



## POROČILO 19. OCENJEVANJA DOMAČIH ŽGANJ IN SADNIH SOKOV na domačiji Raztresen v Rimu

Ocenjevanje je potekalo v torek, 21. marca 2023 ob 9. uri na Domačiji Raztresen.

Slovesna podelitev priznanj je bila v petek, 24. marca 2023 ob 17. uri na Domačiji Raztresen.

V okviru podelitve je ga. Tatjana Kmetič Škof iz KGZS - Zavod Novo mesto izvedela krajše predavanje:

**Osnove registra kmetijskih gospodarstev in dopolnilnih dejavnosti na kmetiji.**

Na zaključni prireditvi je bilo možno poskusiti ocenjene sokove in žganja.

### Kratek pregled ocenjevanja:

Ocenjevanje domačih žganj, likerjev in sokov je potekalo v torek 21. marca na Domačiji Raztresen v Rimu pri Adlešičih.

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

### Ocenjevanje domačih sadnih žganj in likerjev v letu 2023

Ocenjeno je bilo 39 žganj, ki so prispeli: iz Bele krajine, Goričkega, Dolenjske, Posavja, Gorenjske in Hrvaške.

Ocenjena so bila naslednja žganja: 8 hruševih žganj, 7 sadjevcev, 7 slivovih žganj, 5 tropinovcov, 3 vinjaki, po 2 kutinova žganja in brinjevca ter po 1 češnjevo in višnjevo žganje, gin, žganje ameriške borovnice in calvados.

Ocenjeno je bilo 11 likerjev, ki so prispeli iz Bele krajine, Dolenjske, Posavja in Goričkega.

Ocenjeni so bili 3 orehovi likerji, 2 jegermaistra, po eden češnjev, višnjev, bezgov, medeni, aronijev in zeliščni liker.

Šest 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: 11 žganj in 4 likerji**
- 16,50 – 17,99                 **srebrno priznanje: 12 žganj in 5 likerjev**
- 15,00 – 16,49                 **bronasto priznanje: 12 žganj in 2 likerja**

**Ocenjevanj je pokazalo:** da so žganja in likerji kvalitetno narejeni. Le 4 vzorci niso prejeli priznanja.

### Ocenjevanje sokov v letu 2023

Na ocenjevanje je prispelo 11 sadnih sokov.

Vrsta vzorcev: 3 bistri jabolčni sokovi, 3 aronijevi sokovi, 2 grozdna sokova ter po 1 mešani sok jabolka in korenček, hrušev sok ter jagodni nektar.

Šest 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: 6 sokovi**
- 16,50 – 17,99                 **srebrno priznanje: 3 sok**
- 15,00 – 16,49                 **bronasto priznanje: 2 sok**

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

Marko Rožič,  
tajnik SDBK



Matej Rožič,  
predsednik SDBK