DRUŠTVO VINOGRADNIKOV
SUHA KRAJINA
Grajski trg 26,
8360 Žužemberk
E-pošta: dv_suhakrajina@siol.com

SEDEMNAJSTI BILTEN

DRUŠTVA VINOGRADNIKOV

SUHA KRAJINA



Marec 2011

SPOŠTOVANE VINOGRADNICE IN VINOGRADNIKI

Leto 2010, si bomo zapomnili kot uspešno leto za društvo vinogradnikov Suha krajina. V tem letu smo realizirali skoraj vse zastavljene cilje, v nekaterih pogledih smo jih celo presegli. Naša največja pridobitev je vsekakor vinoteka v kleti stolpa v gradu Žužemberk, ki je dobila ime Ambasada zweigelta in istočasno je bil imenovan za prvega ambasadorja zweigelta g. Slavko Gliha. Na to pridobitev moramo biti vsi ponosni, saj bomo ime Suhe krajine ponesli v širšo Slovenijo. Za ta uspeh smo vsi zaslužni spoštovane vinogradnice in vinogradniki, saj brez vaše pomoči, tako moralne, finančne, materialne ali fizične ne bi bili kos realizirati zastavljeni projekt. Čez leto smo imeli strokovna predavanja, kar ste jih s koristjo izkoristili, saj je bila vedno velika udeležba. Rezultati so vidni pri ocenah vin iz letošnjega ocenjevanja, saj so naša vina bila zelo dobro ocenjena, glede na letnik, ki ga je nam nudila mati narava. Lahko se pohvalimo, da smo društvo, ki ima najmanj izločenih vin glede na odstotek. Izločeni so bili samo štirje vzorci od dvainosemdesetih. V kratkem bomo dobili že obljubljeno internetno stran, ki bo v veliko pomoč pri objavljanju in sami naši predstavitvi. Dovolite, da se zahvalim vsem članom organov društva, ki smo ga vodili v prejšnjem mandatu. Bili smo prizadevni in samozavestni, delovali smo kot tim in na tak način dosegali uspehe. Še enkrat hvala za vašo predanost za dobro društva. Prav tako pa pozdravljam nove člane organov društva in se zahvaljujem, da ste bili pripravljeni sprejeti odgovornost, ki je bila vam zaupana. Verjamem, da bomo tudi v drugačni zasedbi bili uspešni pri realizaciji naših skupnih ciljev.

predsednik društva
Anton Koncilja l. r.

Novi in stari člani organov društva

Na zadnjem občnem zboru društva so bile volitve za organe društva za naslednji štiriletni mandat. Izvoljeni so bili naslednji člani:

predsednik društva: Anton Koncilja
podpredsednik društva: Jože Gnidovec
člani upravnega odbora: Slavko Blatnik, Darko Iskra, Damjan Novak
tajnik društva: Peter Kotar
blagajnik društva: Stane Narobe
gospodar društva: Dušan Vidmar
viničar: Jože Gliha
predsednik nadzornega odbora: Peter Lavrič
člana nadzornega odbora: Kužnik Albin, Uroš Podbrežnik
predsednik častnega razsodišča: Toni Novak
člana častnega razsodišča: Stane Novinc, Štefan Hrovat

