



JAVNI NATEČAJ ZA IZBOR ŽUPANOVEGA VINA OBČINE VIPAVA 2026

1. PREDMET JAVNEGA NATEČAJA

Predmet javnega natečaja je izbor vin, ki bodo dobila naziv »Županovo vino Občine Vipava 2026«.

Naziv se podeljuje za vina v naslednjih kategorijah:

- Županovo belo vino 2026,
- Županovo rdeče vino 2026.

Javni natečaj izvede Zavod za turizem TRG Vipava v sodelovanju z Društvom evropski red vitezov vina. Zavod za turizem TRG Vipava je odgovoren za celotno strokovno in operativno izvedbo natečaja.

2. POGOJI IN PRAVILA

Na natečaju lahko sodelujejo registrirani vinarji, vinogradniki in vinske kleti (v nadaljevanju: sodelujoči), ki izpolnjujejo naslednje pogoje:

1. imajo stalno prebivališče ali sedež v Občini Vipava,
2. so vpisani v register pridelovalcev grozdja in vina pri pristojnem upravnem organu,
3. imajo dovoljenje za stekleničenje vina,
4. imajo grozdje in vino, katerih pridelava in polnjenje poteka izključno v vinorodnem okolišu Vipavska dolina in ki izpolnjuje pogoje za označevanje tega vinorodnega okoliša na etiketah kot vrhunsko ali kakovostno vino ZGP, Vipavska dolina,
5. lahko ponudijo v odkup najmanj 100 steklenic (0,75 l) prijavljenega vina in razpolagajo z najmanj 500 l istega prijavljenega vina,
6. soglašajo z bruto odkupno ceno 8 € za 0,75 l Županovega vina (končni izdelek – ustekleničen, etiketiran ...),
7. imajo urejeno lastno blagovno znamko na trgu.

Vsak sodelujoči vinar lahko na natečaj prijavi:

- največ 3 vzorce za kategorijo Županovo belo vino 2026,
- največ 3 vzorce za kategorijo Županovo rdeče vino 2026,

ne glede na letnik trgatve in način predelave.

Vina so lahko sortna ali zvrstna (npr. bela zvrst, rdeča zvrst) **s poudarkom na lokalnih sortah.** Vsa bela in rdeča vina, ki sodelujejo na natečaju, morajo biti glede na sladkorno stopnjo uvrščena med suha vina.

Na izboru ne smejo sodelovati vinarji in vinogradniki, za katere velja omejitev poslovanja z Občino Vipava po Zakonu o integriteti in preprečevanju korupcije (Uradni list RS, št. 69/11 – uradno prečiščeno besedilo in 158/20). Prijave vinarjev in vinogradnikov, za katere velja navedena omejitev, bodo izločene iz nadaljnega postopka.

Potek ocenjevanja:

Vina bo ocenjevala strokovna ocenjevalna komisija, ki jo bodo sestavljali člani Društva evropski red vitezov vina, anonimno v ustreznih prostorih in standardnih kozarcih. Vina bodo razvrščena glede na posamezno kategorijo po principu, ki se uporablja na pooblaščenih inštitucijah (glede na sorto, letnik, barvo, aromatiko, vsebnost sladkorja ...). Za razvrstitev vin je odgovoren vodja degustacije, ki tudi zagotovi anonimnost vzorcev.

Za ocenjevanje vina se bo uporabil sistem 100-točkovnega ocenjevanja, kateri se uporablja na vseh najpomembnejših mednarodnih ocenjevanjih, in je podprt s strani mednarodne organizacije za trto in vino (OIV).

Enostavna oblika 100 točkovnega sistema:

Kriterij	Št. točk	Ponder	Maksimalno št. točk
VIDEZ	od 1- 10 točk	1x	10
VONJ	od 1- 10 točk	4x	40
OKUS	od 1- 10 točk	5x	50
			100

Opisani hedonistični ocenjevalni sistem se razteza na 3 daljicah, ki predstavljajo posamezne kakovostne parametre vina.

KRITEIJI:

VIDEZ se nanaša na primernost barve, intenziteto obarvanosti, nians in odsevov barve, bistrosti videza in tekočnosti, odraz refleksov barve glede na tehnologijo pridelave.

VONJ se nanaša na kakovost vonja: finost, čistost in prepoznavnost vonjave, zaznava določene opisne skupine arome ter same kakovosti, prijetnosti, intenzivnosti in obstojnosti vonja.

OKUS se nanaša na kakovost in ravnovesje okusa: raznovrstnost, večplastnost, eleganca, sortna odkritost, polnost in struktura telesa, intenzivnost, okusnost in pa obstojnost v ustih, potencial staranja, persistenca ter splošna harmonija in skladnost okusa in pookusa.

Komisijo bodo sestavljali člani Evropskega reda vitezov vina. Vodja degustacij je odgovoren za izvedbo degustacije, koordinacijo poteka in končni zapis o izvedbi degustacij in rezultatih. Za izračun končne ocene se najprej minimalna in maksimalna ocena izločita. Končna ocena pa predstavlja povprečje preostalih ocen, ki se med seboj ne smejo preveč razlikovati. V primeru zaznanih napak ali bolezni vina se upoštevajo ista pravila kot na pooblaščenih organizacijah in so

podana v Pravilniku o postopku in načinu ocenjevanja mošta, vina in drugih proizvodov iz grozdja in vina (Uradni list RS, št. 32/00, 99/01 in 105/06 – ZVin).

