

14. FESTIVAL  
14<sup>th</sup> FESTIVAL

MODRE  
FRANKINJE  
BLAUFRÄNKISCH

31. maj 2024  
16.00 - 21.00

GRAD SEVNICA  
SEVNICA CASTLE

VSTOP PROST

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



organizator: KŠTM Sevnica | informacije: 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
Robert Gorjak, predsednik ocenjevalne komisije .....	4-5
Srečko Ocvirk, župan Občine Sevnica .....	5
O 14. ocenjevanju modrih frankinj .....	6
Prejemniki priznanj ocenjevanja modrih frankinj .....	7-8
Ponudniki na 14. festivalu modre frankinje .....	9-12

# UVODNIK

Spoštovani ljubitelji vina, vinarji in cenjeni gostje,

Dobrodošli na Festival modre frankinje, edinstveni dogodek, ki združuje pridelovalce, poznavalce in navdušence enega najbolj plemenitih vin našega območja. Festival modre frankinje je s svojo štirinajstletno tradicijo postal veliko več kot običajna degustacija – je praznovanje tradicije, kulture in strasti do vinogradništva, ki se prenaša iz roda v rod.

Modra frankinja, znana po svoji bogati aromi, elegantni strukturi in kompleksnem okusu, zavzema posebno mesto v srcih vinogradnikov in ljubiteljev vina. S skrbnim gojenjem in strastno predanostjo so naši vinarji ustvarili vina, ki ne le navdušujejo brbončice, temveč pripovedujejo zgodbo o zemlji, podnebjju in tradiciji, ki jo negujemo.

Tudi letos vam na festivalu želimo ponuditi priložnost, da raziščete svet modre frankinje skozi vrsto skrbno izbranega dogajanja. Uživate v ekskluzivnih degustacijah, sodelujte na izobraževalnih delavnicah, ki jih vodijo izkušeni strokovnjaki in ne zamudite brezplačnega vodeneega ogleda gradu Sevnica, katerega okolica nudi edinstveno kuliso za naš dogodek.

Festival je priložnost, da se pogovorite direktno z vinarjem, izveste več o postopku pridelave, prostoru, kjer uspeva trta, in filozofiji kleti. Manjkala ne bo niti odlična kulinarika, za katero bosta poskrbeli ekipi domače Gostilne Repovž, ki med drugim nosi tudi naziv Hiša gastronomije Sevnica Premium, in ljubljanske Restavracije Strelec, ki se ponaša z Michelinovo zvezdico.

Naj bo 14. festival modre frankinje priložnost, da se prepustite čarom modre frankinje, odkrijete nove najljubše okuse in delite nepozabne trenutke s prijatelji in družino. Zahvaljujem se vsem udeležencem in obiskovalcem, da ste del te vinske zgodbe ter čestitam vsem prejemnikom priznanj.

Uživajte v vsakem trenutku in pijte modro.

*Mojca Pernovšek,  
direktorica KŠTM Sevnica, organizator Festivala modre frankinje*



# ROBERT GORJAK

## Ob zaključku 14. ocenjevanja modrih frankinj



Ocenjevalna komisija v sestavi: Robert Gorjak, predsednik komisije, dr. Klemen Lisjak, Veronika Frelj, Nina Bratovž, Manu Rosier, Guillaume Antalick, François Botton, Jure Grubar, Ožbej Peterle, Grega Repovž, je na posestvu Krakovo 24. aprila 2024 ocenila 39 vin pridelanih iz sorte modra frankinja.

Prispela vina je organizator, KŠTM Sevnica, razdelil v tri kategorija:

- Rosé vina pridelane iz modre frankinje.
- Mlade modre frankinje zadnjega letnika – letnik 2023.
- Zorjene modre frankinje – letnik 2022 in starejše.

Pri modrih frankinjah letnika 2023 je bilo pomembno, da gre za ustekleničena vina, končne produkte, in ne za vzorce iz sode, ki bodo trg zagledala v letu 2025 ali še kasneje. Penečih in sladkih modrih frankinj tokrat ni bilo na ocenjevanju, tako da smo se lahko posvetili trem najpomembnejšim slogom vin iz te sorte.

Velika večin vzorcev je prispela iz Posavje, nekaj pa iz Štajerske Slovenije, komisija pa je tudi letos zavzela nekoliko strožji kriterij, kar se končnih ocen tiče.

Kaj smo prejeli v kozarce?

