

# 15. FESTIVAL MODRE FRANKINJE

in 29. FINALE  
SLOVENSКИH  
SALAMIAD

7. junij 2025,  
ob 16. uri  
pri bazenu Sevnica

[www.visit-sevnica.com](http://www.visit-sevnica.com)

organizator: KŠTM Sevnica

info: 051 680 287 | [doziviljaj@kstm.si](mailto:doziviljaj@kstm.si)



“Minister za zdravje opozarja: Uživanje alkohola lahko škoduje zdravju!”

# VSEBINA

Uvodnik, Mojca Pernovšek, KŠTM Sevnica, organizator .....	3
Srečko Ocvirk, župan Občine Sevnica .....	4
Guillaume Antalick, predsednik ocenjevalne komisije .....	5-6
Prejemniki priznanj ocenjevanja modrih frankinj .....	7
Ponudniki na 15. festivalu modre frankinje .....	9
Mirjan Kulovec, predsednik ZZDS Slovenije .....	10-11
Peter Ivančič, predsednik društva salamarjev Slovenije .....	12
Gal Motore, predsednik ocenjevalne komisije .....	13
Prejemniki priznanj na finalu slovenskih salamijad .....	14

# UVODNIK



Spoštovani obiskovalci, partnerji, sodelavci in prijatelji festivala, dobrodošli v Sevnici – v srce Posavja, kjer se srečujejo bogata vinogradniška tradicija, vrhunska kulinarika, gostoljubnost in pristni medčloveški odnosi. Sevnica ni le mesto na zemljevidu – je kraj srčnih ljudi, strastnih ustvarjalcev in predanih ambasadorjev lokalne kakovosti.

Festival modre frankinje letos praznuje pomemben jubilej – že petnajstič se v Sevnici poklonimo tej avtohtoni vinski sorti, ki že dolgo presega meje lokalnega pomena in se uveljavlja kot simbol kakovostnega slovenskega vina.

Festival pa je skozi leta postal mnogo več kot le vinska prireditev – postal je praznik sodelovanja, povezovanja, ustvarjalnosti in skupne vizije.

V letošnjem letu dogodek dodatno bogati in plemeniti 29. Finale slovenskih salamiad, ki že drugič poteka prav tukaj, v Sevnici. To ni le tekmovanje najboljših salamarjev Slovenije, temveč spoštovanje tradicije, prenašanje znanja ter povezovanje generacij mojstrov, ki s ponosom in predanostjo ohranjajo dediščino svojih prednikov.

Modra frankinja in salama – dva okusa, ki vsak zase pripovedujeta avtentično zgodbo. Skupaj pa ustvarjata harmoničen kulinarčni dialog, ki temelji na vrednotah našega prostora: na spoštovanju, kakovosti in povezovanju. To ni le gastronomska kombinacija – je izraz lokalne identitete, ki jo z zanosom predstavljamo doma in v tujini.

Veseli in ponosni smo, da znamo v Sevnici ustvarjati mostove – med tradicijo in sodobnostjo, med podeželjem in inovacijami, med ponudniki in obiskovalci, med stroko in ljubitelji dobrega. Skozi znamko Premium Sevnica uresničujemo vizijo butičnega, kakovostnega in doživetij polnega turizma, ki v središče postavlja človeka, naravo in zgodbo.

Ta festival je rezultat srčnega dela številnih posameznikov, društev in ustanov. Vsem, ki na kakršen koli način soustvarjate to zgodbo – iskrena hvala. Vaša energija, znanje in zavzetost so tisto, kar festivalu daje dušo in prihodnost.

Naj bo Festival modre frankinje prostor navdiha, novih okusov, iskrenih stiskov rok in prijateljskih povezav. Uživate v vsakem trenutku in – pijte modro.

Z iskreno dobrodoščico,

*Mojca Pernovšek,  
direktorica KŠTM Sevnica*

# SREČKO OCVIRK

župan Občine Sevnica



Festival modre frankinje je v več kot desetletju utrdil svoj položaj kot ena osrednjih vinsko-kulinaričnih prireditev v Posavju in širše. V svojem središču nosi poslanstvo povezovanja tradicije vinogradništva, lokalne kulinarike in gostoljubnosti, ki jo Sevnica vsako leto z veseljem deli s številnimi obiskovalci.

