temu ste se vinogradnice in vinogradniki dobro odrezali pri kletarjenju. Na nedavnem ocenjevanju je bilo sicer manj vzorcev od prejšnjega leta, a so bili samo trije vzorci vina, v katerih so bile prepoznane napake pa še te so bile takšne, da se jih da popraviti. To je odraz, da ste svoje znanje, ki ga pridobivate na društvenih strokovnih predavanjih zelo dobro uporabili v vašem vinogradu in potem še v kleti. Prakso o strokovnem izobraževanju bomo obdržali tudi v prihodnje. Na zadnjem končanem ocenjevanju sta oba predsednika ocenjevalnih komisij, dr. Mitja Kocjančič in dr. Julij Nemanič poudarila napredek na kakovosti vin. Dr. Julij Nemanič je ponovno pohvalil odlične suhokranjske zweigelte.

V letu 2012 je bilo kar veliko aktivnosti uspešno izpeljanih. Vsega tega ne bi bilo brez vaše pomoči, zato se zahvaljujem upravnemu odboru društva, društvenim pevcem in vsem tistim, ki ste s svojimi močmi karkoli pomagali. Hvala viničarju g. Glihi Jožetu, ki vestno skrbi za vinoteko. Hvala vinogradnicam in vinogradnikom iz Kitnega Vrha za gostoljubje ob pomladanskem pohodu in pomoči na trških dnevih v Žužemberku.

Spoštovane vinogradnice in vinogradnike ponovno naprošam, da iz vaše okolice včlanite v naše društvo nove člane, saj če bomo številčnejši, bomo lažje kos nalogam, ki nas čakajo.

Veliko dobre kapljice in dobre volje ob srečanjih in druženju vam tudi v tem letu želi vaš

predsednik društva
Anton Koncilja l. r.

DEVETNAJSTO OCENJEVANJE SUHOKRAJNSKIH VIN

Ocenjevanje vin je potekalo v petek, 1. 3. 2013 ob 14.00 uri v gostilni Zupančič v Žužemberku.
Vzorce prinesenih vin sta ocenjevali dve komisiji.

Člani ocenjevalne komisije belih vin in cvičkov so bili:

- Dr. Mitja KOCJANČIČ – predsednik
- Dr. Franci ČUŠ
- univ. dipl. ekon. Peter LAVRIČ
- Stane NOVINC
- Anton KONCILJA

Člani ocenjevalne komisije rdečih vin so bili:

- Dr. Julij NEMANIČ – predsednik
- dipl. inž. agr. Slavko GLIHA
- Dr. Peter KOBLER
- Jože GNIDOVEC
- Andrej BAJUK
- Toni NOVAK

Za izračunavanje povprečij ocen in izdelavo zapisnika sta skrbela tajnik Peter KOTAR in Damjan NOVAK.

Da je delo ocenjevalne komisije nemoteno teklo so skrbeli prizadevni člani društva in sicer Melita PIRC, Stane NAROBE, Anton LEGAN, Albin KUŽNIK, Darko ISKRA, Marjan ISKRA, Dušan VIDMAR in Jože GLIHA, Slavko BLATNIK.

Zbiranje vzorcev za ocenjevanje je bilo 23. 2. 2013 v prostorih gostišča ZUPANČIČ v Žužemberku, na ocenjevanje pa je bilo prineseno naslednje število vzorcev:

BELA VINA:

- Dolenjsko belo 5 vzorcev
- Laški rizling 2 vzorca
- Chardonnay 3 vzorci
- Beli pinot 2 vzorca
- Scheurebe 2 vzorcev
- Sauvignon 1 vzorec
- Kerner 11 vzorcev
- Traminec 1 vzorec
- Rizvanec 1 vzorec
- Rumeni muškat 2 vzorca

RDEČA VINA:

- Dolenjsko rdeče 3 vzorci
- Cviček 7 vzorcev
- Modra frankinja 13 vzorcev
- Modri pinot 2 vzorca
- Zweigelt 23 vzorcev
- Žametna črnina 1 vzorec
- Regent 2 vzorca

SKUPAJ:

- belih vin 30 vzorcev
- rdeča vina 51 vzorcev

SKUPAJ 81 vzorcev

Komisija je ocenjevala po 20 točkovni BUXBAUM metodi z upoštevanjem Pravilnika društva ter Pravilnika o postopku in načinu ocenjevanja mošta, vina in drugih proizvodov iz grozdja in vina (Ur. l. št. 32/14.4.2000). Najvišjo in najnižjo oceno se je odštevalo, od ostalih ocen se je izračunalo povprečje. Komisiji je bila predstavljena le številka vzorca, zvrst vina ali sorta, letnik pridelave in kategorija vina (suho, polsuho,…). Vsi ostali podatki so bili komisiji nepoznani. S tem je bila zagotovljena popolna anonimnost lastnikov vzorcev.