Po zaključenem ocenjevanju bo komisija izbrala županova vina na podlagi števila doseženih točk. V primeru enakih točkovnih rezultatov, bo komisija izbrala vino v ponovni degustaciji najboljših 3 vin. Vsak degustator bo dobil naenkrat 3 vina, ki jih bo razvrstil po kakovosti s točkovanjem od 1 do 3 (kjer pomeni 3 najboljšo oceno). Vino, ki bo dobilo največ skupnih točk v tem drugem izboru, bo razglašeno za županovo vino.

3. ŽUPANOVO VINO IN REZULTATI VSEH OCENJENIH VIN

Belo vino, ki bo od komisije prejelo najvišje število točk, bo nagrajeno z nazivom: **Županovo belo vino Občine Vipava za leto 2026**, ki ga bo sodelujoči lahko uporabil za svoje promocijske namene.

Rdeče vino, ki bo od komisije prejelo najvišje število točk, bo nagrajeno z nazivom: **Županovo rdeče vino Občine Vipava za leto 2026**, ki ga bo sodelujoči lahko uporabil za svoje promocijske namene.

Občina Vipava bo dobitnikoma naziva podelila pisni priznanji.

Rezultati ocenjevanja za vsa sodelujoča vina bodo shranjeni na Zavodu za turizem TRG Vipava, kot orientacija vinarjem o doseženi kakovosti njihovih vin in kot potrditev verodostojnosti ocenjevanja.

4. ODKUP VIN ZA POTREBE OBČINE VIPAVA

Občina Vipava bo za protokolarne in promocijske namene odkupila najmanj po 100 steklenic 0,75L vin, ki bosta prejeli naziv Županovo vino 2026.

Odkupljene količine Občina Vipava lahko poveča glede na potrebe in glede na razpoložljive zaloge vin pri vinarju. Vina, odkupljena s strani Občine Vipava, skladiščijo pridelovalci do porabe vseh odkupljenih zalog.

Pred odkupom vin se opravi organoleptična kontrola istovetnosti vina z nagrajenim vzorcem. Po potrebi se opravi fizikalno-kemijska analiza. V primeru neustreznosti se vino izloči iz nabora najboljših vin, Občina Vipava pa odkupi vino, ki bo glede na zbrano število točk na ocenjevanju, na naslednjem zaporednem mestu. V tem primeru dobitnik naziva le tega izgubi in se ga dodeli drugo uvrščenemu.

Vino mora imeti na dan prodaje veljaven analizni izvid za promet.

5. ROK IN NAČIN ODDAJE PRIJAV

Sodelujoči prijavijo svoje vzorce vina izključno s prijavnico na javni natečaj, ki je priloga te dokumentacije.

Dokumentacija in prijavnica je od dneva objave do izteka roka za oddajo prijav na voljo na spletni strani Občine Vipava www.obcina.vipava.si, na povezavi Zavoda za turizem TRG Vipava www.vipava.si, kjer lahko dobijo tudi vse dodatne informacije o Javnem natečaju.

Vina, ki se jih prijavi na javni natečaj, morajo biti donegovana in ustekleničena.

En prijavljen vzorec (Vzorec 1) obsega po 3 steklenice z originalno sprednjo etiketo po (0,75 l). Analitične podatke o posameznem vzorcu vin sodelujoči navede v prijavnici. Vzorce vin skupaj s pravilno izpolnjeno prijavnico in podpisano izjavo o strinjanju s pogoji vinar dostavi na Zavod za turizem TRG Vipava, po predhodnem telefonskem dogovoru na 051 215 226 ali e-pošti: tic@vipava.si.

Upoštevane bodo vse popolne prijave (prijavnica in vzorci vina), ki bodo oddane pravočasno, do 20. februarja 2026. Prijave morajo sodelujoči oddati z oznako »ŽUPANOVO VINO 2026«.

S podpisom prijavnice sodelujoči potrjuje in sprejema pogoje javnega natečaja.

Zavod za turizem TRG Vipava bo poskrbel za pravilno hranjenje vzorcev (3 steklenice vsakega prijavljenega vzorca) in dostavo na lokacijo ocenjevanja ter za anonimno izvedbo ocenjevanja. Ena steklenica bo namenjena fizikalno-kemijskim analizam, 1 steklenica pa bo služila kot arhiv do nakupa vin s strani Občine Vipava.

6. OBVEŠČANJE O IZIDU JAVNEGA NATEČAJA

Prijavitelji bodo o odločitvi ocenjevalne komisije seznanjeni ustno v roku 15 dni od razglasitve rezultatov. Izbrana vina bodo objavljena tudi javno, in sicer na spletni strani Občine Vipava www.obcina.vipava.si in Zavoda za turizem TRG Vipava www.vipava.si.

S prijavo na javni natečaj prijavitelji soglašajo, da se za namen izpeljave postopka zbirajo osebni podatki, ki jih prijavitelji vpišejo v prijavnico. Zbrani osebni podatki bodo uporabljeni izključno za potrebe pričujočega javnega natečaja in bodo ves čas varovani v skladu z Uredbo (EU) 2016/679 Evropskega parlamenta in sveta z dne 27. aprila 2016 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov in o prostem pretoku takih podatkov ter o razveljavitvi Direktive 95/46/ES (GDPR) ter z zakonom, ki ureja varstvo osebnih podatkov, in drugimi predpisi.