



POROČILO 20. OCENJEVANJA DOMAČIH ŽGANJ IN SADNIH SOKOV na domačiji Rztresen v Rimu

Ocenjevanje je potekalo v **torek, 19. marca 2024 ob 9. uri** na Domačiji Rztresen.

Slovesna podelitev priznanj je bila v **petek, 22. marca 2024 ob 17. uri** na Domačiji Rztresen.

V okviru podelitve je bilo krajše predavanje v katerem je direktor Krajinskega parka Kolpa Boris Grabrijan predstavil aktivnosti v Krajinskem parku Kolpa.

Na zaključni prireditvi je bilo možno pokušati ocenjene sokove, žganja in likerje.

Kratek pregled ocenjevanja:

Ocenjevanje domačih žganj, likerjev in sokov je potekalo v torek 19. marca na Domačiji Rztresen v Rimu pri Adlešičih.

Sedem članski ocenjevalni komisiji je predsedovala Milena Štolfa, člani komisije pa so bili še: Klemen Saje, Janez Humljan, Branko Matkovič, Bore Rztresen, Martin Mavsar in Tatjana Kmetič Škof.

Ocenjevanje domačih sadnih žganj in likerjev v letu 2024

Ocenjeno je bilo 45 žganj, ki so prispeli: iz Bele krajine, Goriškega, Dolenjske in Osrednje Slovenije

Ocenjena so bila naslednja žganja: 7 tropinovcev, 7 slivovih žganj, 5 hruševih žganj, 3 drenova žganja, 2 brinjevca, 2 gina, 2 sadjevca, 2 vinjaka, 2 kutinova žganja ter po 1 žganje ameriške borovnice, breskovo žganje, marelično žganje, nešpljevo žganje, zeliščno žganje, calvados, whisky ter 5 eko koruznih žganj z različnimi kombinacijami.

Ocenjeno je bilo 13 likerjev, ki so prispeli iz Bele krajine, Osrednje Slovenije in Goriškega.

Ocenjeni so bili 4 jegermaistri, 2 borovničeva likerja ter po 1 liker iz kutin, kakijev, limon, jurke, aronij, zelišč in orehov.

Sedem članska komisija je ocenjevala po 20 točkovnem sistemu. Ocenjevali so barvo (0-1 točk), bistrost (0-1 točke), vonj (0-8 točk) in okus (0-10 točk),

Ocenjevanje po pravilniku in dosežene medalje:

- 18 -20 točk **zlato priznanje: 16 žganj in 3 likerji**
- 16,50 – 17,99 **srebrno priznanje: 18 žganj in 10 likerjev**
- 15,00 – 16,49 **bronasto priznanje: 8 žganj in 0 likerjev**

Ocenjevanje je pokazalo, da se kvaliteta žganj in likerjev iz leta v leto zvišuje. Le 3 vzorci niso prejeli priznanja.

Ocenjevanje sokov v letu 2024

Na ocenjevanje je prispelo 10 sadnih sokov.

Vrsta vzorcev: 3 bistri jabolčni sokovi, 3 grozdni sokovi, ter po 1 jagodni nektar, sok iz aronije, mešani sok višnje in jabolka ter drena in jabolka.

Sedem članska komisija je ocenjevala po 20 točkovnem sistemu. Ocenjevali so barvo (0-4 točk), bistrost (0-4 točke), vonj (0-4 točk) in okus (0-8 točk),

Ocenjevanje po pravilniku in dosežene medalje:

- 18 -20 točk **zlato priznanje: 4 sokovi**
- 16,50 – 17,99 **srebrno priznanje: 4 sokovi**
- 15,00 – 16,49 **bronasto priznanje: 2 soka**

Ocenjevanje je pokazalo, da so bili vsi sokovi brez napak in kvalitetno narejeni.

Marko Rožič,
tajnik SDBK

Matej Rožič,
predsednik SDBK