OTVORITEV VINOTEKE IN KRST Z IMENOM AMBASADA ZWEIGELTA

Društvo vinogradnikov Suha krajina je v petek 16. 6. 2010 na osrednji slovesnosti podelilo naziv ambasadorja zweigelta, zatem je bila slovesno otvoritev vinoteke in nato še krst vinoteke. Vse to se je dogajalo v gradu Žužemberk v sklopu prireditve žužemberških trških dnevov. Ambasador zweigelta je postal g. Gliha Slavko. Ta častni naziv mu je izročil direktor Kmetijskega inštituta Slovenije dr. Andrej Simončič. S čim si je g. Gliha prislužil naziv ambasadorja zweigelta pa je bila podana naslednja utemeljitev:
Slavko Gliha, zweigelt in Suha krajina so že vrsto let nerazdružljivi. G. Slavko Gliha je bil direktor Kmetijskega inštituta Slovenije celih 21 let. Ko je prevzel to funkcijo ni pozabil svoje rodne Suhe krajine. Vplival je na strokovno službo, da so poskusno in pod strokovnim vodstvom leta 1989 začeli sajenje žlahtne trte v Suhi krajini, za kar je prej veljalo, da na tem območju slabo uspeva. Pri poskusu so najboljše rezultate pokazale sorte: kerner, scheurebe in zweigelt. Leta 1994 je bilo ustanovljeno društvo vinogradnikov Suha krajina. G. Gliha je močno vplival na društvene vinogradnike za sajenje zweigelta in danes zaseda prvo mesto med žlahtnimi sortami. Društvo je izdalo zloženko o zweigeltu katere avtor je g. Gliha. Je častni občan občine Žužemberk. Je odličen vinogradnik in nosilec dveh nazivov šampiona iz ocenjevanja društvenih vin. Ima zasluge, da suhokranjska vina ocenjuje najbolj priznani slovenski pokuševalci, ki so se uveljavili v svetovnem merilu na kar smo še posebej ponosni. Društvo ima tudi svoje pokuševalce, njihov animator na rednih pokuševalskih delavnicah je Slavko Gliha. Na teh delavnicah pokuševalci posvetijo največjo pozornost ravno zweigeltu, saj vedno pokušajo poleg domačih, tudi tuje zweigelte. Suhokranjci smo hvaležni žlahtitelju te vinske trte, prof. Fritzu Zweigeltu, hvaležni smo Slavku Glihi, ki je sejal, da lahko danes žanjemo in hvaležni smo vsem tistim, ki so mnenja, da najboljše zweigelte pridelajo v Suhi krajini. Od danes naprej pa imamo ambasadorja zweigelta, ki bo slavo o tej čarobni pijači še bolj utrdil.
Otvoritev vinoteke v enem izmed stolpov žužemberškega gradu je velika pridobitev za celotno Suho krajino. Posebnost vinoteke, ki meri 32 m^2 je, da je debelina zidu preko 4 metre. Klet je skrbno opremljena skladno s prostorom v katerem se nahaja. Posebni čar ji dajo lestenec, svečniki in ostali rekviziti v kovani izvedbi, ki jih je izdelal domačin umetnostni kovač Robi Struna. Vinoteko sta slovesno odprla župan občine Žužemberk Franc Škufca in predsednik društva vinogradnikov Suha krajina Anton Koncilja.
Po otvoritvi vinoteke so krstni botri podpisali krstno listino in tako je vinoteka dobila ime vinoteka – ambasada zweigelta.

Krstni botri so:
G. Slavko Gliha
Dr. Julij Nemanič
Dr. Mitja Kocjančič
Dr. Peter Kobler in
Dr. Dušan Terčelj, ki je listino podpisal kasneje

Otvoritveni slovesnosti so prisostvovali vinogradniki iz širše Dolenjske in Bele krajine, cvičkova princesa Martina Baškovič, Predsednik ZDVD g. Jože Žura in več uglednih imen iz političnega življenja.
Predsednik društva se je ob tej priložnosti zahvalil vsem, ki so prispevali za vinoteko ali kakor koli pomagali pri tem projektu. Društvo vinogradnikov si bo prizadevalo, da bodo vina v vinoteki vse boljše kakovosti. Glede na to, da je sorta zweigelt, ki je križanec med modro frankinjo in šentlovrenko, najbolj razširjene sorta v Suhi krajini, to sorto najbolj poznamo in ji posvečamo največ pozornosti. Iz tega razloga smo suhokranjski vinogradniki odločeni, da se bodo ocenjevali zweigelti iz vse Slovenije prav v Žužemberku.



Na desni, Dr. Andrej Simončič, direktor KMETIJSKEGA INŠTITUTA SLOVENIJE, izroča medaljon ambasadorja Zweigelta, gospodu Slavku Glihi.



Na sliki je krst vinoteke: od leve proti desni: dr. Mitja Kocjančič, Gliha Slavko – ambasador zweigelta, dr. Peter Kobler in dr. Julij Nemanič

Kot predsednik društva vinogradnikov Suha krajina se še enkrat zahvaljujem vsem, ki so finančno ali kako drugače podprli ta projekt. Posebna zahvala velja županu Francu Škufci za njegovo angažiranost s strani občine in Vladu Kostevcu. Tudi brez vaše pomoči, spoštovane vinogradnice in vinogradniki ne bi zmogli tega, kar smo.



Takole pa sta si segla v roke pred vinoteko po prerezu traku, župan občine Žužemberk Franc Škufca in predsednik društva.



