

Regler for Dansk Vinskue 2019.

Betingelser for deltagelse.

Vinskuet er åbent for alle danske vine som er fremstillet af druer, bær eller frugt dyrket i Danmark og vinificeret i Danmark. Herudover kan dansk produceret mjød deltage.

Vinavlere fra Norden kan tilmelde vin og deltage som gæster med vine dyrket af druer, bær eller frugter i bopælslandet og vinificeret i bopælslandet, men kan ikke vinde titler som årets bedste danske vin.

Tilmelding, deltagerafgift og øvrige krav.

Tilmelding er bindende og betalingen dækker deltagelse på vinskuet, herunder en analyse af vinen, bedømmelse, pointgivning og udtalelse af vinskuets bedømmelsespanel.

Analyse af vinen.

De indsendte druevine analyseres for alkohol, restsukker, pH, vin-, æble-, mælke- og totalsyre samt flygtige syrer og fri sulfithold. Analyseresultatet udleveres til vinavleren på vinskuet. Desuden udleveres vinens bedømmelse.

Øvrige vine produceret fra bær eller frugter analyseres ikke.

Det er vinavlerens eget ansvar at få analyse og bedømmelse med hjem fra Vinskuet. FDV fremsender ikke materialet.

Deltagerafgift.

For de første to produktioner (parti vine) er afgiften 400,- kr. pr. produktion. For erhvervsavlere tillægges moms.

For hver af de følgende produktioner er prisen 325,- kr.

Tilmelding er først gyldig, når FDV har modtaget betaling af deltagerafgift.

Deltagerafgiften refunderes ikke, hvis en vinavler efter tilmelding af sin vin, af den ene eller anden årsag måtte ønske at trække sin vin fra vinskuet, eller hvis vinen ved bedømmelsen ikke godkendes til at deltage på vinskuet.

Tilmelding af vin.

Inden vinen indsendes til bedømmelse til vinskuet skal den tilmeldes og deltagerafgift være betalt.

Tilmelding og betaling skal ske elektronisk via foreningens hjemmeside fra den 1. juni til 30. juni 2019. Der skal udfyldes en blanket for hvert parti vin, der tilmeldes.

Ved tilmelding skal følgende oplysninger på tilmeldingsformularen som minimum udfyldes: Vinens navn, årgang, partinummer (partinummeret skal være entydigt), alkoholstyrke, årgang, vintype (rød, hvid, rosé etc.), vinificeringsstil (let, sød, kraftig etc.) og den procentvise fordeling af de druer, bær eller frugter, som vinen er fremstillet af (indgår der flere end 3 sorter angives kun de 3 væsentligste). Desuden skal oplyses producent med navn og adresseoplysninger, e-mail adresse samt FDV medlemsnummer.

Indsendelse af vine.

Når tilmelding og betaling af deltagerafgift er registreret i sekretariatet, sendes en kvittering med registreringsinformationer og andre informationer fra tilmeldingsformularen, samt en flaskelabel til hver flaske. Labels skal påsættes flaskerne nede på det brede stykke. Først herefter kan vinen indsendes.

Der skal for hvert tilmeldte produktion/ parti af vin indsendes 5 flasker vin. Mindste flaskestørrelse 0,375 l. Kun flasker af glas vil blive accepteret.

1. En flaske bruges til teknisk analyse og to flasker bruges til blindsmagningen. Uåbnede flasker præsenteres og udskænkes på selve vinskuet og alle deltager på lige vilkår ved medaljeuddelingen. Alle indsendte vine tilhører FDV og leveres ikke tilbage.
2. Producenter, som har fået foretaget analyse af den tilmeldte vin på et autoriseret laboratorium kan ved at medsende en kopi af analysen nøjes med indsendelse af 4 flasker.
3. Producenter af bær og frugtvine skal kun indsende 4 flasker af hver tilmeldt vin. Hvis der foreligger en autoriseret analyse, må den meget gerne vedlægges i kopi.

Flaskerne skal indsendes eller afleveres i perioden (lørdag d. 13. juli til og med fredag d. 19 juli) til Ellebækgaard, Lammestrupvej 18, 4140 Borup. Flasker kan også indleveres i ugen forud, men da kun efter aftale på tlf. 21292652. Vine som ankommer senere end d. 20. juli, kan ikke forventes at blive bedømt.

Sørg for god emballering så ødelagte flasker undgås.

På hver flaske påsættes en af de flaskelabels, der er tilsendt som kvittering på modtagelse af tilmelding og registrering af betaling for tilmeldelse. Det modtagne registreringsbevis vedlægges/afleveres sammen med vinen.

Krav til vinen.

Det er indsenderens ansvar, at de indsendte vine har fornøden sundhedsmæssig og hygiejnisk kvalitet og er testet i eget regi forud for indsendelsen.

