
PRESS RELEASE

16. november 2023

25. Slovenski festival vin



ZNANI ZMAGOVALCI OCENJEVANJA

www.slovenskifestivalvin.si

V Cankarjevem domu v Ljubljani se je pričel že 25. Slovenski festival vin, najprestižnejši dogodek s področja kulture pitja vina v Sloveniji.

Na uradnem odprtju festivala ob 16. uri so organizatorji razglasili zmagovalce z letošnjega strokovnega ocenjevanja festivalskih vin, ki ga sestavlja 7-članska strokovna komisija.



O SLOVENSKEM FESTIVALU VIN

Datum: 16. in 17. november 2023

Odpiralni čas: od 16. do 21. ure

Lokacija: Cankarjev dom - Velika sprejemna dvorana, Prvo preddverje, Mala galerija

Vstopnina:

- 40 EUR/osebo na blagajnah (konzumacija znotraj sejma brezplačna),
- 37 EUR/osebo online nakup
- 10 EUR/ osebo/delavnico

Pričakovan obisk: 3.000+ obiskovalcev

Sklopi prireditve:

- sejmski del
- vodene delavnice
- vinski saloni

Profil razstavljalcev:

- vinarji
- kulinariki
- sponzorji
- medijski partnerji
- vsi, ki so kakorkoli povezani s svetom vinarstva in kulinarike

Profil obiskovalcev:

- gostinci
- odgovorni v restavracijah in hotelih
- poslovneži
- novinarji
- trgovci
- lastniki vinotek
- vinogradniki in vinarji
- someljeri
- enologi
- člani društev vinogradnikov in vinarjev
- člani vinskih bratovščin
- vitezi vina
- vinske kraljice
- ljubitelji vina

Festival v številkah:

- več kot 120 razstavljalcev
- več kot 550 vinskih vzorcev
- 4 vinski saloni
- 7 vodenih delavnic



SEZNAM DOGODKOV ZNOTRAJ FESTIVALA VIN

ČETRTEK, 16. november 2023

13.00–14.00, dvorana M3+4

SVEČANA PODELITEV MEDALJ OCENJEVANJA VIN GREAT AMERICAN WINE COMPETITION ZDA, NY

Pripravlja: Sustainabilityfy Andrejka Gažovič

Vodi: Andrejka Gažovič

14.15–14.45, dvorana M3+4

SVEČANA PODELITEV MEDALJ OCENJEVANJA GLASS OF BUBBLY, UK

Pripravlja: Glass of Bubbly

Vodita: Andrejka Gažovič, Christopher Walkey, ustanovitelj Glass of Bubbly

16.00–16.20, Velika sprejemna dvorana

URADNO ODPRTJE FESTIVALA IN RAZGLASITEV ZMAGOVALCEV OCENJEVANJA VIN

Pripravlja: Programski svet 25. Slovenskega festivala vin

Vodi: prof. dr. Tatjana Košmerl

17.00–18.00, dvorana M3+4

NAJBOLJE OCENJENA VINA 25. SLOVENSKEGA FESTIVALA VIN

Pripravlja: Programski svet 25. Slovenskega festivala vin

Vodi: prof. dr. Tatjana Košmerl

17.00–17.45, dvorana M1

DEGUSTACIJA IN PREDSTAVITEV VIN NOVE KLETI FOUCH

Pripravlja: FOUCH

Vodi: Peter Knaflič, Tine Nusdorfer, Bruno Gaberšek

18.45–19.45, dvorana M3+4

DEGUSTACIJA V TEMI

Pripravlja: Društvo za razvoj kulture pitja Sommelier Slovenije

Vodi: Valentin Bufolin, najboljši sommelier Slovenije 2022, WSET 3, podpredsednik društva Sommelier Slovenije

PETEK, 17. november 2023

15.00-15.45, dvorana M1

DEGUSTACIJA NA DALJAVO (DIGITAL WINE TASTING)