Letnik 2023 slovi kot eden najzahtevnejših po izjemno deževnem letniku 2014. Prav zaradi tega smo bili prijetno presenečeni nad visoko kakovostjo nekaterih rosé vin tega letnika. Živahnost, sadnost, dotik pikantnih not ter odsotnost taninov ter vsaj nekaj volumna pri teksturi so bili parametri, ki smo jih iskali. Rosé je nedvomno kategorija, kjer se modra frankinja lahko izkaže, kakovost pa se generalno viša.

Rose Ro, 2023 iz Verstovšek Estate se je izkazala za najboljšega, čeprav sta se Zlati Grič in KZ Metlika dodobra približala in potrdila, da je za pridelavo vrhunškega rosé potrebno obrtno znanje ter dobra oprema. Verstovšek Estate je novo posestvo in verjamemo, da imamo na terenu novega pridelovalca modrih frankinj, kjer so pričakovanja visoka.

Modre frankinje letnika 2023 je odlikovala dokaj globoka barva, pričakovali smo nekaj manj intenzivnosti, a jesen je bila sončna. Arome teh vin so spominjale na rdečkasto sadje kot so višnje, jagode, maline s kančkom zeliščnih not ter nizko mero taninov. Najboljši primerki premorejo še nekoliko pikantno noto. Modra frankinja 2023 iz hiše Dular se je izkazala za najboljšo med prispelimi. Gre za naslov, kjer se kakovost vin opazno povečuje iz leta v leto.

Največ dozorelih vin je bilo iz letnika 2022, ki je bil zelo dober, zrel letnik, ki pa je dal vse mogoče rezultate. Od zrelih, pa do »zeliščnih«, z ravno pravo mero zorenja v lesu, do tistih, ki želijo z zorenjem v lesu prekomerno začiniti in okrečiti vino. Takšnih je bilo prej več, kot malo.

Lepo dozorelo grozdje modre frankinje ima vse attribute za pridelavo velikih vin in letnik 2022 je dal veliko potenciala. Letnik 2021 je težko soditi na podlagi petih prispelih vzorcev, je pa bil dotični letnik v Sloveniji in bližnjih regijah eden najboljših v tem stoletju, a ne nujno za modro frankinjo.

Najboljših šest vina smo na koncu poskusili še enkrat in jih vsak zase razvrstili od 1 do 6. Pred nami je bilo šest odličnih modrih frankinj, izbira najboljšega pa prijetna, a zahtevna naloga. V kategoriji zrelih vin, kar je tudi pomenilo naziv šampiona, je zmagalo vino MF iz kleti Ferda Pinteriča iz Sromelj na Bizeljskem. Iskrene čestitke, gre za odliččen, še mladosten, elegantnejši primerek modre frankinje, ki ima zelo dober potencial zorenja.

Čestitke tudi vsem ostalim prejemnikom priznanj. Modra frankinja ni med najenostavnejšimi kultivarji na tem planetu, a kadar se približa vrhu, je vse poplačano.

Ponovno vse pohvale in čestitke tudi organizatorju KŠTM Sevnica, ki je ocenjevanje na posestvu Krakovo izpeljal vzorno, vključno s pogostitvijo, za katera je bila zadolžena ekipa iz Gostilne Repovž.

*Robert Gorjak,  
predsednik ocenjevalne komisije*

## SREČKO OCVIRK

### župan Občine Sevnica



Zgodba Festivala modre frankinje v Sevnici sega v leto 2011, ko se je prvič na sevniškem gradu predstavil javnosti. Danes je, zahvaljujoč zavodu KŠTM Sevnica, festival postal tradicionalen dogodek, ki postavlja v ospredje modro frankinjo, žametno vino regije Posavje. Vsako leto ga obišče veliko obiskovalcev, saj s svojo pestro ponudbo privablja ne le domačine ampak številne turiste, ki vino doživljajo kot sprostitvev in možnost prijetnega druženja v čudovitem ambientu grajskega parka.

Vino kot produkt našega okolja nosi v sebi bogato dediščino slovenske tradicije in kulture. Poslanstvo festivala je predstaviti najboljše slovenske modre frankinje širši javnosti, obogatene z lokalno kulinarično ponudbo, ter širiti kulturo pitja vina.

Z ozaveščanjem in izobraževanjem lahko širimo sporočilo o kulturnem pitju, ki spodbuja uživanje vina v zmernih količinah in preprečuje zlorabo alkohola.

Zato cenimo vino, ga pijmo, a z razumom.

