



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

Javna služba za kmetijsko svetovanje Slovenije
Ulica Štefana Kovača 40
9000 Murska Sobota

Beltinci, 28.2.2022

GEZA PUB
Mladinska ulica 6
9231 Beltinci

RAZPIS OCENJEVANJ ZA DRUŠTVA IN PRIDELOVALCE FERMENTIRANIH PIJAČ IZ GROZDJA SAMORODNIC

V letih 2019, 2020 in 2021 so že bila izvedena predmetna ocenjevanja, kjer je bilo skupno ocenjenih 544 fermentiranih pijač iz grozdja samorodnic. Ocenjevanja je organiziral Geza Farkaš v Beltincih v sodelovanju z Javno službo za kmetijsko svetovanje, ki je pod vodstvom Ernesta Novaka strokovno izvajala ocenjevalne aktivnosti.

V letu 2022 bomo vzorce fermentiranih pijač iz grozdja samorodnic začeli zbirati v marcu in aprilu. Zbiranje vzorcev bo potekalo v lokalu Geza PUB v Beltincih v času poslovanja v naslednjih terminih:

- **8. marec - 26. marec 2022,**
- **6. april - 12. april 2022.**

Za dogovor o oddaji vzorcev lahko pokličete telefonsko številko 041 616 134 (Geza Farkaš). Vzorec fermentirane pijače predstavlja **ena (1) originalno zaprta vinska steklenica količine 0,5 l, 0,75 l ali 1,0 l**. Vzorec fermentirane pijače mora biti bister in brez usedlin (kot npr. vinski kamen, termolabilne beljakovine). Ob oddaji se vzorec šifrira, pridelovalec pa izpolni ali priloži prijavnico (prijavnica je priloga razpisa). Izpolnjeno prijavnico je možno posredovati že pred oddajo vzorca na e-poštni naslov: gezasezeza@gmail.com. Vsa morebitna strokovna vprašanja lahko naslovite na e-poštni naslov Marika.Feher@kgzs-ms.si ali pokličete telefonsko številko 031 703 618. Vzorci bodo do dneva ocenjevanja hranjeni v primernih pogojih. Ocenjevanje bo potekalo v terminih po posameznem zbiranju, pri čemer bo podana organoleptična ocena (do 20 točk) ter opisni komentar vzorca fermentirane pijače. Najboljših 60 ocenjenih vzorcev bo sodelovalo na **finalnem odprtem državnem ocenjevanju, ki bo potekalo v Beltincih 20. maja 2022.**

Na osnovi predhodnih izkušenj in v namen čim pravičnejše ocene barve fermentirane pijače predlagamo, da se poenoti kriterij sprejema in označitve vzorcev fermentiranih pijač glede na barvo. V ta namen smo pripravili prijavnico, ki se predloži ob oddaji vzorca. Prijavnica velja za več vzorcev.

Za organizatorje:
Marika Feher in Geza Farkaš

PRIJAVNICA ZA OCENJEVANJE FERMENTIRANIH PIJAČ IZ GROZDJIA SAMORODNIC

Priimek in ime pridelovalca:

Naslov stalnega prebivališča pridelovalca:

Telefonska številka pridelovalca:

E-pošta pridelovalca (neobvezno):

VRSTA FERMENTIRANE PIJAČE (obkrožite številko in po potrebi dopišite sorto-sinonim sorte, šifro vzorca vpiše organizator):

1. BELA ZVRST ŠIFRA VZORCA ()

2. BELA SORTA
navedite ime sorte ŠIFRA VZORCA ()

3. ROZE (pridelan iz samotoka ene ali več sort brez maceracije grozdja)
navedite ime prevladujoče sorte

ŠIFRA VZORCA ()

4. ROZE (pridelan iz rdečih in belih sort grozdja po stiskanju ali mešanju pijače ob prvem pretoku)
ŠIFRA VZORCA ()

5. RDEČKASTA ZVRST (maceracija dveh ali več sort ali mešanje fermentirane pijače iz več rdečih sort)
ŠIFRA VZORCA ()

6. RDEČKASTA SORTNA (maceracija ali mešanje ene ali do 15 % druge rdeče sorte)
navedite ime sorte

ŠIFRA VZORCA ()

7. RDEČA ZVRST (temno rdeča barva) (maceracija ali mešanje dveh ali več sort)

ŠIFRA VZORCA ()

8. RDEČA SORTA (temno rdeča barva) (maceracija ali mešanje oz. stiskanje ene ali dveh sort: do 15 % druge rdeče sorte)
navedite ime prevladujoče sorte

ŠIFRA VZORCA ()

Datum oddaje vzorca: _____

Podpis pridelovalca: _____