

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Predmet: | ***Povabilo k udeležbi na ocenjevanje vin*** ***za ŽUPANOVO VINO NOVO MESTO 2023*** | Novo mesto, | 23. 1. 2023 |
|  |  |
|  |

Spoštovani!

Vabimo Vas, da se pridružite k ocenjevanju vin Cviček PTP letnika 2022 za naziv

***ŽUPANOVO VINO NOVO MESTO 2023***

Vse podrobnosti v prilogi.

Se veselim Vašega odziva!

051 647 179

Grega Žitnik

PRAVILA NATEČAJA

ŽUPANOVO VINO NOVO MESTO 2023

Mestna občina Novo mesto je v letu 2016 prvič izrazila željo po protokolarnem ŽUPANOVEM VINU. Tudi v letošnjem letu Mestna občina Novo mesto poziva pridelovalce vin k izboru ŽUPANOVEGA VINA. Želimo, da projekt ŽUPANOVO VINO predstavi **množičnost novomeških vinarjev**, zato si pri kandidaturi za ŽUPANOVO VINO še posebej želimo odziva predvsem **manjših** odličnih vinarjev in vinogradnikov, torej predvsem tistih, ki kletarite od 400 do 10.000 litrov letno.

K sodelovanju vabimo vse pridelovalce, ki izpolnjujejo naslednje pogoje:

* imajo vzorec najmanj **400 litrov Cvička P.T.P.,**
* **stalno prebivališče ali sedež v Mestni občini Novo mesto,**
* **vpis v register** pridelovalcev grozdja in vina.

Izbrani pridelovalec bo moral imeti opravljeno ustrezno analizo vina pri pooblaščeni organizaciji in jo bo moral predložiti pred samim stekleničenjem vina.

Izbrani pridelovalec, ki bo dosegel največ točk, bo razglašen za pridelovalca ŽUPANOVEGA VINA 2022. Izbrano vino bo odkupljeno za potrebe MONM po **odkupni ceni 4,00 (z DDV) za steklenico vina, najmanj 300 steklenic**. Steklenice (0,75L), zamaške, embalažo, PVC-kapico zagotovi izbrani vinar (če potrebujete zunanjega polnilca, se lahko obrnete tudi na Vinski inštitut); sprednjo in zadnjo etiketo zagotovi Mestna občina Novo mesto. Zmagovalec bo tudi povabljen k prodaji v VINARNI Rotovž in v Turističnem informativnem centru Novo mesto. Dodatne tipske etikete plača vinar sam.

Oddaja vzorcev in ocenjevanje

Vzorci oddanih steklenic za ocenjevanje naj bodo brez etikete in zamaški brez logotipa. Vzorce bo ocenjevala strokovna komisija po 20 točkovni metodi, izmed treh najvišje ocenjenih vzorcev bo župan, po metodi ABC, izbral zmagovalca ocenjevanja županovo vino. Ocenjevanja bodo potekala od 9. 2. 2023 (KGZS) do ponedeljka 13. 2. 2023 (komisija MONM), ko bo znan tudi zmagovalec natečaja »Županovo vino Novo mesto 2023«. Termin uradne razglasitve zmagovalca bo MO Novo mesto sporočila naknadno.

Prijavnina za vzorec znaša **20€ z DDV.** Vzorce (dve steklenici) zbiramo do vključno **torka, 7. februarja 2023, do 12. ure** na naslednjih lokacijah:

1. na sedežu Vinskega inštituta, Pod Trško goro 1, 8000 Novo mesto, vsak delovni dan od 8:00 do 15:00. Kontakt: 051 647 179 (Grega Žitnik)
2. po dogovoru s predsedniki vinogradniških društev Grčevje, Janeza Trdine, Podgorje in Trška gora.

Ob oddaji vzorcev morate izpolniti prijavnico. Prijavnico je mogoče izpolniti tudi na mestu oddaje vzorca. Za vse dodatne informacije o ocenjevanju lahko dobite na telefonski številki 051 647 179 ali po elektronski pošti ***info@vinski-institut.si***.

Grega Žitnik

V Novem mestu, 23. januarja 2023.

PRIJAVNICA

ŽUPANOVO VINO NOVO MESTO 2023

|  |  |
| --- | --- |
| **Ime in priimek** vinogradnika: |  |
| Naslov: |  |
| Poštna številka in kraj: |  |
| **Telefon**:  |  |
| Elektronska pošta:  |  |
| **Številka vpisa v register pridelovalca grozdja in vina**: |  |
| **ID pridelka \***iz Prijave pridelka grozdja in vina: |  |
| **Količina v litrih** iz Prijave pridelka grozdja in vina: |  |

\***obvezna priloga je kopija Prijave pridelka grozdja in vina**

Prijavljam se na izbor za ŽUPANOVO VINO NOVO MESTO 2023.

Sprejemam *Pravila natečaja*. Rok za prijavo je **torek, 7. februarja 2023.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum: |  | Podpis (če pošiljate elektronsko, ni potreben): |  |

Prosimo, da prijavnico izpolnite in jo **oddate** na enega izmed naslednjih načinov:

* po e-pošti na **info@vinski-institut.si** ali
* **po navadni pošti** na naslov Vinski inštitut, Pod Trško goro 1, 8000 Novomesto ali
* **osebno** ob predaji vzorca.