Letos festival praznuje 15. obletnico in jo obeležuje z dodatno vsebinsko obogatitvijo – v Sevnici gostimo tudi 29. Finale slovenskih salamiad. Tudi ta dogodek temelji na spoštovanju tradicije, na predanosti in spretnosti domačih mojstrov, ki s svojo strastjo in znanjem ohranjajo ter nadgrajujejo slovensko salamarstvo. Skupaj oba dogodka ponujata edinstven vpogled v kakovostno lokalno pridelavo in kulinarično ustvarjalnost, ki izhajata iz podeželske tradicije, hkrati pa z inovativnimi pristopi postavljata temelje za prihodnost prepoznanih slovenskih gastronomskih doživetij.

Naj bo ta dan praznik okusov, sodelovanja in skupnosti. Iskrena zahvala vsem sodelujočim vinarjem, salamarjem in ponudnikom, ki s svojim delom soustvarjate ta edinstven dogodek, ter obiskovalcem, ki s svojo prisotnostjo podpirate lokalno ustvarjalnost in ohranjate bogato dediščino.

Dobrodošli v Sevnici – v objemu modre frankinje in najboljših slovenskih salam.

S spoštovanjem,

*Srečko Ocvirk,*  
župan Občine Sevnica

# 15. FESTIVAL MODRE FRANKINJE

KŠTM



## 15 let Festivala modre frankinje v Sevnici

Začetki segajo v leto 2007, ko so spomladi v Grajskem vinogradu zasadili 500 trt modre frankinje. Pobudo za obnovo vinograda sta podala takratni župan Kristijan Janc in sevniški vinar Zdravko Mastnak. V sodelovanju z Občino Sevnica in KŠTM Sevnica so vinograd zasadili člani vseh štirih vinogradniških društev v občini: Društva vinogradnikov Malkovec, Sevnica–Boštanj, Šentjanž in Studenec.

Danes Grajski vinograd ni le simbol bogate vinogradniške tradicije Sevnice, temveč tudi prizorišče številnih kulturnih dogodkov – od trgatve in rezi trte do Festivala modre frankinje. Obiskovalci lahko postanejo botri posameznih trt in se vključijo v vinogradniška opravila. Po zasaditvi vinograda in poimenovanju vina iz Grajskega vinograda – Grajska kri – je leta 2011 sledil prvi Festival modre frankinje. Ta od takrat naprej združuje ocenjevanje vin, pokušino vrhunskih modrih frankinj, lokalno in regionalno kulinariko, kulturno-zabavne dogodke ter strokovno-izobraževalne vsebine.

Modra frankinja je postala osrednji element kar treh večjih projektov, s katerimi so KŠTM Sevnica ter lokalni in regionalni partnerji gradili njeno prepoznavnost in ugled. Projekti so prispevali k večji strokovnosti, pridobivanju izkušenj in tesnejšemu povezovanju – še posebej med pridelovalci modre frankinje, gostinci ter ljubitelji in poznavalci vin.

Od prvega festivala do danes je modra frankinja, morda tudi po zaslugi festivala, iz sorte »za barvo in globino« – kot so jo nekoč uporabljali v cvičku, rdečem bizeljčanu in metliški črnini – zrasla v prepoznavno sortno vino. Danes se ponaša z raznovrstnimi izrazi: od sadno-svežih in polnih vin, primernih za zorenje, do sončno-ožarjenih rosejev, iskrivih penin ter celo bele frankinje in predikatnih vin. Modra frankinja ima mnoge očarljive obraze.

Leta 2016 je bila modra frankinja uradno prepoznana kot avtohtona slovenska sorta – čeprav razprave v vinarskih krogih o tem še vedno potekajo. Kljub temu, da jo najdemo vse od Črnega morja, preko panonskih nižin, pa do rečnih obrežij Srednje Evrope, lahko rečemo: modra frankinja je (tudi) doma v Sevnici. Z našimi odličnimi vinarji raste, zori in se razvija.

Želimo ji srečno pot naprej – in naj velja: pijmo modro!

S spoštovanjem,

*Matej Imperl*  
vodja projekta modra frankinja

# GUILLAUME ANTALICK

## predsednik ocenjevalne komisije modre frankinje



Po mnogih letih sodelovanja kot član komisije sem imel čast predsedovati 15. izvedbi ocenjevanja Modre frankinje, ki je potekalo v ponedeljek, 26. maja, v Vinski kleti Mastnak-Frelih. Dogodek je bil ponovno odlično organiziran s strani KŠTM Sevnica, s pomočjo Gostilne Repovž.

