

## VABILO k prijavi vzorcev na **6. ocenjevanje ginov in brinjevcev** na Gin & Brin festivalu 2026

ŠKRD Na placu bo tudi letos v sklopu festivala Gin & Brin organiziral **ocenjevanje ginov in brinjevcev**. Izvedeno bo kot zaprt dogodek. O rezultatih vas bomo obvestili najkasneje do 30. junija 2026. Priznanja za najvišje ocenjene destilate bomo podelili na festivalu Gin & Brin (petek, 3. julij 2026).

Vzorke je mogoče prijaviti v naslednjih kategorijah:

- **London Dry gin**, minimalno 37,5 % vol.:  
Gin, pridelan po *London Dry* metodi. Osnova zanj je 96 vol. % alkohol kmetijskega porekla (npr. žitni, iz sadja,...). Po destilaciji mu ni dodano nič razen čiste vode.
- **Destiliran gin**, minimalno 37,5 % vol.:  
Osnova zanj je 96 vol. % alkohol kmetijskega porekla (npr. žitni, iz sadja,...). Ginu tega tipa so lahko po destilaciji dodane naravne ali umetne arome, aromati, sadje, sladkor in ostali dovoljeni aditivi, ki vplivajo na okus, vonj ali barvo destilata. V to kategorijo spadajo tudi starani gini.
- **Hladno zmešan gin ("Compound gin")**, minimalno 37,5 % vol.:  
Osnova zanj je 96 vol. % alkohol kmetijskega porekla (npr. žitni, iz sadja,...). Pridelava gina tega tipa ne poteka z redestilacijo. Pridelan je z dodajanjem aromato, naravnih ali umetnih arom, sadja in ostalih dovoljenih aditivov, ki vplivajo na okus, vonj ali barvo, z namakanjem v osnovni alkohol.
- **Sadni gin**, minimalno 25% vol.:  
Osnova zanj je 96 vol. % alkohol kmetijskega porekla (npr. žitni, iz sadja,...). Ginu tega tipa so lahko po destilaciji dodane naravne ali umetne sadne arome, sadje, sladkor in ostali dovoljeni aditivi, ki vplivajo na okus, vonj ali barvo destilata, zaradi česar ima prevladujoč okus po določenem sadju. Lahko vsebuje do 100 g sladkorja na liter.
- **Žgana pijača z aromo brinja**, minimalno 30% vol.:  
Žgana pijača z aromo brinja je z brinovimi jagodami aromatizirana in organoleptično ustrezna žgana pijača kmetijskega porekla. Poleg brinovitih jagod se lahko uporabi tudi druge arome/aditive za aromatiziranje z redestilacijo ali z namakanjem po destilaciji. Vendar mora biti zaznavna aroma po brinju.
- **Brinjevec**, minimalno 40% vol.:  
Naravno žganje iz brinjevega destilata, izdelano z destilacijo alkoholno fermentiranih brinovitih jagod.
- **Liker na osnovi gina**, minimalno 15% vol.:  
Liker na osnovi gina je alkoholna pijača, ki je proizvedena z uporabo gina, sladkana in aromatizirana z dodatkom ene ali več arom, proizvodov kmetijskega porekla ali živil. Vsebuje vsaj 100 g sladkorja na liter.

Prijava se šteje kot pravočasno oddana, če prejmemo **izpolnjeno prijavnico in vzorec** najkasneje **do vključno ponedeljka, 15. junija 2026**. Vzorec naj bo v količini **vsaj 0,5 l** ter naj bo označen z nazivom destilarne ter enakim nazivom vzorca, kot na prijavnici. Še posebej, če oddajate več vzorcev, vas prosimo, da poskrbite **za ustrezno označbo naziva vzorca na steklenici**. Poskrbite tudi za čistočo steklenice za vzorec.

#### Oddaja vzorcev:

- **Po pošti** na naslov ŠKRD Na Placu / Jure Krstan, Skopo 61, 6221 Dutovlje.
- **Osebnostno v gostilni Ukmar** v Dutovljah, kadarkoli med obratovalnim časom.
- **Osebnostno v podjetju Biterra** (Vipavska cesta 2č, Ajdovščina), kontakt: Klemen Bizjak, 031 398 492.
- **Osebnostno v Ljubljani** (po službi in samo po predhodnem dogovoru), kontakt: Katja Gabrijelčič (030 604 444).

#### Oddaja prijavnice:

- **Zaželeno je, da jo oddate elektronsko, z izpolnitvijo naslednjega obrazca:**  
<https://forms.gle/x3TEZXQZ8cJuHUzw7>
- Na voljo pa je tudi klasični obrazec. V tem primeru vas prosimo, da **čitljivo in v celoti** izpolnite **vse zahtevane podatke**. Izpolnjeni obrazec nam lahko pošljete po e-pošti na [ginbrinfestival@gmail.com](mailto:ginbrinfestival@gmail.com) ali ga priložite vzorcu.

Prijavnina znaša **30 €** za vsak prijavljeni vzorec. **Poravnati ga morate najkasneje do 20. junija 2026, po predračunu, ki vam ga bomo poslali po prejemu prijavnice.** Z njim se krijejo stroški organizacije ocenjevanja.

Namen izvedbe ocenjevanja ginov in brinjevcev na Gin & Brin festivalu je predvsem spodbujanje pridelave kvalitetnih izdelkov in splošno dvigovanje kakovosti le-teh, zato vas lepo vabimo k sodelovanju.

ŠKRD Na Placu,  
organizacijski odbor festivala Gin& Brin





## Ocenjevanje ginov in brinjevcev 2026 - prijava vzorcev\*

\*Ta obrazec uporabite le v primeru, da svoje prijave ne morate oddati po elektronski prijavnici (<https://forms.gle/x3TEZXQZ8cJuHUzw7>)

**Naziv destilarja / destilarne** (v primeru prejema odličja bo ta uporabljen na priznanju):

---

**Podatki za izstavitev računa:** Naziv osebe/podjetja, naslov, davčna št./ID št. za DDV (če jo je potrebno navesti na računu)

---

---

**Kontaktna oseba, telefonska številka in e-poštni naslov:**

---

### VZOREC 1:

Ime vzorca: \_\_\_\_\_

Kategorija: \_\_\_\_\_

Alkoholna stopnja: \_\_\_\_\_

Letnik destilacije: \_\_\_\_\_

### VZOREC 2:

Ime vzorca: \_\_\_\_\_

Kategorija: \_\_\_\_\_

Alkoholna stopnja: \_\_\_\_\_

Letnik destilacije: \_\_\_\_\_



**VZOREC 3:**

Ime vzorca: \_\_\_\_\_

Kategorija: \_\_\_\_\_

Alkoholna stopnja: \_\_\_\_\_

Letnik destilacije: \_\_\_\_\_

**VZOREC 4:**

Ime vzorca: \_\_\_\_\_

Kategorija: \_\_\_\_\_

Alkoholna stopnja: \_\_\_\_\_

Letnik destilacije: \_\_\_\_\_

**VZOREC 5:**

Ime vzorca: \_\_\_\_\_

Kategorija: \_\_\_\_\_

Alkoholna stopnja: \_\_\_\_\_

Letnik destilacije: \_\_\_\_\_

**Prijavnico oddal (ime, priimek in podpis):**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Datum oddaje:** \_\_\_\_\_