Slavnostnemu vzdušju pa so v veliki meri pripomogli društveni pevci

Podelitev plaket

V okviru slavnostne otvoritve vinoteke pa so bila po sklepu upravnega odbora prvič podeljene plakete za izredni prispevek društvu.

Prejemniki so bili:
Jože Gnidovec: srebrna plaketa
Peter Lavrič: zlata plaketa
Anton Koncilja: velika zlata plaketa

V sklopu prireditve je bila podelitev priznanj in medalj iz sodelovanj ocenjevanja v okviru Tedna cvička v Novem mestu. Naša vina so bila sledeče ocenjena:

Priimek in ime vinogradnika	sorta	ocena
Gnidovec Franc	Renski rizling	16,53
Gnidovec Jože	Traminec	17,30
Gnidovec Jože	Zweigelt (letnik 08)	16,57
Gnidovec Jože	Zweigelt	16,30
Hrovat Štefan	Zweigelt	16,80
Koncilja Anton	Kerner	17,50
Koncilja Anton	Zweigelt	16,67
Lavrič Peter	Zweigelt	16,80
Lavrič Peter	Zweigelt (letnik 08)	16,73
Mišmaš Jože	Zweigelt	16,60
Podbrežnik Uroš	Dolenjsko belo	15,73
Štupar Hendrik	Cviček	15,73

Čistilna akcija v vinski gorici Tali

Ko je bila vse Slovenska čistilna akcija 17. aprila smo se vinogradniki zbrali v vinski gorici Tali, da se spopademo z grmovjem, ki zaraščajo opustele vinograde. Zbralo se je nas 17 vinogradnikov. Na delo smo prišli z motornimi žagami, vejniki in nič kaj dobre volje, ko smo zrli v trnje in nič kaj prijazne grmade. Ko je akcija stekla in so bili vidni rezultati, se je tudi vzdušje izboljšalo. Za malico so bile klobase, ki jih je odlično spekel v žerjavici Drago Fabjan. Žejni in lačni nismo bili, saj so za to skrbeli »Talčani«. Po devetih urah pridnega dela smo si privoščili še malo druženja. Z rezultati dela smo bili zadovoljni in odločeni, da nedokončno delo zaključimo s še eno akcijo in povrnemo pogled na to lepo vinsko gorico.



Skupina vinogradnikov na čistilni akciji ob kratkem počitku

Pomladanski pohod

Zbrali smo se na Dvoru, se okrepčali z kavico in čajem, nato pa se podali na pot skozi Sadinjo vas, nadaljevali po gozdni poti proti vinski gorici Tali. Prvi postanek je bil v zidanici Feliksa Gorenčiča, kjer smo se malo odpočili in podprli. Nadaljevali smo pot ob obronku gozda mimo Srednjega Lipovca proti vinski gorici Boršt. Vzeli smo gornjo pot Boršta, kjer smo občudovali lepo urejene vinograde in zidanice. Na koncu gorice Boršta je bil spust na srednji pot, kjer je bil postanek pri našem vinogradniku Marjanu Iskra. Sledilo je okrepčilo, počitek in tam smo že slišali prepevanje. Nadaljevali smo po spodnjem potu Boršta, skozi Srednji Lipovec do vinske gorice Hrib. Tam je bil ponovni postanek v zidanici pri Antonu Koncilji. Po okrepčilu je zadonela pesem, ki je vsem pohodnikom dala dodatna energijo za nadaljevanje poti. Nadaljevali smo jo skozi Hrib, skozi Skopice po gozdni poti do vinske gorice Mačkovski Tali. To je manjša gorica, ki je manj opazna in večina pohodnikov je bila tam prvič. Tam je sledil krajši postanek, kjer smo v zidanici Anžlina malo »dotočili« in tudi tu ni šlo brez pesmi. Sledil je spust skozi Mačkovec in po bližnjici do Dvora, kjer je bil naš start in cilj. Na cilju smo bili postreženi z dobrim golažem iz kuhinje FS. Najbolj vztrajni pa smo zaključek pohoda potrdili s pesmijo pred našim mobilnim vinotočem, kjer se je nam pridružilo kar nekaj krajanov.