Vinene skal være vinificerede efter de regler, som er gældende for erhvervsavlere i Danmark og i de respektive nordiske lande (træder i kraft fra og med vine indleveret til Vinskue 2020).

Vinificeringen skal være foretaget i Danmark eller det respektive nordiske land.

Tilmelding af personer og til forplejning ved Vinskuet.

Medlemmer med tilmeldte vine kan deltage og medtage én gæst pr. indsendt parti vin uden ekstra beregning. Bestilling af forplejning skal efterfølgende foretages ved en særskilt tilmelding på www.vinavl.dk.

Øvrige deltagere skal ligeledes tilmelde sig via FDV's hjemmeside/webshop for køb af vinskuebillet, sandwichbolle og festmiddag.

Klasser:

Vinene opdeles i 3 klasser

- En klasse for unge druevine,
- En klasse for ældre druevine
- En klasse for frugtvine

Vinskuets tre klasser opdeles i kategorier, der fremgår af tilmeldingsformularen på hjemmesiden. Kategorier kan blive slået sammen, hvis der er for få vine i en kategori.

Klasse for unge vine:

- Vinene skal være fremstillet af druer, der er høstet i 2018
- Mousserende vine kan dog være fremstillet af druer, der er høstet i 2017

Klasse for ældre vine:

Alle vine fremstillet af druer fra tidligere høstår end nævnt i klassen for unge vine kan opstille i klassen for ældre vine. Vinmageren vurderer selv, hvornår en given vin er klar til Vinskuebedømmelse.

Klasse for frugtvine:

Indenfor frugtvine skelnes ikke aldersmæssigt mellem frugtvinene i de forskellige kategorier

Bedømmelse af vinene

Smagningen af vinene gennemføres som blindsmagning af dommere i hold på hver mindst 3 personer.

Bedømmelsespanelet skal være sammensat af personer med kendskab til vin og bedømmelse af vin indenfor Producenter (dyrkning af vindruer eller vinproduktion), Vinbranchen (Sommelier, Grossist, Vinhandler, Vinjournalist), Ønolog eller anden vinuddannelse

Hvis dommerholdet har formodning om fejl i en vin, der kan skyldes flaske eller prop, smages vinen fra flaske nr. 2.

For at en vin kan godkendes til deltagelse på vinskuet, må den hverken for udseende, næse eller smag ved bedømmelsen være bedømt fejlbehæftet.

Vinavlere som har indsendt vine, der ikke er blevet godkendt til deltagelse på vinskuet, vil blive orienteret pr. brev/email inden selve vinskuets afholdelse.

Personer fra bestyrelsen for Foreningen af Danske Vinavlere vil være til stede for at sikre, at den i nærværende regler beskrevne procedure overholdes.

Vinene præsenteres ved blindsmagningen i neutrale karafler/flasker, for at sikre anonymiteten.

Point og præmiering

Vinene vurderes efter et 20 pointsystem. Der anvendes således et smageskema, hvor der gives point for **Udseende** (glans, klarhed og dybde) – **Aroma-duft** (duft, sundhed, kvalitet, intensitet og karakteristika) – **Smag** (balance, struktur, kompleksitet, frugt/aroma og finish) samt **Samlet indtryk**.

Foreningen Dansk Vin, Bedømmelseskriterier 2019				Point	Max. point
			Vurderings grundlag		
A	Udseende		Grumset - fejlbehæftet	0	
			Lettere uklar, mat eller sløret - ufiltreret	0,5	
			Klar med karakteristisk farve fra drue/vintype	1	
			Brilliant med karakteristisk farve fra drue/vintype	2	2
B	Aroma-duft		Klart udtryk for en fejlbehæftet duft	0	
			Marginalt udtryk af en fejl duft	1	
			Ingen karakteristisk stilistisk udtryk, diskret duft	2	
			Standard stilistisk udtryk, middel duft	3	
			Kompleks, raffineret og intens duft, distinkt stilistisk udtryk	4	4
C	Smag	Syreniveau	For lav eller høj, flad eller sur	0	
			Ikke fuldstændig i balance i forhold til vintype	1	
			God og flot balance for vintype	2	2
		Balance	Syre/sukker ubalanceret, oversød eller smæpende	0	
			Syre/sukkerbalance OK, mild bitter eller astringent i forhold til vinens alder	1	
			Syre/sukkerbalance formidabel, blød og behagelig	2	2
		Krop	Vandet eller ekstremt alkoholholdig	0	
			Middel, let i forhold til vintype	1	
			Fyldig, rund, blød og harmonisk	2	2
		Flavour	Kemisk, afvigende, fejlbehæftet, eddikeagtig	0	
			Mangel på typisk flavour i munden i forhold til vintype	1	
			Acceptabel, ren og enkel	2	
			Pænt udtryk for karakteristiske smagsindtryk	3	3
Afslutning	Manglende smag i munden, overskydende astringens / bitterhed	0			
	Moderat dvælende smag i munden, behagelig eftersmag	1			
	Langvarig smag i munden, delikat og raffineret med lang eftersmag	2	2		
D	Samlet	Kvalitet	Tydeligt fejlbehæftet	0	
			Acceptabel	1	
			Fin vin med god balance i forhold til alder	2	
			Fremergende vin med flette smagsnuancer og i flot balance i forhold til alder	3	3