Tako kot lani je bila komisija sestavljena iz prepletanja izkušenih enologov, someljejev, svetovalcev in distributerjev, da bi bili zastopani vsi vidiki slovenskega vinskega sektorja. Sestava komisije je bila naslednja: prof. dr. Guillaume Antalick (predsednik), Ožbej Peterle (sommelier, vinski svetovalec, dip WSET Weinakademiker), Jure Grubar (direktor KZ Krško), Ksenia

Caron (vinska svetovalka, dip WSET Weinakademiker), Grega Repovž (sommelier, vodja Gostilne Repovž, direktor JRE Slovenija), François Botton (enolog, svetovalec), Miralem Junuzović (najboljši sommelier Gault & Millau Slovenija 2023, Bistro Storja), Matej Lavrenčič (vodja blagovne znamke, Merit HP, distribucija vina), Nicolas Neve (enolog, svetovalec).

Prijavljenih je bilo le 28 vzorcev, večinoma iz Posavja. To je precej manj kot prejšnja leta, kar je bilo za komisijo nekoliko razočaranje. V preteklosti je bilo to ocenjevanje odličen pregled nad dinamiko dogajanja okoli Modre frankinje v Posavju in širše po Sloveniji. Zaradi nizkega števila vzorcev pa je bilo letos težko oblikovati širše zaključke. Kljub izzivom, s katerimi se Modra frankinja srečuje v Sloveniji, menim, da je splošna situacija za to sorto bolj pozitivna, kot bi sklepali po upadu zanimanja pridelovalcev za tekmovanje.

Tako kot v preteklih letih so bili vzorci razdeljeni v tri kategorije: peneča in rose vina (6 vin), mlada rdeča vina letnika 2024 (10 vin), ter zorjena rdeča vina letnikov 2020–2023 (12 vin). V prvi kategoriji je izstopalo eno vino – rose Kozinc – sveže in živahno z notami grenivke in rdečih sadežev. To vino vsako leto preseneti s specifičnim aromatičnim profilom, ki odraža terroir, a hkrati ostaja zelo privlačno in dobro predstavlja sodoben slog rose vin. Prava uspešnica za prihajajoče poletje!

V kategoriji mlade Modre frankinje naj bi pridelovalci predložili vina, ki so že pripravljena za trg, kar je pogosto zahtevno, saj ta sorta potrebuje čas, da se umiri. To se je potrdilo, saj je večina vzorcev letnika 2024 pokazala boljšo aromatiko po 10 minutah prezračevanja. Najbolje ocenjena vina so bila sočna, sadno usmerjena, z značilnimi aromami rdečih sadežev in borovnic. Nekatera so bila še nekoliko robata in bodo s staranjem pridobila. To verjetno odraža letnik 2024, ki se je začel z močnim deževjem pozno spomladi, sledilo pa je najbolj vroče in v nekaterih delih Posavja tudi najbolj sušno poletje v zadnjem desetletju. Letnik 2024 je bil tudi najzgodnejši doslej, kar je za Modro frankinjo prednost, saj ima dovolj časa za dozorevanje pred jesenskimi padavinami. Skupno je letnik 2024 dal sočna vina z globino in

potencialom za zorenje, kar je dokazalo najbolj ocenjen mladi vzorec Janeza Pirca.

Za glavno kategorijo, iz katere je bil izbran zmagovalec, je bilo ocenjeno le 12 vzorcev: 3 iz letnika 2023, 5 iz 2022, 3 iz 2021 in 1 iz 2020. Zaradi nizkega števila vzorcev je bilo ponovno težko ustvariti celostno sliko o kakovosti posameznih letnikov. Najbolje ocenjena vina so bila polna, mehka in elegantna. Lahko bi jih razdelili v dve stilski skupini: moderno, sadno usmerjeno ter elegantno, tradicionalno s poudarjenim okusom po lesu. V finale so se uvrstili trije vzorci: Kozinc 2022, Emino Eminent 2022 in Turn Classic KZ Krško 2021. Gre za vina priznanih pridelovalcev, med katerimi sta dva že osvojila naslov zmagovalca na tem tekmovanju. Končni izbor je bil zelo izenačen, saj so bila vina zelo blizu po kakovosti. Na koncu je največ glasov prejel Turn Classic 2021 iz KZ Krško, katerega sadni slog je prepričal komisijo, in je bil razglašen za zmagovalca 15. festivala Modra Frankinja.

