



Regler for Norsk Vinskue 2023

Norsk Vinskue er et årlig arrangement som organiseres i regi av Foreningen Norske Druedyrkere (FND) og tar mål av seg å være en målestokk for den kvalitative fremgangen innenfor bransjen i landet. Arrangementet er todelt og består av en bedømmelse med rangering og kåring av de beste i ulike kategorier og i etterkant selve Vinskuet hvor vinene som tilfredsstillende samtlige kvalitetskrav for godkjenning presenteres for offentligheten. Evenementet betraktes som et åpent norsk mesterskap og FND inviterer vinprodusenter fra alle andre skandinaviske land til å delta. Betingelsen for å delta er at vinen er vinifisert på godkjente druer, dyrket på friland eller i drivhus, i det landet påmelder har sitt virke og at påmeldte viner er fremstilt i henhold til Vinforskriften og EUs vinforordninger. Titlene «Vinskuets beste norske vin» og «Årets norske vinbonde» er forbeholdt produsenter med virke i Norge.

Regelverket er godkjent av styret i FND og alle endringer av regelverket må godkjennes av dette.

Påmelding

Påmelding av vin er bindende og dekker kun deltagelse på Vinskuet. Påmelder gjelder som deltaker og hver deltaker kan melde på flere viner. Det er ikke mulig å påmelde samme vin mer enn en gang under samme Vinskue. En vin gjelder som påmeldt kun etter at FND har registrert mottak av deltagergebyr på bankkonto oppgitt i påmeldingsskjema. Innsendte viner tilhører FND og returneres ikke. Deltagergebyr refunderes ikke. Med godkjent påmelding, og med det rett til deltagelse på Vinskue, gjennomgår alle viner en sensorisk bedømmelse med poengsetting og rangeres i påmeldt kategori. Viner som tilfredsstillende samtlige kvalitetskrav for godkjenning til Vinskuet presenteres for offentligheten under dette.

Deltakeravgift

Det påløper en deltakeravgift på:

300,- NOK for vin nr. 1

200,- NOK for vin nr. 2

150,- NOK for ytterligere viner

Påmeldingsskjemaet må fylles ut med følgende opplysninger:

- Deltakerens medlemsnummer, navn, adresse, telefon, e-post-adresse og land.
- Vinens navn, årgang, alkoholstyrke, kategori, gruppe og den prosentvise fordeling av de druesorter som vinen er laget av.

Det er deltakerens ansvar at opplysningene er korrekte.

Etter registrert påmelding og betaling av deltakeravgift i databasen, kvitterer Vinskuets sekretariat dette ved tilsendelse av e-post. Denne er gyldig som regnskapsbilag.

Innsendelse

På tilsendt kvittering får hver vin tildelt hvert sitt unike nummer. Det skal sendes inn to flasker (50 -75 cl vin pr flaske) av hver vin som er meldt på til Vinskuet. Deltaker påfører tildelt nummer på et nøytralt hvitt klistremerke som festes på hver av flaskene FØR den sendes inn. Det tillates kun flasker av glass og det er deltakerens eget ansvar at flaskene er godt emballert. Kopi av mottatt kvittering legges ved forsendelsen av flasken(e).

Flasker som innsendes fra våre kolleger i de øvrige nordiske land, skal sendes inn innen samme tidsfrist til en godkjent norsk Vinimportør. Ta kontakt med post@grubbestad.no om dette blir aktuelt.



Generelle Krav

Det stilles krav til at alle vinene som deltar i Vinskuet er fremstilt i henhold til Vinforskriften og EUs vinforordninger. Norge tilhører vindyrkingssone A.

Vinforskriften kan leses her:

<https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2013-03-21-370>

Kategorier og definisjon av vin: **Vedlegg XIb**

Navn på godkjente druesorter: **Artikkel 62 1a**

Regler for anriking og syrekorreksjon: **Vedlegg VIII Del 1**

Grenseverdier og vilkår for søtning av vin: **Vedlegg I D**

Begrensinger for bruk av svoveldioksid: **Vedlegg 1B pkt 1 og 2**

Blandinger

Sett bort fra noen unntak tolereres det prinsipielt en andel på maksimalt 15,0 % fremmedvin i en vinblanding uten at det har konsekvenser for betegnelsen eller kategoriseringen som er tenkt brukt for vinen. Består betegnelsen av kun ett begrep som f.eks. druesort fastslås det ganske enkelt om andelen vin av druesorten vinen skal benevnes som, minst er lik 85,0 %. Dersom betegnelsen består av to begrep (eller flere) f.eks. druesort og årgang er det kombinasjonen «Druesort; Årgang» som er mål for andelen.

