

## Regler for Dansk Vinskue 2017

### Betingelser for deltagelse

Vinskuet er åbent for alle danske vine som er fremstillet af druer dyrket i Danmark. Vinavlere fra Norden kan tilmelde vin og deltage som gæster med vine dyrket af druer i bopælslandet, men kan ikke vinde titler som årets bedste danske vin, men derimod "årets bedste vin udenfor Danmark".

### 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 vine analyseres for alkohol, restsukker, pH, vin-, æble-, mælke- og totalsyre samt flygtige syrer og fri sulfitindhold. Analyseresultatet udleveres til vinavleren på vinskuet.

Desuden udleveres vinens bedømmelse.

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

### Deltagerafgift

For de første to produktioner (parti vine) er afgiften 350,- kr. pr. produktion. For erhvervsavlere tillægges moms.

For hver af de følgende produktioner er prisen 275,- 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 15. maj til 20. juni 2017. 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, som vinen er fremstillet af. 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 som kvittering,

et bevis 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 avler kan indsende flere vine under forudsætning af, at disse stammer fra forskellige partier af vine, det vil sige forskellige kategorier, druesorter, blandinger eller vinifikationsmetoder.
2. 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.

*Flaskerne skal indsendes eller afleveres i uge 26 og 27 (mandag d. 26. juni til og med søndag d. 9. juli) til Dyrehøj Vingård, Røsnæsvej 254, 4400 Kalundborg i åbningstiden. Vine som ankommer senere end d. 9. juli, kan ikke forventes at blive bedømt.*

Sørg for god emballering så du undgår smadrede flasker.

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.

## **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 en klasse for unge vine og en klasse for ældre vine. Vinskuets to klasser opdeles i kategorier, der fremgår af tilmeldingsformularen på hjemmesiden. Kategorier kan blive slået sammen, hvis der er få vine i hver kategori.

## Klasse for unge vine

- Vinene skal være fremstillet af druer, der er høstet i 2016
- Mousserende vine kan dog være fremstillet af druer, der er høstet i 2015

## 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.

## 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.

Hvis der er for store afvigelser (mere end 4 point) mellem et hold dommers bedømmelse af en enkelt vin, foretages der en ekstra smagning af denne vin af et andet dommerhold.

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 vinskuet's 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 karaffer/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) – **Næse** (duft, sundhed, kvalitet, intensitet og karakteristika) – **Smag** (balance, struktur, kompleksitet, frugt/aroma og finish) samt bemærkninger om vinen.



Foreningen af Danske Vinavlere, Bedømmelseskriterier 2017				Point	Max. point
		Vurderings grundlag			
<b>A</b>	<b>Udseende</b> (Klarhed, glans, dybde)		Grumset	0	
			uklar eller på anden måde fejlbehæftet	1	
			klar med karakteristisk farve	2	
			Brilliant med karakteristisk farve	3	3
<b>B</b>	<b>Næse</b> (Duft, kvalitet, intensitet, karakteristika og sundhed)		Klart udtryk for en fejlbehæftet duft	0	
			Marginalt udtryk af en fejlduft	1	
			Ingen karakteristisk stilistisk udtryk	2	
			Standard stilistisk udtryk	3	
			Kompleks & raffineret, distinkt stilistisk udtryk	4	4
<b>C</b>	<b>Smag</b> (Balance, struktur, kompleksitet, frugt/aroma og finish)	syreniveau	for høj eller lav	0	
			typisk for vinstil	1	1
		balance	syre/sukker ubalanceret, for bitter eller astringent	0	
			syre/sukkerbalance OK, mild bitter eller astringent	1	
			syre/sukkerbalance formidabel, blød mundfylde	2	2
		Krop	vandet eller ekstremt alkoholholdig	0	
			typisk følelse i munden	1	1
		flavour	ubehagelig	0	
			mangel på typisk flavour i munden	1	
			Typiske flavour karakteristika	2	
			Fantastisk udtryk for karakteristiske smagsindtryk	3	3
		Afslutning	Lidt dvælende smag i munden; overskydende astringens / bitterhed	0	
			Moderat dvælende smag i munden, behagelig eftersmag	1	
			Langvarig smag i munden, delikat og raffineret eftersmag	2	2
		Samlet kvalitet	Tydeligt fejlbehæftet	0	
Acceptabel repræsentation af vinstil	1				
Fin vin med den rette vinstil	2				
Klart bedre end de fleste af de vine i stilen	3				
Så næsten perfekt i alle sensoriske egenskaber som at være mindevæ	4		4		
				20	

Vinene klassificeres og præmieres efter opnået point:

Guld:	Minimum 17,0 point
Sølv:	Minimum 15,5 point
Bronze:	Minimum 14,0 point
Særlig udmærkelse:	Minimum 12,0 point
God:	Se nedenfor.

For at opnå en af ovenstående klassificeringer og vinen betegnes som god, skal vinen som minimum opnå 1,8 point for udseende, 1,8 point for næse og 5,8 point for smag..

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 1,0 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

dommernes udtalelser om vinen og det tekniske analyseresultatet.

Vine, der ikke kan deltage på vinskuet, får tilsendt pointangivelse og dommernes udtalelse om vinen.

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 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.