



VABILO NA PODELITEV PRIZNANJ 18. OCENJEVANJA DOMAČIH ŽGANJ IN SADNIH SOKOV na domačiji Rztresen v Rimu

Podelitev priznanj bo v petek, 8. aprila 2022, ob 17. uri na Domačiji Rztresen.

V okviru podelitve bo g. Branko Matkovič izvedel krajše predavanje o likerjih.

Na zaključni prireditvi bo možno poskusiti ocenjene sokove in žganja.

Posredujemo kratek pregled ocenjevanja:

Ocenjevanje domačih žganj, likerjev in sokov je potekalo v torek 5. aprila na Domačiji Rztresen v Rimu pri Adlešičih.

Sedem članski ocenjevalni komisiji je predsedoval Klemen Saje, člani komisije pa so bili: Janez Humljan, Bojan Pavlin, Branko Matkovič, Martin Mavsar, Tatjana Kmetič Škof in Bore Rztresen.

Ocenjevanje domačih sadnih žganj in likerjev v letu 2022

Ocenjeno je bilo 35 žganj, ki so prispeli: iz Bele krajine, Goričkega, Dolenjske, Posavja in Hrvaške.

Ocenjena so bila naslednja žganja: 8 hruševih žganj, 6 sadjevcev, 5 slivovih žganj, 4 gini, 3 tropinovci, po 2 češnjevi žganji in vinjaka ter po 1 nešpljevo, kutinovo, breskovo, limonino žganje in calvados.

Ocenjeno je bilo 9 likerjev, ki so prispeli: iz Bele krajine in Hrvaške.

Ocenjeni so bili 4 zeliščni likerji, po 2 medena in orehova likerja ter kutinov liker.

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: 7 žganj in 1 liker |
| - 16,50 – 17,99 | srebrno priznanje: 18 žganj in 6 likerjev |
| - 15,00 – 16,49 | bronasto priznanje: 8 žganj in 2 likerja |

Povzetek ocenjevanja:

Navkljub skromni letini sadja je na letošnje ocenjevanje žganj prispelo presenetljivo veliko vzorcev, med njimi je bilo tudi nekaj nadvse zanimivih in ne prav pogostih žganj kot je žganje iz limone in nešplje. Splošna ocena kakovosti žganj je dobra o čemer priča tudi število prejetih medalj. Kljub temu pa bo za večje število zlatih medalj potrebno še nekaj postoriti na selekciji sadja namenjenega za proizvodnjo žganj višje kakovosti in seveda na doslednosti pri sami pridelavi žganja, kar ne zajema samo destilacije, temveč tudi postopek fermentacije primarne surovine. V obeh postopih predelave smo pri nekaterih vzorcih zaznali določene napake in pomanjkljivosti, kar pa se da izboljšati z izobraževanjem žganjekuhov.

Ocenjevanje sokov v letu 2022

Na ocenjevanje je prispelo le 5 sadnih sokov. Manjše število vzorcev je rezultat lanske hude pozebe. Vrsta vzorcev: 2 bistra jabolčna sokova, po 1 mešani sok jabolka in višnja, šmarnica ter francoska izabela.

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: 3 sokovi**
- 16,50 – 17.99 **srebrno priznanje: 1 sok**
- 15,00 – 16,49 **bronasto priznanje: 1 sok**

Povzetek ocenjevanja:

Vsi sokovi na ocenjevanju so bili brez napak. Najboljše ocenjen sok je bil pridelan iz jabolk in višenj, kar dokazuje da lahko z nekaj kreativnosti postavimo sokove na še višji nivo. Dobro kakovost so ohranili tudi več let stari grozdni sokovi. Najstarejši je bil star kar 12 let.

V imenu organizatorjev vas vabim na podelitev priznanj, z željo po sodelovanju na prihodnjem ocenjevanju!

Marko Rožič,
tajnik SDBK



Bojan Jakša,
predsednik SDBK