Člani ocenjevalne komisije belih in rdečih vin



Obe komisiji in asistenti

REZULTATI DEVETNAJSTEGA OCENJEVANJA VIN

Bela vina

dolenjsko belo

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	BARBIČ Antonija	straška gora	40	17,07		Z
2	ZUPANČIČ Anton	lisec	3	16,57		S
3	KOŠIČEK Franc	zafara	51	16,40		S
4	PODBREŽNIK Uroš	stara gora	80	16,27		S
5	JARC Jože in Majda	boršt	74	16,23		S

Povprečna ocena vzorcev je 16,51.

rizvanec

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	SEUNIG Peter	stara gora	12	17,00		S

laški rizling

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	NAROBE Stanislav	tali	19	17,17		Z
2	ZALETELJ Gregor	soteska	66	17,13		Z

Povprečna ocena vzorcev je 17,15.

beli pinot

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	KOCJANČIČ Slavko	gradeška gora	36	17,43		Z
2	MRAVINEC Peter	stara gora	31	16,90		S

Povprečna ocena vzorcev je 17,17.

chardonnay

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	LEGAN Anton	stara gora	14	17,40		Z
2	ŠTUPAR Andrej	soteska	38	16,77	polsuho	S
3	GNIDOVEC Franc	stara gora	10	16,73		S

Povprečna ocena vzorcev je 16,97.

sauvignon

Vzorec številka 58 je bil izločen!

kerner

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	LAVRIČ Peter	hrib	33	17,77	l. 2011	Z
2	KONCILJA Anton	hrib	7	17,23	polsladko, l. 2011	Z
3	KOCJANČIČ Janez	lisec	43	17,20		Z
4	KOTAR Peter	lisec	56	17,00		S
5	GNIDOVEC Ferdinand	prapreški hrib	25	17,00		S
6	ŠKRBE Anton	lisec	44	16,90		S
7	PODRŽAJ Miro	stara gora	29	16,87		S
8	ŠTRAUS Franc	hrib	35	16,63		S
9	MRAVINEC Peter	stara gora	32	16,50		S
10	MAJER Anton	kriška gora	28	16,40		S
11	LAVRIČ Jože	hrib	1	15,70		P

Povprečna ocena vzorcev je 16,84

scheurebe

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	GLIHA Jože	boršt	17	17,50		Z
2	GLIHA Slavko	boršt	63	16,53		S

Povprečna ocena vzorcev je 17,02.

rumeni muškat

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	ISKRA Marjan	boršt	53	17,77	polsuho	Z
2	ŠTUPAR Hendrik	vinkov vrh	72	17,50		Z

Povprečna ocena vzorcev je 17,63.

traminec

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	GNIDOVEC Jože	soteska	67	17,77	polsladko	Z

Rdeča vina

cviček

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	KONCILJA Anton	hrib	9	15,83		Z
2	KUŽNIK Albin	soteska	26	15,77		S
3	GORENČIČ Florjan	tali	77	15,63		S
4	ŠTUPAR Andrej	soteska	39	15,60		S
5	LEGAN Anton	stara gora	78	15,57		S
6	ŠTUPAR Hendrik	vinkov vrh	71	15,47		P
7	ČERNIVEC Anton	kitni vrh	50	15,10		P

Povprečna ocena vzorcev je 15,57.

dolenjsko rdeče

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
3	ČERNIVEC Anton	kitni vrh	49	16,17		S
1	PODBREŽNIK Uroš	stara gora	81	16,13		S

Vzorec številka 4 je bil izločen zaradi oksidacije!

Povprečna ocena vzorcev je 16,15.