Pripravlja: Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

Vodita: mag. Dejan Cvitkovič, Boštjan Ozimek



16.30–17.30, dvorana M1

VINO IN ČOKOLADA

Pripravlja: Društvo za razvoj kulture pitja Sommelier Slovenije

Vodi: Valentin Bufolin

16.30–18.00, dvorana M3+4

MASTERCLASS – VENETO Z VINI IZ KLETI MASI

Pripravlja: Sommelier Master

Vodi: Majda Debevc, WSET® LEVEL 3, WSET® LEVEL 2 PROFESSIONAL CERTIFICATE IN SPIRIT in Aleksander Bohinc, sommelier 3. stopnje, 7 x nosilec zlatih odličij na slovenskem sommelierskem prvenstvu

18.15–19.45, dvorana M1

ARTY PARTY – SLIKANJE IN VINČKANJE

Pripravlja: ARTY PARTY

Vodi: Vasja Stojanovski in Špela Vizjak

REZULTATI STROKOVNEGA OCENJEVANJA

V okviru strokovnega ocenjevanja za 25. Slovenski festival vin, ki je potekalo 2. in 3. novembra 2023, je bilo 7-članski komisiji zaupanih **147 vzorcev**. To je sicer več kot običajno, saj smo za 24. SFV ocenili 110 vzorcev, rekord pa še vedno predstavlja ocenjevanje za 23. SFV z 162 vzorci.

Povprečna ocena letošnjih ocenjenih vzorcev je bila **84,4±1,7 točke**, kar je višje in razveseljivo z manjšim standardnim odklonom. **Če poenostavimo, vzorci so bili za spoznanje »boljši« in po kakovosti bolj izenačeni.** Razporeditev vzorcev in ocen po posameznih kategorijah pa je naslednja:

- 1) ocenili smo **20 penečih belih vin visoke kakovosti**, med katerimi je bilo tudi **pet tujih vzorcev**. Povprečna ocena vzorcev je bila 83,7±1,1 točke (lani 82,9±2,9), razpon vseh ocen pa je bil od 81,2-85,6 točk (lani 76,0-89,0);
- 2) med žal **samo tremi vzorci penečih rose vin**, z **enim tujim predstavnikom**, je bil razpon ocen pričakovano manjši, od 83,8-85,6 točk (lani 82,8-85,4), povprečna ocena pa višja in sicer 84,5±0,8 točke (lani 84,2±0,9);
- 3) **bela mirna suha vina** so bila najbolj številčna, zastopana z **61 vzorci** (lani 55), med katerimi sta bila tudi **dva tuja**. Povprečna ocena je znašala 84,4±1,4 točke (lani 82,8±2,3) oziroma širok razpon ocen med 81,6 do 88,4 (lani 71,8-87,0). Ocenjeni vzorci so bili letnikov 2017-2022. Med sortami so prevladovali chardonnay (11 vzorcev), malvazija (10 vzorcev) in sauvignon (7 vzorcev);
- 4) **11 vzorcem belih vin z ostankom sladkorja**, letnikov 2016-2022, je komisija podelila povprečno oceno 83,9±1,6 točk (lani 84,6±2,89. V tej kategoriji je bil značilen tudi nekoliko ožji razpon ocen med 81,6 do 86,6;
- 5) v kategoriji **rdečkastega vina smo** imeli **samo dva vzorca**, ki ju je komisija ocenila z ocenama 78,6 in 78,4. Med roseji smo ocenili štiri vzorce in tudi ocene slednjih so bile zelo izenačene (82,3±0,7 točk);
- 6) zadnjo kategorijo so predstavljala **mirna rdeča vina s 46 vzorci**, kar je občutno več kot lani, ko smo imeli »le« 23 vzorcev. Letošnji vzorci so predstavljali široko paleto letnikov od 2006-2022, med njimi pa je bilo kar osem tujih vin. Enako kot lani je bila za to kategorijo značilna najvišja povprečna ocena 85,3±1,6 točk (lani 84,7±1,7) točk, razpon ocen pa med 82,4 do 89,4, kar



predstavlja tudi najvišjo oceno letošnjega ocenjevanja za 25. Slovenski festival vin. Prevladujoči sorti sta bili merlot (13 vzorcev) in modra frankinja (8 vzorcev).

