

## **Regler for Dansk Vinskue 2020.**

### **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 mjød, som er produceret i Danmark på danske råvarer, deltage.

For forenklingens skyld anvendes i det følgende betegnelsen ”vin” som dækkende for druevine, frugtvin, cider og mjød.

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 vinskuet's bedømmelsespanel.

### **Analyse af vinen.**

De indsendte vine analyseres for alkohol, restsukker, pH, vin-, æble-, mælke- og totalsyre samt flygtige syrer og sulfidindhold. Analyseresultatet udleveres til vinavleren på Vinskuet. Ligeledes udleveres bedømmelsesresultater på Vinskuet.

Det er vinavlerens eget ansvar at få analyse og bedømmelse med hjem fra Vinskuet.

### **Deltagerafgift.**

For de første to produktioner (parti vine) er afgiften 400,- kr. pr. produktion. For hver af de følgende produktioner er prisen 325,- kr.

For erhvervsavlere tillægges moms.

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 15. juni 2020. Der skal udfyldes en blanket for hvert parti vin, der tilmeldes.

Af tilmeldingssystemet fremgår hvilke oplysninger, som skal indtastes. Bemærk at ”partinummer” er relevant, såfremt en tilmelder har flere partier af samme vin. Såfremt tilmelder kun har et parti af en vin angives et 1 tal. Bemærk ligeledes at der ved sammenstukne vine kun kan angives de 3 væsentligste sorter.

### **Indsendelse af vine.**

Når tilmelding af vine og betaling af deltagerafgift er udført, modtages automatisk en bekræftelse pr. e-mail med registreringsinformationer samt angivelse af et Vin ID. Vin ID-nummeret noteres på en mærkat, som 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 er 0,375 l. Kun flasker af glas vil blive accepteret.

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.

*Producenter, som har fået foretaget en analyse på et autoriseret laboratorium, kan ved at medsende kopi af analysen nøjes med indsendelse af **4 flasker vin**.*

*Flaskerne skal indsendes eller afleveres i perioden (lørdag d. 4. juli til og med lørdag d. 11. 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. 11. juli, kan ikke forventes at blive bedømt.*

Sørg for god emballering så ødelagte flasker undgås.

På hver flaske påsættes en mærkat med det Vin ID-nummer, som fremgår af den modtagne bekræftelse af tilmelding og registrering af betaling for tilmeldelse. En kopi af 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.

Vinen skal være produceret på dansk producerede råvarer, og vinificeringen skal være foretaget i Danmark. Tilsvarende gælder for vine fra andre nordiske lande, at de skal være baserede på råvarer produceret i det pågældende land og vinificeret i landet..

### **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](http://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 klasser

- En klasse for unge druevine,
- En klasse for ældre druevine
- En klasse for frugtvine
- (En klasse for mjød) Se nedenfor
- (En klasse for cider) Se nedenfor

Vinskuets klasser opdeles i kategorier, der fremgår af tilmeldingsformularen på hjemmesiden. Kategorier kan blive slået sammen, hvis der er for få vine i en kategori. Hvis der antalsmæssigt i forbindelse med tilmeldingen viser sig behov/mulighed for at oprette klasse for henholdsvis cider og mjød, vil dette blive gjort.

### **Klasse for unge vine:**

- Vinene skal være fremstillet af druer, der er høstet i 2019
- Mousserende vine kan dog være fremstillet af druer, der er høstet i 2018

### **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 Dansk Vin 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                                   |
|---|---|------------|---|-------|--|
| <b>A</b>  | <b>Udseende</b>   |            | Vurderings grundlag   |       |  |
|   |   |            | Grumset - fejlbehæftet  | 0     |  |
|   |   |            | Lettere uklar, mat eller sløret - ufiltreret                                    | 0,5   |  |
|   |   |            | Klar med karakteristisk farve fra drue/vintype                                  | 1     |  |
|   |   |            | Brillant med karakteristisk farve fra drue/vintype                              | 2     | 2  |
| <b>B</b>  | <b>Aroma-duft</b>   |            | Klart udtryk for en fejlbehæftet duft   | 0     |  |
|   |   |            | Marginalt udtryk af en fejludt  | 1     |  |
|   |   |            | Ingen karakteristisk stilistisk udtryk, diskret duft                            | 2     |  |
|   |   |            | Standard stilistisk udtryk, middel duft   | 3     |  |
|   |   |            | Kompleks, raffineret og intens duft, distinkt stilistisk udtryk                 | 4     | 4  |
| <b>C</b>  | <b>Smag</b>   | 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 snærende                                 | 0     |  |
|   |   |            | Syre/sukkerbalance OK, mild bitter eller astringent i forhold til vinen's 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 |
| 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   |       |  |
| <b>D</b>  | <b>Samlet</b>   | Kvalitet   | Tydeligt fejlbehæftet   | 0     |  |
|   |   |            | Acceptabel  | 1     |  |
|   |   |            | Fin vin med god balance i forhold til alder                                     | 2     |  |
|   |   |            | Fremragende vin med flotte 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 aroma-duft 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 højst 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 højst 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 alle 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.