žametna črnina

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	JARC Jože in Majda	boršt	76	16,03		S

modra frankinja

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	ZALETELJ Gregor	soteska	65	17,43		Z
2	MAJER Anton	kriška gora	27	17,25		Z
3	NOVINC Stane	stara gora	61	17,10		Z
4	VIDMAR Dušan	tali	16	16,93		S
5	BLATNIK Gregor	kitni vrh	22	16,85		S
6	PEČJAK Jože	podšentpavel	30	16,75		S
7	ČERNIVEC Tone	kitni vrh	48	16,58		S
8	FLORJANČIČ Karel	tali	37	16,55		S
9	NAROBE Stanislav	tali	20	16,45		S
10	ŠTUPAR Hendrik	vinkov vrh	73	16,43		S
11	JARC Jože in Majda	boršt	75	16,08		S
12	ČRNIVEC Jože	kitni vrh	21	16,03		S
13	ISKRA Darko	boršt	5	15,65		P

Povprečna ocena vzorcev je 16,62.

regent

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	NOVAK Damjan	lopata	54	17,50		Z
2	NOVAK Damjan	lopata	55	17,40		Z

Povprečna ocena vzorcev je 17,45.

modri pinot

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	KOCJANČIČ Janez	lisec	42	16,58		S
2	BAVDEK Peter	hrib	47	16,30	2011	S

Povprečna ocena vzorcev je 16,44.

zweigelt

zap. št	priimek in ime pridelovalca	gorica	številka vzorca	POVPR. OCENA	OPOMBA	odličje
1	GNIDOVEC Jože	soteska	221	17,80	l. 2011 barik	šampion
2	NOVAK Toni	lisec	220	17,75	l. 2011	Z
3	BEC Rudi	kamenško	219	17,75	l. 2011	Z
4	LAVRIČ Peter	hrib	222	17,75	l. 2011	Z
5	GNIDOVEC Jože	soteska	207	17,38		Z
6	SEUNIG Peter	stara gora	216	17,38		Z
7	KOCJANČIČ Janez	lisec	201	17,33		Z
8	GLIHA Jože	boršt	217	17,28		Z
9	KONCILJA Anton	hrib	215	17,25		Z
10	HROVAT Štefan	brinova gora	203	17,18		Z
11	LAVRIČ Jože	hrib	213	17,03		Z
12	KOTAR Peter	lisec	204	17,00		S
13	KUŽNIK Alojz	stara gora	202	16,95		S
14	GNIDOVEC Ferdinand	prapreški hrib	205	16,88		S
15	ZAMAN Anton	Preska pod Kostrevnica	211	16,75		S
16	ZAMAN Anton	Preska pod Kostrevnica	223	16,58	l. 2011	S
17	TRLEP Darko	tičnica	210	16,53		S
18	NOVAK Toni	lisec	208	16,23		S
19	BLATNIK Boštjan	kitni vrh	206	15,95		P
20	GNIDOVEC Franc	stara gora	214	15,75		P
21	BLATNIK Slavko	brinova gora	212	15,58		P
22	KONCILJA Štefan	boršt	218	15,38		ZAH

Vzorci označeni z sivo barvo so iz drugih društev

Vzorec številka 209 (52) je bil izločen zaradi oksidacije in cika!

Povprečna ocena vzorcev je 16,88.

Povprečna ocena belih vin je 17,12 točke.
<u>Povprečna ocena rdečih vin 16,45 točke.</u>

Povprečje vseh vzorcev je 16,78 točke.

Od vseh ocenjevanih vzorcev so bili izločeni 3 vzorci.

<u>DOSEŽENA ODLIČJA</u>

Zahvale	**število 1**
Priznanja	**število 7**
Diploma-srebrna medalja	**število 41**
Diploma-zlata medalja	**število 29**
Šampion	**število 1**

<u>Legenda:</u>

ZAH - zahvala
P - priznanje
S – diploma - srebrna medalja
Z – diploma - zlata medalja
VZ – Velika zlata medalja
ŠAMP - šampion

NEKAJ VTISOV, MNENJ IN PRIPOMB OCENJEVALCEV

<u>dr. Mitja KOCJANČIČ</u> - predsednik ocenjevalne komisije belih vin, žametne črnine in rdečo zvrst ter cvičkov:

Hvala vam za povabilo. Zelo radi se udeležimo vaših ocenjevanj, sedaj smo že osemnajstič pri vas.
Skupaj smo imeli 41 vzorcev. Bilo je kar 32 kakovostnih ocen. Sortna bela vina so skoraj vsa ocenjena kakovostno. Izločena sta bila le dva vzorca zaradi napake in sicer H_2S. Letos bolezni ni bilo zaleditи, zato pohvala vinogradnikom. Trije vzorci so dobili oceno 17,77, kar pomeni vrhunsko oceno. Po sortah so presenetili cvički. Vso so lepi, bolj karakterni. Žametovka je le ena, lepa, neharmonična, ampak dobra. Pri dolenjskih rdečih sta dva ocenjena kakovostno, dolenjska bela so ocenjena dobro. Presenetil me je rizvanec. Dober je laški rizling in scheurebe.
Kerner – ki je znana sorta v suhi krajini, je s svojimi vzorci pokazal, da so vsi lepi in kakovostni. Pri dveh je bilo opaziti malo napak, ki pa se jih da popraviti. Rumeni muškat je v enem vzorcu presenetil kot vrhunsko vino, tako kot traminec. Vsa vina v letniku so visokokakovostna, zato čestitke vsem pridelovalcem.