20

Guld= 16,0 point Sølv= 14,5 point Bronze= 13,0 point Særlig udmærkelse= 11,5 point God= 10,0 point

Vinene klassificeres og præmieres efter opnået point:

Guld: Minimum 16,0 point
 Sølv: Minimum 14,5 point
 Bronze: Minimum 13,0 point
 Særlig udmærkelse: Minimum 11,5 point
 God: Se nedenfor.

For at opnå en af ovenstående klassificeringer og vinen betegnes som god, skal vinen som minimum opnå 10 point.

Såfremt der ikke er mindst én guldmedalje, reguleres kravene til klassifikation proportionalt i forhold til skæringspunktet 10,0.

Vine deltager på vinskuet når de har opnået: Minimum 0,5 point for udseende, min. 1,0 point for næse og min. 2,0 point for smag. Vine, der kan deltage på vinskuet uden at være gode, benævnes mangelfulde.

Vine, der er klassificerede med særlig udmærkelse eller bedre, får tildelt et diplom.

Alle vine der har deltaget på vinskuet, får udleveret et dokument med angivelse af point samt det tekniske analyseresultat.

Vine, som ikke har opnået minimumspoint og derfor ikke kan deltage på vinskuet, får tilsendt pointangivelse.

Det accepteres, at der offentligt kan henvises til en vins samlede point og eventuelle præmiering.

Præmiering af vine fra klassen af unge vine:

Bedste *medaljevin* blandt alle vine indenfor en kategori i klassen for unge vine benævnes "Årets danske [vinkategori/klasse]", f. eks. "Årets danske Rødvin i klassen for unge vine". Dette gælder kun, hvis der er mindst 3 vine i kategorien.

Hvis kategoriens bedste vin er fremstillet af en hobbyavler, tildeles der desuden et diplom for "Årets danske erhvervs [vinkategori/klasse]"

Den medaljevin (fra alle kategorier i klassen for unge vine), som opnår højst point, får tildelt en vandrepokal for "Bedste danske vin årgang "år" med vingårdens/vinmagerens navn indgraveret. Vinmageren bliver udnævnt til "årets vinbonde".

Præmiering af vine fra klassen af ældre vine:

Bedste *medaljevin* blandt alle vine indenfor en kategori i klassen for ældre vine benævnes "Årets danske [vinkategori/klasse]", f. eks. "Årets danske Rødvin i klassen for ældre vine". Dette gælder kun hvis der er mindst 3 vine i kategorien.

Hvis kategoriens bedste vin er fremstillet af en hobbyavler, tildeles der desuden et diplom for "Årets danske erhvervs [vinkategori/klasse]"

Den medaljevin (fra alle kategorier i klassen for ældre vine), som opnår højest point, får tildelt en vandrepokal for bedste vin i klassen for ældre vine, hvor vingårdens/vinmagerens navn er indgraveret.

Præmiering af vine fra klassen frugtvine.

Bedste *medaljevin* blandt alle vine indenfor en kategori i klassen for frugtvine benævnes "Årets danske [vinkategori/klasse]", f. eks. "Årets danske mousserende æblevin". Dette gælder kun hvis der er mindst 3 vine i kategorien.

Hvis kategoriens bedste vin er fremstillet af en hobbyavler, tildeles der desuden et diplom for "Årets danske erhvervs [vinkategori/klasse]"

Den medaljevin (fra alle kategorier i klassen for frugtvine), som opnår højest point, får tildelt en vandrepokal for bedste frugtvin, hvor vingårdens/vinmagerens navn er indgraveret.

Præmiering af vinskuets bedste vin:

Den vin (fra alle kategorier i begge klasser), som opnår skuets højeste point, får tildelt en vandrepokal for skuets bedste vin, hvor vingårdens/vinmagerens navn er indgraveret. Vinmageren bliver udnævnt til "årets vinmager".

Skulle der i en klasse være en vin fra et andet nordisk land, der opnår klassens højeste point, uddeles der yderligere en præmie for bedste nordiske vin i klassen.

Vandrepokaler kan beholdes, indtil der igen kommer et år med medaljevin.

Ved eventuel pointlighed vælges den vin, som af én dommer har opnået højst point, og hvis der igen er lighed her, vælges den vin, som ikke har lavest point fra én dommer. Giver dette heller ikke en vinder, trækkes der lod.