Prvi postanek v zidanici družine Gorenčič v Talih



Na čelu pohoda pa Tilen in g. Slavko



Ko pesem zadoni



Pri Anžlinovih v Mačkovskih Talih



Strokovno predavanje na temo trsne rumenice

Strokovno predavanje na temo trsne rumenice je bilo v Hribu v vinogradu Antona Koncilje, vodil pa ga je g. Domen Bajc ob prisotnosti Polone Seničar, oba iz Kmetijsko gozdarskega zavoda Novo mesto. Predavanja se je udeležilo 45 vinogradnikov.

Jesenski vinogradniški pohod

Na Martinovo soboto je društvo vinogradnikov Suha krajina organiziralo tradicionalni jesenski pohod. Pred vinoteko v gradu Žužemberk se je zbralo 35 pohodnikov. Pot nas je vodila skozi Stransko vas proti Komanci, kjer smo imeli malo daljši počitek, ki smo ga izkoristili za okrepčilo. Nadaljevali smo skozi Lipjek in gornji poti Gradenške gore. V Gradenški gori je sledil daljši počitek v zidanici, kjer smo bili bogato postreženi z jedačo in pijačo od družine Slavka Kocjančiča. S potjo smo nadaljevali proti cilju, to je v grad, kjer smo pohod začeli. V društveni vinoteki je sledila degustacija suhokranjskih vin, zaključili pa smo z dobrim golažem in dobro kapljico.



Nekateri pohodniki so prvič lahko opazovali vas Gradenc

SEDEMNAJSTO OCENJEVANJE SUHOKRAJNSKIH VIN

Ocenjevanje vin je potekalo v petek 25. 2. 2011 ob 14 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 (tudi predsednik obeh komisij)
- Dr. Franc ČUŠ
- univ. dipl. ekon. Peter LAVRIČ
- Stane NOVINC
- Anton KONCILJA
- Toni NOVAK

Člani ocenjevalne komisije rdečih vin so bili:

- Dr. Julij NEMANIČ – predsednik
- Drago VOVK
- dipl. inž. agr. Slavko GLIHA
- Jože GNIDOVEC
- Jože VENCELJ

Za izračunavanje povprečij ocen in izdelavo zapisnika sta skrbela naš tajnik Peter KOTAR ob pomoči Polone KONCILJA.

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

Zbiranje vzorcev za ocenjevanje je bilo 19. 2. 2011 v prostorih gostišča ZUPANČIČ v Žužemberku, na ocenjevanje pa je bilo prineseno naslednje število vzorcev:

BELA VINA:

- Dolenjsko belo 9 vzorcev
- Laški rizling 2 vzorca
- Chardonnay 2 vzorca
- Renski rizling 2 vzorca
- Beli pinot 3 vzorci
- Scheurebe 4 vzorci
- Sauvignon 1 vzorec
- Kerner 10 vzorcev
- Traminec 2 vzorca
- Rizvanec 1 vzorec
- Rumeni muškat 1 vzorec

RDEČA VINA:

- Dolenjsko rdeče 3 vzorci
- Cviček 7 vzorcev
- Modra frankinja 9 vzorcev
- Modri pinot 1 vzorec
- Zweigelt 40 vzorcev
- Žametna črnina 1 vzorec

SKUPAJ:

- belih vin 37 vzorcev
- rdeča vina 61 vzorcev

SKUPAJ 98 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 SEDEMNAJSTEGA OCENJEVANJA VIN

BELA VINA

DB – DOLENJSKO BELO

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	KUŽNIK Albin	**soteska**	69	**17,03**	**Z**
2	BARBIČ Antonija	**straška gora**	42	**16,78**	**S**
3	PODRŽAJ Miro	**stara gora**	84	**16,63**	**S**
4	PODBREŽNIK Uroš	**stara gora**	47	**16,43**	**S**
5	KOŠIČEK Franc	**zafara**	90	**16,38**	**S**
6	NOVINC Stane	**stara gora**	93	**16,30**	**S**
7	ZUPANČIČ Anton	**lisec**	37	**16,15**	**S**
8	VIRANT Roman	**stara gora**	64	**16,08**	**S**
9	JANČAR Franc	**stara gora**	32	**15,93**	**P**

Povprečna ocena: **16,41** točke.

LR – LAŠKI RIZLING

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	PUNGERČAR Anton	**kriška gora**	18	**16,95**	**S**
2	ZALETELJ Gregor	**soteska**	16	**16,83**	**S**

Povprečna ocena: **16,89** točke.

