



## Regler for Dansk Vinskue 2018

### 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.

### 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 sulfithold.

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 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 2018. 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 (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 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 perioden lørdag d. 14. juli til og med fredag d. 20 juli til Ellebækgaard, Lammestrupvej 18, 4140 Borup. Flasker kan også indleveres i ugen forud, men da kun efter aftale på tlf. 2129 2652. Vine som ankommer senere end d. 20. 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 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 2017.

Mousserende vine kan dog være fremstillet af druer, der er høstet i 2016.

#### ***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.

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 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 **Samlet indtryk**.