Iskrene čestitke njim in ostalim finalistom! Vsem želim odličen 15. festival Modre Frankinje!

*Guillaume Antalick,  
predsednik ocenjevalne komisije*



# PREJEMNIKI PRIZNANJ

## 15. ocenjevanja modrih frankinj

PRIDELOVALEC WINE PRODUCER	LETNIK IN DRUGE ZNAČILNOSTI VINTAGE & OTHER CHARACTERISTICS
MODRA FRANKINJA - REDNA TRGATEV, LETNIK 2024, BLAUFRÄNKISCH - VINTAGE 2024	
JANEZ PIRC	MODRA FRANKINJA, LETNIK 2024
STANE MOŽIČ	MODRA FRANKINJA, LETNIK 2024
VINA PŪST, JOŽE BRATUŠA	MODRA FRANKINJA, LETNIK 2024

PRIDELOVALEC WINE PRODUCER	LETNIK IN DRUGE ZNAČILNOSTI VINTAGE & OTHER CHARACTERISTICS
MODRA FRANKINJA - STAREJŠI LETNIKI IN BARRIQUE BLAUFRÄNKISCH - OTHER VINTAGES & BARRIQUE	
VINO KOZINC	MODRA FRANKINJA 2022
HIŠA VIN EMINO	EMINENT MODRA FRANKINJA 2022
KLET KRŠKO	MODRA FRANKINJA TURN CLASSIC 2021

PRIDELOVALEC WINE PRODUCER	LETNIK IN DRUGE ZNAČILNOSTI VINTAGE & OTHER CHARACTERISTICS	OCENA SCORE
MODRA FRANKINJA - POSEBNA VINA - ROSE BLAUFRÄNKISCH - SPECIAL WINES - ROSE		
VINO KOZINC	MF ROSE 2024	
VINSKA KLET METLIKA	METLIŠKA PENINA, ROSE	
JANEZ PIRC	MF PENINA ROSE	

PRVAK OCENJEVANJA PO IZBORU KOMISIJE  
CHAMPION OF THE RATING CHOSEN BY THE JURY

# KLET KRŠKO

## MODRA FRANKINJA TURN CLASSIC 2021



PONUĐNIKI VINA MODRE FRANKINJE  
na 15. festivalu modre frankinje



*Hiša vin  
Emino*



☘ **KOZINC** ☘



## 29. FINALE SALAMIJAD 2025

### predsednik ZZDS Slovenije

#### Finale salamijad 2025

Leta 1962 je bila v gostilni Vrtovšek v Sevnici izvedena prva degustacija salam, z namenom določitve najboljšega lokalnega izdelovalca salam. Dogodek je bil zelo odmeven in vsako leto se je število tekmovalcev povečevalo. Kmalu so se priključili še proizvajalci Posavja in Dolenjske.



Ob prijetnem druženju so se začele tudi izmenjave izkušenj z namenom izboljšanja kvalitete. Dobrim proizvajalcem je bilo prisluhnjeno in so v svojem lokalnem okolju širili zahtevano znanje. Rezultati so bili vidni, saj je kvaliteta salam hitro rasla.

V devetdesetih letih prejšnjega stoletja so se začele preko turističnih in drugih društev ustanavljati salamarske sekcije, oziroma samostojne organizacijske enote proizvajalcev salam. Tako so organizirane lokalne salamijade v gostiščih g. Jožeta Repovža v Šentjanžu, g. Franca Štritofa, TD Zvon Gradišče, Šmarjeta, gostilna Badovinac ...

Izkazala se je potreba po povezovanju organizatorjev, poenotenju ocenjevanja, protokolu same izvedbe prireditve, tako da se je v teh letih na osnovi izkušenj Sevnških salamarjev, izdelal enotni program za ocenjevanje domačih

kmečkih salam. Vsako posamezno društvo, če je hotelo tekmovati na državnem nivoju, je moralo odkupiti sodniški program za ocenjevanje.

Od leta 1998 je bil na pobudo g. Jožeta Repovža organiziran prvi zaključni finale salamijad, na katerem so ocenili salame posameznikov iz društev in razglasili najboljšo salamo.

V letih 2003 in 2004 so se začele priprave za ustanovitev Zveze društev salamarjev Slovenije. Za nosilca je bilo določeno Društvo salamarjev Sevnica, kjer naj bi bil sedež Zveze in pripravil se je statut nove Zveze.

