

Regler for Dansk Vinskue 2023.

Betingelser for deltagelse.

Overordnet er det en betingelse for deltagelse i Vinskuet at deltagere er medlemmer af Foreningen Dansk Vin

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 vinskueets bedømmelsespanel.

Analyse af vinen.

Der indsendes 4 flasker af hver vin, hvoraf 1 flaske analyseres for alkohol, restsukker, pH, vin-, æble-, mælke- og totalsyre samt flygtige syrer og sulfitindhold.

Analyseresultatet fremsendes sammen med bedømmelsesresultatet til vinavleren på e-mail ved afslutningen af Vinskuet.

Deltagere, som har fået den deltagende vin/vine analyseret på et autoriseret laboratorium og ikke ønsker en yderligere analyse, kan **ved medsendelse af den relevante analyse** reducere antallet af indsendte flasker fra 4 til 3 flasker.

Det er vinavlerens eget ansvar at få eventuelle diplomer samt præmieringer 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 350,- 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 29. maj til 11. juni 2023. 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 et medlem tilmelder flere partier af samme vin. Såfremt tilmelderen 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 **4 flasker vin**. Mindste flaskestørrelse er 0,375 l. Kun flasker af glas vil blive accepteret.

En flaske bruges til teknisk analyse og en flaske bruges til blindsmagningen. De 2 resterende 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 **3 flasker vin**.

Flaskerne skal indsendes eller afleveres i perioden mandag d. 19. juni til og med søndag d. 25. juni 2023 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. 25. juni, 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 baseret på råvarer produceret i det pågældende land og vinificeret i landet.

Vine produceret fra og med høståret 2020 skal for at kunne deltage i Vinskuet være vinificerede efter det regelsæt, som er gældende for erhvervsavlere (regelsættet er tilgængeligt på FDV's hjemmeside: <https://vinavl.dk/foreningen/dansk-vinskue/>)

Tilmelding af personer og til forplejning ved Vinskuet.

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

Øvrige deltagere skal 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
- En klasse for cider

Vinskuets klasser opdeles i kategorier, der fremgår af tilmeldingsformularen på hjemmesiden. Kategorier kan blive slået sammen, hvis der er under 3 vine fra forskellige producenter i en kategori.

Klasse for unge vine: (Bemærk: Klassen er udvidet til at omfatte vine producerede indenfor de seneste 2 år)

- Vine som er fremstillet af druer, der er høstet i 2021 eller 2022.

Klasse for ældre vine:

Alle vine som er fremstillet af druer fra tidligere høstår end nævnt i klassen for unge vine.

Klasse for frugtvine, mjød og cider:

Indenfor frugtvine, mjød og cider skelnes ikke aldersmæssigt mellem unge og ældre vine.

Bedømmelse af vinene

Bedømmelse 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

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

Vinproducenter som har indsendt vine, der ikke er blevet godkendt til deltagelse på Vinskuet, vil blive orienteret pr. e-mail 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 anonymiseret form.

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				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 fejlduft	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 snerpende	0					
			Syre/sukkerbalance OK, mild bitter eller astringent i forhold til vinens alder	1					
			Syre/sukkerbalance foridabel, 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					
			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 kan deltage 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 klassificerede som værende ”God”, 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 dommerkommentarer.

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

FDV forbeholder sig ret til, 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 mjød.

Bedste *medaljemjød* i klassen for mjød benævnes “Årets danske [vinkategori/klasse]”, f. eks. “Årets danske mjød”. Dette gælder kun hvis der er mjød fra mindst 3 forskellige producere i kategorien. Hvis kategoriens bedste mjød er fremstillet af en hobbyavler, tildeles der desuden et diplom for “Årets danske erhvervs [vinkategori/klasse]”

Den medaljemjød, som opnår højest point, får tildelt en vandrepokal for bedste mjød, hvor mjødproducentens navn er indgraveret.

Præmiering af vine fra klassen cider.

Bedste *medaljecider* i klassen for cider benævnes “Årets danske [vinkategori/klasse]”, f. eks. “Årets danske cider”. Dette gælder kun hvis der er cider fra mindst 3 vine forskellige producenter i kategorien.

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

Den medaljecider, som opnår højest point, får tildelt en vandrepokal for bedste cider, hvor producentens navn er indgraveret.