Če povzamemo rezultate letošnjega strokovnega ocenjevanja, si peneča vina zaslužijo posebno pohvalo. Pri prevladujočih belih mirnih suhih vinih mlajših letnikov je bila izstopajoča sadnost in sortna raznolikost, predvsem pa navdušujoča svežina in tehnološka dovršenost. Navdušenje pa so nam pričarala rdeča vina starejših letnikov, okarakterizirana z veplastnostjo arome, zrelostjo, uravnoveženostjo okusov in harmonijo.

prof. dr. Tatjana Košmerl,
vodja strokovne komisije za ocenjevanje

ZMAGOVALCI LETOŠNJEGA OCENJEVANJA

V okviru uradnega odprtja 25. Slovenskega festivala vin, ki je potekal v četrtek, 16. novembra, ob 16. uri sta direktor festivala g. Tihomir Kovačič in vodja strokovne komisije za ocenjevanje prof. dr. Tatjana Košmerl razglasila kdo so prejemniki priznanj. Najboljša vina v posamezni kategoriji so bila:

PENEČA BELA VINA

1. mesto: **RADGONSKE GORICE D.O.O., ZLATA RADGONSKA PENINA SELECTION, MAGNUM, BRUT, 2019, PODRAVJE - ŠTAJERSKA SLOVENIJA**
2. mesto: VINA MARKO SIRK, MARCUS EXTRA BRUT, 2021, PRIMORSKA – BRDA
3. mesto: RADGONSKE GORICE D.O.O., ZLATA RADGONSKA PENINA, SUHO, 2019, PODRAVJE - ŠTAJERSKA SLOVENIJA

BELA MIRNA VINA

1. mesto: **HIŠA JOANNES PROTNER, RENSKI RIZLING, 2017, PODRAVJE - ŠTAJERSKA SLOVENIJA**
2. mesto: KLET BRDA Z.O.O., DOBROVO, DE BAGUER CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC, 2017, PRIMORSKA – BRDA
3. mesto: PERŠOLJA VINA IZ BRD, REBULA ORANŽ PERŠOLJA, 2020, PRIMORSKA – BRDA

BELA MIRNA VINA Z OSTANKOM SLADKORJA

1. mesto: **JOŽEF PRUS, VINSKA KLET PRUS, RUMENI MUŠKAT IZBOR, 2020, POSAVJE - BELA KRAJINA**
2. mesto: VINA KRAMPAČ, LAŠKI RIZLING – IZBOR, 2018, PODRAVJE – PREKMURJE
3. mesto: VINA KRAMPAČ, RENSKI RIZLING, 2016, PODRAVJE – PREKMURJE

RDEČE MIRNO VINO

1. mesto: **JOŽEF PRUS, VINSKA KLET PRUS, SVETOVNO VINO, 2017, POSAVJE - BELA KRAJINA**
2. mesto: JOŽEF PRUS, VINSKA KLET PRUS, MODRA FRANKINJA BARRIQUE, 2016, POSAVJE - BELA KRAJINA
3. mesto: VINAKRAS Z.O.O., TERANTON, 2016, PRIMORSKA - KRAS



SEZNAM SODELUJOČIH VINARJEV IN KULINARIKOV

SALONI

ITALIAN TRADE AGENCY

- OKUSI ITALIJE
- OKUSI ITALIJE, ASTORIA WINES
- CALIN D.O.O.
- BARILLA ADRIATIK D.O.O.
- MAGISTRAT INTERNATIONAL D.O.O.
- ICE AGENCIJA

DELEGACIJA VLADE KATALONIJE ZA CENTRALNO EVROPO

- ALSINA& SARDÀ
- CELLER DE CAPCANES
- FINCA CA N'ESTELLA
- HERETAT MAS TINELL, SL
- REGION VILLACH TOURISMUS

KONZORCIJ VINARJEV VIPAVSKE DOLINE

- BARKOLA
- ČEBRON FAMILY ESTATE
- KMETIJA KERSTIN ŽIŽMOND
- KRALJIČ
- VINA BERCE
- VINA BIZJAK – BIZJAK WINES
- VINA COLJA
- VINA DE ADAMI
- VINA DORNBERG
- VINA FORNAZARIČ
- VINA ZGONIK
- VINARSTVO LISJAK

SALON MABAT

- CECCHI
- DIONYSOS
- FAUSTINO
- LGCF
- MASI
- PERŠOLJA VINA
- ŠČUREK VINO-WINE
- TAITTINGER
- TIKVEŠ
- VINA POLJŠAK
- VINSKA KLET PRUS
- ZANUT
- ZVONKO BOGDAN