Kljub temu, da ni prišlo do registracije Zveze društev salamarjev Sloveniji v Sevnici, je le ta neformalno delovala. Člani so se usklajevali na sestankih, reševali skupne in probleme lokalnih organizatorjev. To celotno akcijo je vodil Stane Krnc, predsednik Društva salamarjev Sevnica. Zaradi smrti Staneta Krnca, predsednika Društva salamarjev Sevnica, je bila ustanovitev zveze odložena in šele pozneje, 3.3.2017, na 1. redni seji Zveze društev salamarjev Slovenije, končno uradno uresničena.

Zveza širi in ohranja tradicionalni način izdelave domačih salam. Osnovne naloge zveze so izobraževanje in usposabljanje izdelovalcev domačih salam, nadzor nad ocenjevalci in organizacija in koordinacija prireditev. Vseskozi je Zveza črpala izkušnje društva salamarjev Sevnica, tako iz organizacije Sevnške salamijade kot tudi iz njihovega mednarodnega sodelovanja v raznih sosednjih državah. Predstavniki zveze smo se udeleževali mednarodnih tekmovanj in društvo salamarjev Sevnica nas je vpeljalo kot Zvezo v to mednarodno okolje. Zveza društev salamarjev Slovenije je v letu 2025 postala član Turistične zveze Slovenije.

V sklopu Zveze društev salamarjev Slovenije, v katero je vključenih 18 društev, je bilo letu 2025 organiziranih 14 lokalnih salamiad. Društva so pridobila in ocenila 544 vzorcev domačih salam. Od teh ocenjenih salam je bilo na 29. finale slovenskih salamiad v Sevnici uvrščenih 83 vzorcev (15 % iz vsakega društva, upoštevano pravilo 1 salama - 1 naslov). UO ZDSS je določil 6 člansko ocenjevalno komisijo, ki je 31.05.2025 v gostilni Vrtovšek v Sevnici ocenila vse prispеле vzorce domačih salam. Razglasitev rezultatov je danes, 07.06.2025, pod velikim prireditvenem šotorom na igrišču pri Športnem domu Sevnica.

*Mirjan Kulovec,  
predsednik ZZDS Slovenije*



## 29. FINALE SALAMIJAD 2025 na 15. festivalu modre frankinje

Spoštovani ljubitelji domačih salam in modre frankinje, spoštovani gostje!

Lepo vas pozdravljam v imenu Društva salamarjev Sevnica, soorganizatorja izvedbe Finala slovenskih salamijad. Nase društvo se ponaša z najdaljšo, že 64 letno tradicijo in ga po pravici kličemo »mati« vseh salamijad. Na našo pobudo je bila pred 29 leti ustanovljena Zveza društev salamarjev Slovenije, ki organizira vsakoletno finale v različnih krajih.



Na osnovi izkušenj naše, Sevniške, salamijade, ki je postala odmevna prireditev z zelo dobrim obiskom, smo skupaj s člani Zveze iskali novo pot, novo dimenzijo. In ravno v tem času smo se z veseljem in ponosom odzvali povabilu, da se pridružimo še eni odmevni sevniški prireditvi »Festivalu modre frankinje«. Menimo, da je to enkratna priložnost, da ponudimo širšemu krogu obiskovalcev v degustacijo najboljše, najlepše salame, ki so se uvrstile na finale, kar pomeni 15% najboljše ocenjenih izdelkov na lokalnih tekmovanjih. To je priložnost, ki se pojavi samo enkrat letno.

In ker je vsem dobro poznano, da salama in vino zelo »pašeta« skupaj, verjamemo v sinergijo, ki bo jamstvo za dolgoročno, prijetno prireditev.

In na koncu, kar je najvažnejše, naj bosta salama ter vino še tako okusna in dobra, brez vas obiskovalcev, ljubiteljev pristne in vesele družbe, zadeva izgubi svoj šarm in smisel. Vse skupaj naj bo poklon kulinaricni in vinski tradiciji naših dedov in babic, ki so skozi dolga leta ustvarjali temelje te edinstvene ponudbe.

*Peter Ivančič,  
predsednik društva salamarjev Sevnica*

## 29. FINALE SALAMIJAD 2025 na 15. festivalu modre frankinje



Kot predsednik ocenjevalne komisije letošnjega finala slovenskih salamijad lahko z veseljem povem, da smo letos ocenili kar 78 vzorcev salam. Kljub številu vzorcev smo si za vsako salamo vzeli dovolj časa, da smo ji lahko posvetili vso pozornost, ki si jo zasluži. Z veseljem lahko poudarim, da je bila komisija usklajena in da smo svoje delo opravili kot homogena, izkušena ekipa. Kvaliteta salam je bila v letošnjem letu na zelo visokem nivoju, kar potrjuje tudi dejstvo, da je prvih deset salam ločila zgolj ena sama točka.