RR – RENSKI RIZLING

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	GNIDOVEC Franc	**stara gora**	40	**16,88**	**S**
2	ZUPANČIČ Anton	**lisec**	38	**16,78**	**S**

Povprečna ocena: **16,83** točke.

CH – CHARDONNAY

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	GNIDOVEC Franc	**stara gora**	39	**17,03**	**Z**
2	LEGAN Anton	**stara gora**	8	**15,50**	**P**

Povprečna ocena: **16,26** točke.

BP – BELI PINOT

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	KOCJANČIČ Slavko	**gradenška gora**	49	**17,23**	**Z**
2	MRAVINEC Peter	**stara gora**	29	**16,95**	**S**

Povprečna ocena: **17,09** točke.
Vzorec številka 23 je bil izločen zaradi H_2S in mlečne kisline.

SCH – SCHEUREBE

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	STROJIN Slavko	**hrib**	80	**17,08**	**Z**
1	GLIHA Jože	**boršt**	78	**17,08**	**Z**
3	NOVAK Anton	**lisec**	57	**16,85**	**S**
4	GLIHA Slavko	**boršt**	55	**16,80**	**S**

Povprečna ocena: **16,95** točke.

SOV – SAUVIGNON

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	NOVAK Toni	**lisec**	59	**16,88**	**S**

Povprečna ocena: **16,88** točke.

KER – KERNER

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	LAVRIČ Peter	**hrib**	21	**17,15**	**Z** (letnik 2009)
2	družina FLORJANČIČ	**tali**	51	**17,00**	**S**
3	GORENČIČ Florjan	**tali**	79	**16,98**	**S**
4	LAVRIČ Jože	**hrib**	1	**16,95**	**S**
5	STRUNA Janez	**lisec**	34	**16,85**	**S**
6	NOVAK Anton	**lisec**	56	**16,83**	**S**
6	KONCILJA Anton	**hrib**	14	**16,83**	**S**
8	KOCJANČIČ Janez	**lisec**	65	**16,73**	**S**
9	GORENČIČ Feliks	**tali**	24	**16,65**	**S**
10	ŠKRBE Anton	**lisec**	74	**16,58**	**S**

Povprečna ocena: **16,85** točke.

TR – TRAMINEC

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	GNIDOVEC Jože	**soteska**	73	**17,43**	**Z - šampion**
2	GNIDOVEC Jože	**soteska**	71	**17,13**	**Z** (letnik 2009)

Povprečna ocena: **17, 28** točke.

RIZV – RIZVANEC

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	SEUNIG Peter	**stara gora**	6	**16,95**	**S**

Povprečna ocena: **16, 95** točke.

RMUŠ – RUMENI MUŠKAT

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	***odličje***
1	ŠTUPAR Srečko	**vinkov vrh**	94	**17,15**	**S**

Povprečna ocena: **17, 15** točke.

RDEČA VINA

CV – CVIČEK

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	KONCILJA Anton	hrib	15	**15,43**	**P**
2	ŠTUPAR Srečko	vinkov vrh	95	**15,38**	**P**
3	STRUNA Janez	lisec	35	**15,30**	**P**
3	JARC Jože in Majda	boršt	45	**15,30**	**P**
5	KUŽNIK Albin	soteska	68	**15,28**	**P**
6	OREL Ignac	valična gora	11	**15,25**	**P**
7	LEGAN Anton	stara gora	7	**15,18**	**P**

Povprečna ocena: **15,30** točke.

DR – DOLENJSKO RDEČE

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	JANČAR Franc	**stara gora**	33	**15,67**	**P**
2	MIŠMAŠ Jože	**vališka gora**	10	**15,53**	**P**

Povprečna ocena: **15,03** točke.
Vzorec številka 63 je bil izločen.

MP – MODRI PINOT

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	BAVDEK Peter	**hrib**	43	**17,00**	**S** (letnik 2009)

Povprečna ocena: **17,00** točke

ŽČ – ŽAMETNA ČRNINA

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	ZALETELJ Gregor	**Soteska**	17	**15,57**	**P**

Povprečna ocena: **15,57** točke

MF – MODRA FRANKINJA

mesto	*pridelovalec*	*gorica*	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odličje*
1	ČERNIVEC Jože	kitni vrh	60	**16,60**	**S**
2	PEČJAK Jože	podšentpavel	85	**16,43**	**S**
3	družina FLORJANČIČ	tali	50	**16,37**	**S**
4	JARC Jože in Majda	**boršt**	46	**16,30**	**S**
5	VAVTAR Franci	**tali**	92	**15,83**	**P**
6	MRAVINEC Peter	**stara gora**	30	**15,73**	**P**
7	ARHAR Rajko	**tali**	91	**15,37**	**zah.**

Povprečna ocena: **16,09** točke.
Vzorca številka 36 in 28 sta bila zaradi oksidacije izločena.