<u>dr. Julij NEMANIČ</u> - predsednik ocenjevalne komisije rdečih vin:

Po sortah so modri pinoji v kakovostnem razredu, prav tako tudi modre frankinje. Imam občutek, da je bilo preveč kletarskih nesreč. Vina bi bila lahko boljša, čeprav lahko rečem, da smo v ravni dobre kakovosti.
Frankinje bi bile lahko višje. V komisiji smo se kar dobro uskladili in tudi sproti dopolnjevali, tako da so vse razlike normalne. Žal mi je, da ni nobene vrhunske modre frankinje. Kakovostni razred je dober. Regent je bil zanimiv, drugi značaj. Prav je, da se nekdo ukvarja z regentom. Gre za sorto, ki je križanec, od katerih staršev (treh) je eden »hibrid« (francoski). V Nemčiji je sprožil strokovno polemiko, zakaj hibrid v sortnih vrstah. Je neobčutljiv na peronosporo in oidij. Vse vinorodne dežele v Nemčiji so ga sprejele kot sortno vino. V Sloveniji tega še ni. Zweigelt – tukaj lahko rečem, da je suha krajina spet potrdila, da ima odlične zweigelte. To sorto ste sprejeli za svojo in s ponosom lahko trdite, da imate v suhi krajini tako dober zweigelt, kot ga ne more ponuditi nihče. Je dober, okusen, značilen. Tudi letnik 2011 je lepo ohranil kakovost – s tem morate nadaljevati. Želim vam še veliko uspeha. Okolje in vzdušje ter organizacija pri vas je takšna, da se človek tu dobro počuti. Sedaj so tu rezultati, tako da trud ne bo zastonj.

g. Anton KONCILJA - član ocenjevalne komisije belih vin in predsednik društva:

Zahvaljujem se vsem ocenjevalcem in se priporočam tudi za prihodnje leto. Lahko rečem, da smo izredno ponosni in tudi pohvalimo se lahko, da imamo tako imenitno in priznano komisijo. Tudi mi, kot »interni« ocenjevalci se učimo od vas, in lahko rečem, da imamo dobre mentorje. Verjamem, da so naše diplome – ocene, vredne več, saj so vina več kot kvalitetno in strokovno ocenjevana.
Moram pohvaliti vse ocenjevalce, tudi lastne in tudi vse asistente, da smo to naše ocenjevanje lahko uspešno izpeljali.

Vsem se zahvaljuje za sodelovanje in upa, da se v letu 2014 ponovno snidemo.

Peter KOTAR, univ. dipl. var.
tajnik društva



Jože Gnidovec, prejemnik odličja šampiona za leto 2012

Pomladanski pohod

V petek, 27. aprila smo imeli tradicionalni pomladanski pohod. Zbrali smo se pri gasilskem domu v Vrhu pri Križu. Pot nas je vodila mimo cerkve sv. Marjete skozi Valično vas, kjer je pri več kot 600 let stari lipi nastal tudi spominski posnetek. Naslednji postanek je bil pri cerkvi sv. Jožefa v Valični gori, kjer so nas tamkajšnji vinogradniki pričakali s prigrizkom in dobro kapljico. Tamkajšnji turistični vodnik je nam povedal zgodovino cerkve in vinske zakone iz 16. stoletja. Videli pa smo tudi stara vodnjaka, iz katerih so vodo uporabljali okoliški krajani. Pot smo nadaljevali skozi Tolčane, Gabrovke do Kitnega Vrha. Sredi Kitnega Vrha je nam Slavko Blatnik pokazal staro in spoštovanja vredno hišo, ki ima posebnost, da ima kurišče za krušno peč iz zunanje strani hiše. Malo naprej pa smo si ogledali pri Mohorčičevih lepo urejeno etnološko zbirko starega kmečkega orodja. Na koncu vasi pri znanem kitenskem jurčku, ki je posebnost in edinstvenost zaradi namena druženje vaščanov, smo imeli daljši postanek z malico. Vinogradniki iz Kitnega Vrha pa so nas zelo gostoljubno razvajali z dobrotami. Od tu smo se vračali skozi Kobiljek proti Valični vasi. Sledil je krajši postanek pri cerkvi Sv. Martina, nadaljevali smo skozi Poljane mimo jezera, skozi Kriško goro in se vrnili na mesto od koder smo štartali. Seveda vmes pa so bili postanki in okrepčila pri naših vinogradnikih in tamkajšnjih krajanih. Na cilju je sledil odlični golaž iz FS kuhinje. Kdor se ni udeležil tega pohoda je veliko zamudil. Popravni izpit bo čez 2 leti.