Ob tej priložnosti izrekam iskrene čestitke letošnjemu zmagovalcu in vsem sodelujočim vinarjem, ki ste prepoznali vrednost naziva prejemnika priznanja tega festivala in hvala vsem, ki ste na svoj način prispevali k ustvarjanju tega edinstvenega sevniškega dogodka.

Prepustite se vonju in okusu te plemenite kapljice ter nas obiščite na Gradu Sevnica.

S spoštovanjem,

*Srečko Ocvirk,  
župan Občine Sevnica*

## 14. OCENJEVANJE MODRIH FRANKINJ

24. 4. je na Posestvu Krakovo v Sevnici potekalo 14. ocenjevanje modrih frankinj. Strokovna komisija v sestavi Robert Gorjak (predsednik komisije, mednarodni ocenjevalec vin, ustanovitelj vinske šole Belvin, dipWSET, Slovenija), dr. Klemen Lisjak (Kmetijski inštitut Slovenije), Grega Repovž (Gostilna Repovž, sommelier in predsednik Združenja JRE Slovenija, Slovenija), Ožbej Peterle (sommelier, dipWSET, Slovenija), dr. Guillaume Antalick (doktor enologije, Univerza v Novi Gorici, Francija/Slovenija), Francois Botton (Domaine Slapšak, Slovenija/Francija), Veronika Frelih (enologinja, Klet Frelih, Šentrupert, Slovenija), Nina Bratovž (Aktualna najboljša evropska sommelierka po izboru združenja JRE, Restavracija JB, Ljubljana, Slovenija), Jure Grubar (Klet Krško, direktor in enolog, degustator, Slovenija) in Emanuel Rosier (sommelier, manager pri Star Wine, Francija) je ocenila 39 prispelih vzorcev. Tokrat v le treh kategorijah; rose, aktualni letnik (letnik 2023) in starejše modre frankinje.

Lanskoletni prvak Klet Krško, zanjo direktor in enolog Jure Grubar, bo na podelitvi priznanj na 14. festivalu modre frankinje prenosni pokal Festivala modre frankinje predal Ferdotu Pinteriču iz Sromelj, vinorodni okoliš Bizeljsko-Sremič. Obiskovalci lanskoletnega festivala so si ga lahko zapomnili po visokih ocenah že na lanskoletnem ocenjevanju, letos pa je med šest uvrščenimi frankinjami v finalni izbor za Prvaka festivala modre frankinje člane strokovne ocenjevalne komisije prepričala modra frankinja letnika 2022 iz njegove kleti.

V ožji izbor za Prvaka so se sicer uvrstile še frankinje Vinske kleti Šuklje, Marjana Jeleniča, Kleti Krško (Kmečka zadruga Krško) ter modra frankinja Mihe Založnika iz Slovenskih Konjic, vse starejši letniki. Najvišje med aktualnim letnikom (letnik 2023) so se uvrstile frankinje Vina Dular, Jožefa Artnaka in Ferdota Pinteriča. Med roseji pa so člane strokovne komisije najbolj navdušili Verstovšek Estate d.o.o., Zlati grič in Vinska klet Metlika.

Čestitamo.



# PREJEMNIKI PRIZNANJ

## 14. ocenjevanja modrih frankinj

PRIDELOVALEC WINE PRODUCER	LETNIK IN DRUGE ZNAČILNOSTI VINTAGE & OTHER CHARACTERISTICS	OCENA SCORE
<b>MODRA FRANKINJA - REDNA TRGATEV, LETNIK 2023 BLAUFRÄNKISCH - VINTAGE 2023</b>		
VINA DULAR	MODRA FRANKINJA, LETNIK 2023	86,63
JOŽEF ARTNAK	MODRA FRANKINJA, LETNIK 2023	84,63
FERDO PINTERIČ	MODRA FRANKINJA, LETNIK 2023	84,38

PRIDELOVALEC WINE PRODUCER	LETNIK IN DRUGE ZNAČILNOSTI VINTAGE & OTHER CHARACTERISTICS	OCENA SCORE
<b>MODRA FRANKINJA - STAREJŠI LETNIKI IN BARRIQUE BLAUFRÄNKISCH - OTHER VINTAGES &amp; BARRIQUE</b>		
VINSKA KLET ŠUKLJE	MODRA FRANKINJA LODOMA 2022	89,50
FERDO PINTERIČ	MF L. 2022	88,88
KMEČKA ZADRUGA KRŠKO	MODRA FRANKINJA TURN PREMIUM L 2020 ( BIZ- SREMIČ)	88,63