PRIMORSKA-BRDA

- ALEKSANDER VINA
- BJANA, MERIT HP D.O.O.
- DANJELA ŠIBAV-MLADA VINARKA SLOVENIJE 2022
- DANILO MAVRIČ



- DOBUJE
- DOMAČIJA BIZJAK
- KLET BRDA. Z.O.O. DOBROVO
- MARINKO PINTAR, VINA "UOU"
- NEBÒ
- SOSOLIČ WINE
- VINARSTVO MUŽIČ
- VINA MARKO SIRK
- VINO SIMČIČ
- ZALATEL WINES
- ZAROVA

PRIMORSKA-SLOVENSKA ISTRA

- EKOLOŠKO VINOGRADNIŠTVO RODICA – TRUŠKE
- VINAKOPER
- ZARO, MERIT HP D.O.O.

PRIMORSKA-VIPAVSKA DOLINA

- DOMAČIJA BOŽIČ
- FOUCH
- GROF
- MIHELJ WINES
- POSESTVO FERJANČIČ
- POSESTVO ŠTOKELJ
- SAN MÁRTIN WINES
- VINA KOGLOT
- VINA KRAPEŽ
- VIPAVA 1894
- ZORIA, MERIT HP D.O.O.

PODRAVJE-ŠTAJERSKA SLOVENIJA

- DVERI-PAX
- HIŠA JOANNES PROTNER
- KOBAL WINE ESTATE
- MEUM WINERY
- PRA VINO ČURIN – PRAPOTNIK
- PTUJSKA KLET
- PUBEC – ŠTAJERSKA MLADA VINA
- PUKLAVEC FAMILY WINES
- RADGONSKE GORICE
- VERUS VINOGRADI
- VINA AVOS
- VINA MRAMOR
- VINA ZALOŽNIK
- VINOGRADNIŠTVO VRECL
- VINO FREŠER
- VINO GAUBE
- VINO JARC
- VINO VALDHUBER
- ZLATI GRIČ, D.O.O.

PODRAVJE-PREKMURJE

- POSESTVO GJERKEŠ/VULCANO
- VINA KRAMPAČ
- VINA KULČAR
- VINSKA KLET KELENC

POSAVJE-BELA KRAJINA

- VINSKA KLET METLIKA



POSAVJE-BIZELJSKO-SREMIŠKI OKOLIŠ

- DULAR
- ISTENIČ D.O.O.

POSAVJE-DOLENJSKA in BIZELJSKO SREMIŠKI OKOLIŠ

- KLET KRŠKO

POSAVJE-DOLENJSKA

- ALBIANA DOLENJSKA
- VINARSTVO MARTINČIČ
- ZVEZA DRUŠTEV VINOGRADNIKOV DOLENJSKE

PRIMORSKA-KRAS

- VINAKRAS Z.O.O.
- VINA SANABOR

TUJA VINA

- 13 JUL PLANTAZE
- BOVIN
- CUVEE WINES
- GOLDEN RAIN
- INGECO
- KVARNER WINES
- MONTEROSSO
- PROBUS VINEYARDS CCLXX
- SOMMELIER MASTER
- TESTAMENT WINERY

KULINARIKA

- AG VEBO D.O.O.
- ATLANTIC DROGA KOLINSKA D.O.O.
- CANA WATER D.O.O.
- HORECA PLUS
- LOŠKE MESNINE D.O.O.
- MARETTI
- POMURSKE MLEKARNE

OSTALI SODELUJOČI

- ARTY PARTY
- BIC LJUBLJANA
- DPG D.O.O.
- DRUŽINA D.O.O.
- GASTROGURMAN
- NEVTRON & COMPANY
- PORTAL ŽURNAL24
- RADENSKA
- REVIJA CITYLIFE
- REVIJA DOBER TEK
- REVIJA PET ZVEZDIC
- STEKLARNA ROGAŠKA
- ZAVOD VARNA POT



SPOROČILO ZA JAVNOST

Vrata Cankarjevega doma odprl že 25. Slovenski festival vin

Ljubljana, 16. november 2023 – Vrata ljubljanskega Cankarjevega doma je odprl že 25. Slovenski festival vin, najprestižnejši dogodek s področja kulture pitja vina v Sloveniji. Festival, ki bo potekal v četrtek in petek, 16. in 17. novembra, od 16. do 21. ure v dveh dvoranah Cankarjevega doma in 2 predavalnicah, obljublja predstavitev več kot 120 vinarjev in kulinarikov, 7 vodenih delavnic, 2 delavnici za vinarje in priložnost okusiti več kot 550 vinskih vzorcev. Prvi dan festivala je potekalo uradno odprtje, kjer so organizatorji s komisijo razglasili zmagovalce letošnjega strokovnega ocenjevanja vin.

