„Vsem vinarjem v občini Ljutomer“

**ZADEVA: Protokolarno vino Občine Ljutomer 2025**

**Spoštovani vinarji!**

Obveščamo vas, da bomo v mesecu juliju izvedli ocenjevanje vin za izbor „Protokolarnega vina Občine Ljutomer za leto 2025“. **Vabimo vas, da s svojim vinom sodelujete v izbornem postopku.** V nadaljevanju vam pošiljamo vse informacije, ki se nanašajo na oddajo vzorcev.

Organizator ocenjevanja je Prleška razvojna agencija (PRA). Na ocenjevanju lahko sodelujejo registrirani vinogradniki v občini Ljutomer.

1. **IZBRANA VINA ZA LETO 2025**

Za leto 2025 je sprejet sklep, da se za „Protokolarno vino Občine Ljutomer 2025“ izbere belo vino letnika 2023 ali 2024. Vsak vinar lahko odda v izbor protokolarnega vina le en vzorec.

1. **POGOJI ZA ODDAJO VZORCEV**

Pogoji za sprejem vzorca na ocenjevanje:

* Prijavitelj lahko v primeru izbora ponudi v odkup vsaj 80 steklenic (0,75l) zmagovalnega vina.
* Prijavitelj je vpisan v register pridelovalcev grozdja in vina.
* Prijavitelj ima dovoljenje za stekleničenje vina.
* Prijavitelj ima vinograd v občini Ljutomer.
* Prijavitelj se strinja, da občina oz. organizator v primeru izbora njegovega vina kot zmagovalnega, buteljke dodatno opremi z nalepko »Protokolarno vino Občine Ljutomer za leto 2025«, ki jo prijavitelj prejme od organizatorja izbora (PRA).

1. **ODDAJANJE VZORCEV**

Navodila vinogradnikom za oddajo vzorca:

* Prijavitelj odda v Enoteko Ljutomer v mestni hiši 3 steklenice (0,75 l) vina, s katerim se poteguje za naslov protokolarnega vina. Dve steklenici morata biti brez etikete in deklaracije oz. brez drugih vidnih označb vinarja. Preostala steklenica naj bo opremljena z običajnimi etiketami vinarja, kakor v primeru prodaje.
* Dva neoznačena vzorca bo organizator PRA takoj ob prevzemu označil s šiframi za namen ocenjevanja.
* Vsak vinar mora v celoti izpolniti opisni list za svoj vzorec vin. Vina in opisni list priloži ob predaji vin v ocenjevanje, najkasneje do 28. 7. 2025. do 10. ure.

1. **POTEK OCENJEVANJA IN KRITERIJI**

* Vina se ocenjujejo v primerno temperiranih prostorih, so ohlajena na idealno degustacijsko temperaturo ter razvrščena glede na posamezno kategorijo vina po aromatiki in preostanku nepovretega sladkorja.
* Končna ocena vina je sestavljena iz ocen, ki jih podajo tri skupine:
* Tri-članska strokovna ocenjevalna komisija (50% ocene)
* Županja občine Ljutomer (30% ocene)
* Splošna javnost (20% ocene)
* Vina ocenjuje tri-članska strokovna ocenjevalna komisija. Nihče izmed članov ocenjevalne komisije ne sme sodelovati z lastnimi vini ali vini svoje družine. Ocenjevalna komisija bo vinom podelila točke. Vina se ocenjujejo po 20-točkovni Buxbaumovi metodi. Glede na prejete ocene se vina razvrstijo od 1 (najnižja ocena) do 10 (najvišja ocena). Podana bo informacija o stopnji sladkorja in letniku, pridelovalec in sorta ocenjevalni komisiji ne bosta znana.
* Županja svojo oceno poda po degustaciji vzorcev vina, prav tako po lestvici od 1 do 10. Podana bo informacija o stopnji sladkorja in letniku, pridelovalec in sorta ob ocenjevanju ne bosta znana.
* Splošna javnost bo vzorce vin lahko degustirala v času obratovanja Enoteke Ljutomer od 29. 7. 2025 (od 9.00 ure) do 1. 8. 2025 (do 10.00 ure). Svoje ocene bodo podali na glasovnem listku po lestvici od 1 (najnižja ocena) do 10 (najvišja ocena). Podana bo informacija o stopnji sladkorja in letniku, pridelovalec in sorta ob ocenjevanju ne bosta znana.

1. **RAZGLASITEV REZULTATOV IN PODELITEV LISTIN**

* Najbolje ocenjeno vino se razglasi za „Protokolarno vino Občine Ljutomer za leto 2025“.
* Uradna razglasitev rezultatov, podelitev nagrad in zahval bo potekala v soboto, 2. 8. 2025 v času Prleškega sejma, na glavnem odru, ob 12.30 uri.
* Zmagovalec bo objavljen tudi na spletni strani Visit Prlekija, na občinski spletni strani in na socialnih omrežjih Facebook in Instagram.
* Steklenice protokolarnega vina bodo opremljene z dodatno etiketo „Protokolarno vino Občine Ljutomer za leto 2025“, ki jo zmagovalec prejme od organizatorja – PRA.
* Zmagovalec se dogovori o odkupu buteljk z Občino Ljutomer.

V primeru dodatnih vprašanj smo vam na voljo na tel. št. 031 539 551 ali na e-naslovu: [info@prlekija.com](mailto:info@prlekija.com).

Z lepimi pozdravi,

**ekipa Prleške razvojne agencije**