To je dokaz, da salamarji svoje delo opravljajo z veliko strastjo, natančnostjo in znanjem. Vsa pohvala vsem, ki sodelujejo pri ohranjanju in razvoju te pomembne kulinaricne dediščine.

*Gal Motore,  
predsednik ocenjevalne komisije*

# PREJEMNIKI PRIZNANJ

29. finale salamijad 2025

Najboljših 10 pridelovalcev salam – po abecednem vrstnem redu

PRIDELOVALEC	NASLOV
KILER ŠTEFAN	BREZJE 1, 8273 LESKOVEC PRI KRŠKEM
KOŠAK GREGOR	DOLENJE GRADIŠČE 13B, 8310 ŠENTJERNEJ
LUZAR MARKO	OREŠJE 8, 8220 ŠMARJEŠKE TOPLICE
PETERLIN JANEZ	BELA CERKEV 31, 8220 ŠMARJEŠKE TOPLICE
PETKOVŠEK JOŽE	ULICA ANKE SALMIČEVE 28, 8273 LESKOVEC PRI KRŠKEM
PONIKVAR MARJAN	DOLENJE GRADIŠČE 13, 8310 ŠENTJERNEJ
ŠIBANC KLEMENTINA	KOZJAK 3C, 2382 MISLINJA
UDOVIČ KARL	VELIKE POLJANE 25A, 8275 ŠKOCJAN
VIDE SILVO	GROBLJE 21, 8310 ŠENTJERNEJ
ZUPANČIČ BOŽO	DOLENJE GRADIŠČE 14, 8310 ŠENTJERNEJ

## SPONZORJI

na 29. finalu salamijad

DESIGN BOJAN NOVŠAK

BTC D.D. LJUBLJANA

KRKA D.D. NOVO MESTO

KOLPA D.O.O. METLIKA

STATUS D.O.O. METLIKA

UNICHEM D.O.O, VRHNIKA

TIKI HVAC D.O.O. VELENJE

# DANES KUHAJO

na 15. festivalu modre frankinje

## GOSTILNA REPOVŽ

*Sabina in Grega Repovž*

~

- narezek iz najboljših slovenskih salam leta 2025 z vloženimi šparglji, omako z mlado čebulo in domačim kruhom
- potrebuševina oddojka v štručki, z zelenjavno majonezo in blitvo
- ocvirkova potica, tzaziki omaka in ocvrt piščanec



I FEEL  
SLOVENIA

Čatež in  
Posavje  
polno priložnosti

KŠTM  
SEVNICA



MODRA  
FRANKINJA  
www.modra-frankinja.si

## PROGRAM

15. Festivala modre frankinje, sobota, 7. Junij 2025,  
na prireditvenem prostoru pri Športnem domu Sevnica:

### PRIREDITVENI PROSTOR

od 16.00 do 22:00

Pokušina festivalskih modrih frankinj in ostalih vin, kulinarična doživetja tudi z najboljšimi slovenskimi salamami in ostalimi jedmi Gostilne Repovž

17.00

Uradno odprtje prireditve s pozdravnim nagovorom organizatorja, gostov dogodka (govori tudi podžupan) in glasbenim nastopom tolkalistov Glasbene šole Sevnica

18.00

Nagovor slavnostnih gostov dogodka ter predstavitev in razglasitev zmagovalcev 29. Finala slovenskih salamijad

19.30

Pozdravni nagovor župana Občine Sevnica g. Srečka Ocvirka, razglasitev rezultatov in podelitev priznanj vinarjem za najboljše ocenjena vina modre frankinje na 15. ocenjevanju modrih frankinj ter razglasitev šampiona 15. Festivala modre frankinje

Organizator: KŠTM Sevnica, Glavni trg 19, 8290 Sevnica  
Soorganizatorja: Zveza društev salamarjev Slovenije in Društvo salamarjev Sevnica  
Kontakt in informacije Matej Imperl, 051 680 280, [matej.imperl@kstm.si](mailto:matej.imperl@kstm.si)

Modropivci, modropivke vabljeni!