PRIDELOVALEC WINE PRODUCER	LETNIK IN DRUGE ZNAČILNOSTI VINTAGE & OTHER CHARACTERISTICS	OCENA SCORE
<b>MODRA FRANKINJA - POSEBNA VINA - ROSE BLAUFRÄNKISCH - SPECIAL WINES - ROSE</b>		
VERSTOVŠEK ESTATE D.O.O.	ROSE RO, MODRA FRANKINJA, LETNIK 2023	89,00
ZLATI GRIČ, D.O.O.	ROSE SUHO 2023	87,00
VINSKA KLET METLIKA	ROSE JURIUS, L. 2022	85,25

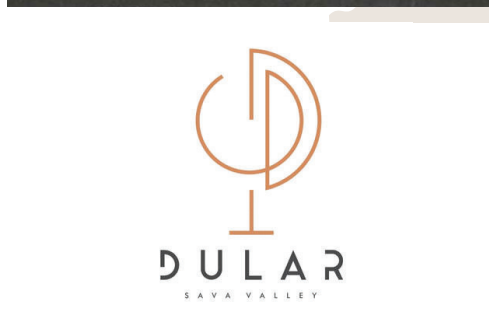
PRVAK OCENJEVANJA PO IZBORU KOMISIJE  
CHAMPION OF THE RATING CHOSEN BY THE JURY

# FERDO PINTERIČ

## MODRA FRANKINJA letnik 2022



PONUĐNIKI  
na 14. festivalu modre frankinje



PONUĐNIKI  
na 14. festivalu modre frankinje



VINA JELENIČ

Kostanjevica na Krki



POSESTVO BELA GORA

BUTIČNA VINSKA KLET

BOUTIQUE WINES WITH TRADITION

hiša *fr*ankinje

*Hiša vin  
Emino*



MAROF



SEVNICA

## PONUĐNIKI

na 14. festivalu modre frankinje

MIHA ZALOŽNIK

VINO GREIF

DOMAČIJA JARC

JOŽEF ARTNAK

JÖRG BRETZ

  
SEVNICA  
PREMIUM

DANES KUHAJO  
na 14. festivalu modre frankinje

# JRE

JEUNES RESTAURATEURS

## GOSTILNA REPOVŽ

*Sabina in Grega Repovž*

~

Brioš, jagenjček, feta, meta



## RESTAVRACIJA STRELEC

*Igor Jagodic*

~

Tatarc na popečenem kruhu z drožmi



I FEEL  
SLOVENIA

SEVNICA  
SLOVENIA



\*Minister zdravstva opozarja: Uporaba alkohola lahko škoduje zdravju!

#ifeelsLOVEnia #myway #visitsevnica

www.visit-sevnica.com | doziviljaj@kstm.si | 051 680 287

V Sevnici pijemo modro. Prepričajte se sami.



# PIJEMODRO.®

[www.modra-frankinja.com](http://www.modra-frankinja.com)

I FEEL  
SLOVENIA

Čatež in  
Posavje  
polno priložnosti

KŠTM  
SEVNICA



MODRA  
FRANKINJA  
www.modra-frankinja.com

# PROGRAM

## GRAD SEVNICA

### PRIREDITVENI PROSTOR

16.00 - 21.00

Pokušina modrih frankinj in druženje z vinarji

Kulinarika Združenja JRE Slovenija,  
Gostilna Repovž in Restavracija Strelec

Ponudniki kolektivne blagovne znamke Sevnica Premium

16.30

Odprtje 14. festivala modre frankinje, razglasitev rezultatov  
14. ocenjevanja modrih frankinj in podelitev priznanj

### KLET MODRE FRANKINJE

17.00 - 18.00

»Modri Sip&Paint

Trajnostna delavnica slikanja ob degustaciji modrih frankinj  
Izvajalec Wild About Travel

Število mest na delavnici je omejeno. Potrebna predhodna prijava na [doziviljaj@kstm.si](mailto:doziviljaj@kstm.si)

### DVORANA ALBERTA FELICIJANA

18.30 - 19.30

Modre frankinje 14. ocenjevanja in izbrani lokalni prigrizki

Vodita Robert Gorjak in Ožbej Peterle.

Število mest na delavnici je omejeno. Potrebna predhodna prijava na [doziviljaj@kstm.si](mailto:doziviljaj@kstm.si)

Delavnica bo potekala v sklopu projekta Mislim modro, ki je sofinanciran s pomočjo  
Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje.

### ATRIJ GRADU

18.00

Brezplačen voden ogled gradu

21.00 - 1.00

Modra zabava z DJ Manuelom

Modropivci, modropivke vabljeni!