DEGUSTACIJA NA VEČ KOT 115 RAZSTAVNIH PROSTORIH

Na dvodnevem prazniku vina v Cankarjevem domu je na voljo več kot [120 razstavnih prostorov](#), med katerimi se bodo tradicionalno predstavili **vinarji** vseh vinorodnih okolišev Slovenije, obiskovalci pa bodo imeli možnost okusiti tudi tuja vina, in sicer iz **Avstrije, Bolgarije, Črne gore, Hrvaške, Italije, Katalonije, Slovenije in Srbije**, ki se bodo predstavljali samostojno oz. v **okviru salonov** Italian trade Agency, Delegacije vlade Katalonije za Centralno Evropo, Konzorcija vinarjev Vipavske doline in Salona Mabat.

VODENE DELAVNICE ZA OBISKOVALCE

Kot vsako leto organizatorji tudi na tokratnem festivalu organizirajo **vrhunske vodene delavnice**, in sicer: **Najbolje ocenjena vina 25. Slovenskega festivala vin** (vodi: prof. dr. Tatjana Košmerl), **Degustacija in predstavitev vin nove kleti FOUCH** (vodijo: Peter Knaflič, Tine Nusdorfer, Bruno Gaberšek), **Degustacija vin v temi** (vodi: Valentin Bufolin, najboljši sommelier Slovenije 2022, WSET 3, podpredsednik društva Sommelier Slovenije), **Čokolada in vino** (vodi: Valentin Bufolin), **Masterclass – Veneto z vini iz kleti Masi** (vodi: Majda Debevc, WSET® LEVEL 3, WSET® LEVEL 2 PROFESSIONAL CERTIFICATE IN SPIRIT in Aleksander Bohinc, sommelier 3. stopnje, 7 x nosilec zlatih odličij na slovenskem sommelierskem prvenstvu) ter **Slikanje in vinčkanje Arty Party** (vodita: Vasja Stojanovski in Špela Vizjak).

NOVO: DEGUSTACIJA NA DALJAVO

Posebna novost letošnjega festivala je predstavitev mednarodnega projekta, [Digital Wine Tasting](#), sofinanciranega s strani Erasmus+ programa, ki so ga kreatorji skupaj s partnerji iz Italije, Španije, Portugalske, Cipra, Švice in Nizozemske razvili v spletno izobraževanje za **ORGANIZACIJO DEGUSTACIJE VINA NA DALJAVO**. **Brezplačno ekskluzivno izobraževanje je primerno za vse** – tako za vinarje in sommelieje kot tudi za obiskovalce, študente ali samo ljubitelje kulinarike in vina. Seminar, ki ob koncu ponuja tudi certifikat, bo **potekal v petek, 17. novembra ob 15. uri v dvorani M1**, pripravlja ga pa BIC Ljubljana.

LETOŠNJA NAJBOLJŠA VINA IZ PODRAVJA IN POSAVJA

Tudi letos je potekalo festivalsko ocenjevanje prijavljenih vinskih vzorcev. Vsi sodelujoči vinarji so svoja vina, ki jih bodo predstavili prav na festivalu, lahko prijavili na festivalsko ocenjevanje, ki ga je že pred festivalom izvedla **strokovna komisija s prof. dr. Tatjano Košmerl na čelu.**

V okviru strokovnega ocenjevanja za 25. Slovenski festival vin, ki je potekalo 2. in 3. novembra 2023, je bilo 7-članski komisiji zaupanih 147 vzorcev, kar 37 vzorcev več kot lani. Med vsemi vzorci je strokovna komisija ocenila **20 penečih belih vin** visoke kakovosti, **3 peneča rose vina**, **61 belih suhih mirnih**, **11 belih mirnih z ostankom sladkorja**, **2 vzorca rdečkastih vin** ter **46 vzorcev mirnih rdečih.**



Povprečna ocena letošnjih ocenjenih vzorcev je bila **84,4±1,7 točke**, kar je višje in razveseljivo z manjšim standardnim odklonom.