ZW – ZWEIGELT

mesto	*pridelovalec*	***gorica***	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odlčije*
1	VENCELJ Jože	**čatež**	239	**17,60**	**Z** (letnik 2009 - barik)
2	VENCELJ Jože	**čatež**	232	**17,53**	**Z-šampion**
2	HUDOKLIN Franc	**kauce**	236	**17,53**	**Z** (letnik 2009)
4	GNIDOVEC Jože	**soteska**	235	**17,37**	**Z** (letnik 2009 - barik)
5	LAVRIČ Peter	**hrib**	238	**17,27**	**Z** (letnik 2009)
6	HROVAT Štefan	**brinova gora**	234	**17,23**	**Z** (letnik 2009)
7	KONCILJA Anton	**hrib**	211	**17,10**	**Z**
7	LAVRIČ Jože	**hrib**	237	**17,10**	**Z** (letnik 2009)
9	ŽAGAR Ernest	**lisec**	224	**17,07**	**Z**
10	MUREN Andrej	**stara gora**	221	**16,97**	**S**
11	GLIHA Jože	**boršt**	233	**16,87**	**S**
11	KOCJANČIČ Igor	**trebča vas**	227	**16,87**	**S**
13	GLIHA Slavko	**boršt**	231	**16,80**	**S**
14	HROVAT Štefan	**brinova gora**	203	**16,77**	**S**
14	GNIDOVEC Franc	**stara gora**	225	**16,77**	**S**
16	ERJAVEC Stane	**lisec**	218	**16,73**	**S**
17	CEGLAR Stane	**lisec**	229	**16,70**	**S**
18	MIŠMAŠ Jože	**valična gora**	213	**16,67**	**S**
18	ŠTUPAR Hendrik	**vinkov vrh**	210	**16,67**	**S**
18	KIRER Marko	**vinji vrh**	204	**16,67**	**S**
21	SEUNG Peter	**stara gora**	220	**16,60**	**S**
21	BLATNIK Slavko	**brinova gora**	226	**16,60**	**S**
21	ZUPANČIČ Janez	**reber**	201	**16,60**	**S**

mesto	*pridelovalec*	***gorica***	*številka vzorca*	***POVPR. OCENA***	*odlčije*
21	NOVAK Toni	**lisec**	212	**16,60**	**S**
25	TRLEP Darko	**tičenca**	230	**16,57**	**S**
25	LAVRIČ Jože	**hrib**	216	**16,57**	**S**
25	TRLEP Jože	**brinova gora**	219	**16,57**	**S**
28	GNIDOVEC Jože	**soteska**	215	**16,53**	**S**
29	BLATNIK Boštjan	**kitni vrh**	207	**16,47**	**S**
30	družina SMOLIČ	**stara gora**	202	**16,27**	**S**
31	GRUBIČ Franc	**jesenice na dolenjskem**	214	**16,13**	**S**
32	GRČAR Marjana	**lisec**	208	**16,00**	**P**
33	ZAMAN Anton	**štuc**	228	**15,97**	**P**
33	družina SMOLIČ	**stara gora**	222	**15,97**	**P**
35	ŠKRBE Anton	**lisec**	223	**15,77**	**P**
36	LAVRIČ Peter	**hrib**	205	**15,63**	**P**
37	KONCILJA Štefan	**boršt**	209	**15,60**	**P**

Povprečna ocena: **16,67** točke.
Vzorca številka 206 in 217 sta bila izločena zaradi cika.

Povprečna ocena belih vin je 16,87 točke.
Povprečna ocena rdečih vin 15,94 točke.

Povprečje vseh vzorcev je 16,41 točke.

Od vseh ocenjevanih vzorcev je bilo izločenih 6 vzorcev.