Spominski posnetek v Valični vasi



Gospe iz Kitnega Vrha so imele polne roke dela s pogostitvijo



Ob jezeru na Poljanah

Na 40. Tednu tednu cvička v Novem mestu

Povorka in ocenjevanje vin v okviru tedna cvička v NM

Tudi letos smo se vinogradniki iz našega društva udeležili povorke v okviru praznovanja 40. Tedna cvička v NM. Zelo razveseljivo je, da se je povorke udeležilo kar nekaj mladih. V okviru te prireditve je tudi izbor cvičkove princese in je predsednik Anton Koncilja, že drugič, kot eden izmed treh predstavnikov ZDVD bil član komisije izbora cvičkove princese. Sodelovali smo za našimi vini tudi na ocenjevanju vin, kjer so naša vina prejela lepe ocene. Zgodilo se je to, kar ne bi nihče pričakoval, da bi izmed 220 prinesenih vzorcev modre frankinje, prejela najvišjo oceno prav modra frankinja iz Suhe krajine in to čast pripada vinogradniku Majer Antonu, ki je ovrgel vse dvome, da se v Suhi krajini ne da pridelati vrhunskega vina. Tonetu iskrena čestitka ob tem dosežku. Čestitka pa velja vsem sodelujočim, še posebno pa Štupar Hendriku, ki je tudi prejel veliko zlato medaljo za kerner.



Udeleženci povorke v starem mestnem jedru



Po povorki je sledila malica in dobra kapljica pred našim mobilnim vinotočem

OCENJEVANJA VINA NA TEDNU CVIČKA

VINOGRADNIK	SORTA	OCENA
Majer Anton	MODRA FRANKINAJA	18,20
Štupar Hendrik	KERNER	18,13
Gnidovec Jože	ZWEIGELT	17,97
Gnidovec Jože	TRAMINEC	17,93
Štupar Hendrik	RUMENI MUŠKAT	17,90
Koncilja Anton	KERNER PT	17,73
Štupar Hendrik	MODRA FRANKINAJA	17,53
Gnidovec Franc	ZWEIGELT	17,20
Vidmar Dušan	MODRA FRANKINAJA	16,73



Majer Anton prejemnik velike zlate medalje za modo frankinjo

STROKOVNA EKSKURZIJA

Strokovno ekskurzijo smo imeli 30.6.2012. Obiskali smo klet ISTENIČ na Bizeljskem, ki je največji pridelovalec penin v Sloveniji, klet in repnico ŠEKURANJE na Bizeljskem, turistično kmetijo Franceta Tomšeta, aktualnega kralja cvička, Podbočje in tamkajšnje tri vinogradnike, Planino nad Podbočjem in Gadovo peč pri g. Urbanču Ivanu, kjer nas je pričakala vinska kraljica Slovenije Martina Baškovič. Vtisov, ki smo jih dobili na tej strokovni ekskurziji je za eno knjigo, zato bom napisal samo izjavo enega od vinogradnikov: »Udeležil sem se vseh dosedanji strokovnih ekskurzij, a tako toplih sprejemov in pristnega vzdušja še ni bilo«.



V kleti Istenič, kjer zorijo penine.



V kleti pri kralju cvička Fancetu Tomšetu



Spominski posnetek pri v vhodu v Gadovo peč, kjer je nas pričakala vinska kraljica Slovenije



Na trških dnevih je našo vinoteko med drugim obiskal tudi kmetijski minister g. Franc Bogovič



Udeleženci strokovnega predavanja o zelenih delih in trsni rumenici pri Jožetu Gnidovcu v Soteški gori



Jesenski pohod je bil v majhni zasedbi, saj je bil zaradi dežja uradno preklican, a je bilo razpoloženje vseeno prijetno. (počitek pri Darku Iskri)



Društveni pevci na vaji (na sliki manjka Štraus Franc)

Bilten je dopolnil s slikami in besedilom Anton Koncilja