Zmagovalci letošnjega ocenjevanja festivalski vin v posamezni kategoriji so bili **razglašeni prvi dan festivala**, in sicer **16. novembra ob 16. uri** v Veliki sprejemni dvorani Cankarjevega doma. Zmagovalci posamezne kategorije so:

- **PENEČA BELA VINA:** RADGONSKE GORICE D.O.O., ZLATA RADGONSKA PENINA SELECTION, MAGNUM, BRUT, 2019, PODRAVJE - ŠTAJERSKA SLOVENIJA
- **BELA MIRNA VINA:** HIŠA JOANNES PROTNER, RENSKI RIZLING, 2017, PODRAVJE - ŠTAJERSKA SLOVENIJA
- **BELA MIRNA VINA Z OSTANKOM SLADKORJA:** VINSKA KLET PRUS, RUMENI MUŠKAT IZBOR, 2020, POSAVJE - BELA KRAJINA
- **RDEČE MIRNO VINO:** VINSKA KLET PRUS, SVETOVNO VINO, 2017, POSAVJE - BELA KRAJINA

PREDSTAVITEV PRILOŽNOSTI V ANGLIJI

Organizatorji festivala se že od samega začetka trudijo vinarjem ponuditi ne samo prostor za predstavitev svojih vin ljubiteljem žlahtne kapljice, pač pa tudi prostor za **nova poslovna partnerstva in nove prodajne kanale**. Poleg seminarja Degustacije na daljavo, so tokrat predstavili načine, **kako prodreti na angleški trg, ki je nastal kot nadaljevanje lanske uspešnice prodora na ameriški trg**. Predstavitev možnosti prodaje in izvoza v UK bo predstavil **ustanovitelj Glass of Bubbly Christopher Walkey**, dogodek pa je potekal v četrtek, 16. novembra, ob 14.45 v predavalnici M3/M4.

VARNA POT DOMOV IZ FESTIVALA

Tudi v času Slovenskega festivala vin bodo obiskovalce o pomenu varne poti domov **opozarjali moderatorji Zavoda varna pot**. Njihov nasvet je, da pred odhodom **pomislimo, kako bomo kar najvarneje mi sami ali naši prijatelji prispeli domov**, in da naj si poiščemo najprimernejši oz. alternativni način prevoza – osebo, ki ni spila alkohola, javni prevoz ali taxi. Moderatorji Zavoda varna pot bodo na voljo za opravljanje testa alkoholiziranosti oz. psihofizičnih sposobnosti in preverjanja, če ste v okviru dovoljene meje stopnje alkohola 0.24 mg/l ter vam svetovali, če se lahko in kako se varno vključiti v promet. Naj bo **Čista nula, čista vest** tudi vaša prijateljica na cestah. **Prispevajmo svoj delež k uresničevanju Vizije NIČ – vsak od nas šteje.**

VSTOPNICE ŠE VEDNO NA VOLJO

Vstopnice za vstop na festival in delavnice so na voljo prek spletne strani festivala, sicer pa so na voljo tudi na blagajnah na dan festivala.

Več o dogajanju in sodelujočih na spletni strani [Slovskega festivala vin](#), [Facebook](#) in [Instagram](#) profilu.

Prireditev je del programa [NOVEMBER GOURMET LJUBLJANA](#)

Organizator Slovenskega festivala vin - [Proevent d.o.o.](#)



Proevent d.o.o.

25. SLOVENSKI FESTIVAL VIN SO PODPRILI

Organizator:



Partner:



Partner ocenjevanja:



Sponzor osvežitve:



Podporniki



Medijski partnerji:



NAPOVEDUJEMO 26. SLOVENSKI FESTIVAL VIN

26. Slovenski festival vin:
14. in 15. november 2024
Cankarjev dom v Ljubljani

www.slovenskifestivalvin.si

info@slovenskifestivalvin.si

+ 386 01 300 32 12