DOSEŽENA ODLIČJA

Zahvale **število 1**
Priznanja **število 20**
Diploma-srebrna medalja **število 43**
Diploma-zlata medalja **število 18**

Legenda:

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

NAJBOLJE OCENJENA VINA PO SORTAH NA 17. OCENJEVANJU

BELA VINA

pridelovalec	*gorica*	*številka vzorca*	*sorta*	***POVPR. OCENA***
GNIDOVEC Jože	**soteska**	73	**TRA**	**17,43**
KOCJANČIČ Slavko	**gradenška**	49	**BP**	**17,23**
LAVRIČ Peter	**hrib**	21	**KER**	**17,15**
ŠTUPAR Srečko	**vinkov vrh**	94	**RMUŠ**	**17,15**
STROJIN Slavko	**hrib**	80	**SCH**	**17,08**
GLIHA Jože	**boršt**	78	**SCH**	**17,08**
KUŽNIK Albin	**soteska**	69	**DB**	**17,03**
GNIDOVEC Franc	**stara gora**	39	**CH**	**17,03**
PUNGERČAR Anton	**kriška gora**	18	**LR**	**16,95**
SEUNIG Peter	**stara gora**	6	**RIZV**	**16,95**
GNIDOVEC Franc	**stara gora**	40	**RR**	**16,88**
NOVAK Toni	**lisec**	59	**SOV**	**16,88**

RDEČA VINA

pridelovalec	*gorica*	*številka vzorca*	*sorta*	***POVPR. OCENA***
VENCELJ Jože	čatež	239	**ZW**	**17,60**
BAVDEK Peter	hrib	43	**MP**	**17,00**
ČERNIVEC Jože	kitni vrh	60	**MF**	**16,60**
JANČAR Franc	stara gora	33	**DR**	**15,67**
ZALETELJ Gregor	Soteska	17	**ŽČ**	**15,57**
KONCILJA Anton	hrib	15	**CV**	**15,43**

NEKAJ VTISOV, MNENJ IN PRIPOMB OCENJEVALCEV

dr. Mitja KOCJANČIČ - predsednik ocenjevalne komisije belih vin in cvičkov ter predsednik obeh komisij:

Poskušali smo letnik 2010. Vina niso slaba. Pozna se napredek na kletarjenju. Od 44 vzorcev je bil izločen samo eden. H_2S se pojavlja, omenjen je tudi cik. To ni klasičen cik kot bolezen. Cvički so ocenjeni dokaj dobro. Barva je bila nizka, drugače pa so bili cvički dobri. Dolenjska bela so ocenjena kakovostno. Vina niso bila slaba. Presenetil je rizvanec. Traminec tudi »bolj sodi« v te kraje. Renski rizling pozno dozoreva, presenetila pa sta oba pinota.
Kernerji so poglavje zase. Nekaj je bilo značilnih – krasnih, nekaj neharmoničnih. Scheurebeji so bili dobri, pri souvignonu manjka cvetica, drugače so bili dobri, rumeni muškat – polsuhi je bil dober, traminci pa so bili zelo dobri.

dr. Julij NEMANIČ - predsednik ocenjevalne komisije rdečih vin:

Žametovka se je lepo odrezala, je zelo pitna. Dolenjska rdeča so v redu, našli pa smo hibrid, ki je bil podtaknjen. Modra frankinja je imela ocene od 16,6 navzdol. Lahko bi pokazale več. Premalo je taninov, prekratko maceracijo namenjate rdečim vinom.
Modri pinot letnik 2009 je bil krasen – značilen.
Zweigelti so se pokazali v lepi zbirki. Tega ne doživi vsak degustator. Lahko smo samo hvaležni suhi krajini, ki nam ponuja to kakovost na ocenjevanje. Razpon med značaji zweigeltov je tako velik, da vam predlagam, da določite standard v vašem društvu, kako bi pridelovali zweigelt. Možno je imeti en slog »mladega vina« in en slog »vrhunskega vina« Predlagam, da napišete (napišemo) pravilnik, kako bi pridelali mlado vino in vrhunsko vino zweigelta. Imate tudi težavo s H_2S – vonjem po gnilih jajcih. Nekatere reduktivne arome so bile tako užitne, da sem jih občudoval kot arome mladih vin. Predlagam, da preučimo ali je to dejansko H_2S ali pa je to značilnost za to vino (zweigelt). Tudi pri zweigeltu je maceracija prekratka. V kadi bi moral povreti do konca in šele nato bi ga bilo treba »prešati«.

Peter KOTAR, univ. dipl. var.
tajnik društva