Andel	«Druesort»	«Årgang»	«Druesort; Årgang»
80 %	Solaris	2021	Solaris 2021
10 %	Solaris	2020	Solaris 2020
10 %	Muscaris	2021	Muscaris 2021
85 % <	Solaris	2021	-

Det er ikke uvanlig at dette tilfellet i praksis blir tolket dit hen at vinen kan benevnes «Solaris 2021» i og med at alle parametrene har en andel hver for seg på over 85,0 %. Regelen derimot tillater enten kun «Solaris» eller kun «2021» som gyldige benevnelser. Ingen andel av kombinasjonen «Druesort; Årgang» er høy nok til å kunne bruke den som benevnelse. I de fleste tilfeller er det da mulig å gi begrep en mer allmenngyldig betydning og dersom både Solaris og Muscaris i dette tilfellet betraktes som hvitvin vil vinen kunne betegnes som «Hvitvin 2021».

Dersom en blanding inneholder en andel vin av prøvedruer gjelder blandingen som vin laget av prøvedruer.

Det er deltakers eget ansvar at vinen(e) som leveres inn er blitt produsert under strenge sunnhets- og hygienekrav og at de ovennevnte krav i Vinforskriften er overholdt.

Kategorisering

Druerproduksjon i Norge er preget av et stort mangfold. Det dyrkes druer på friland og i veksthus av ymse slag. Det lages vin både av godkjente druer og av druesorter som foreløpig ikke er godkjente, såkalte prøvedruer. Alt dette er det etter beste evne tatt hensyn til i Vinskuets regler hvor vinene inndeles og premieres i ulike Grupper, Klasser og Kategorier. Kategoriseringen evalueres av FND etter hvert Vinskue og endres etter behov. FND tar imot alle forslag til endringer og vurderer om disse er hensiktsmessige.



Grupper

- A1. Viner laget av godkjente druer dyrket på friland
- A2. Nordiske viner laget av godkjente druer dyrket på friland
- B. Viner laget av godkjente druer dyrket i veksthus av ymse slag
- C. Viner laget av prøvedruer dyrket på friland
- D. Viner laget av prøvedruer dyrket i veksthus av ymse slag

Det tillates innblanding av inntil 15% vin laget av druer dyrket i veksthus for gruppene A1 og C uten at det har konsekvenser for gruppetilhørigheten. Skulle andelen overskride denne grensen vil vinen tilhøre gruppe B eller D. All vin med en andel vin laget av prøvedruer gjelder som vin laget prøvedruer.

Klasser

- 1. Unge viner: Vin av druer høstet året før Vinskuet.
- 2. Eldre viner: Vin av druer høstet tidligere enn året før Vinskuet.

Kategorier

Fra og med Vinskue 2023 innføres Oransjevin og PetNat som nye kategorier. Dersom det er mindre enn 3 innsendte viner i disse kategoriene, bedømmes oransjevin som hvitvin og PetNat som musserende vin.

- a) Hvitvin
- b) Rosévin
- c) Dessertvin
- d) Rødvinn
- e) Musserende vin
- f) Hetvin
- g) Oransjevin
- h) PetNat

Sensorisk bedømmelse

Jury

Smakingen av vinene gjennomføres som blindsmaking av et uhildet panel bestående av 5 dommere. Dommerpanelet skal være sammensatt av personer med god kjennskap til vin og vinbedømmelse innenfor følgende fagområder:

- a) Produsenter (av druer og/eller vin)
- b) Vinbransjen (Sommelier, Grossist, Vinhandler eller Vinjournalist)
- c) Forbruker
- d) Oenolog eller annen utdanning som Vinmaker

Minimum 3 av dommerne skal ha bakgrunn i fagområdene b eller d.

Tilrettelegger

Styret i FND vil utnevne en tilrettelegger for juryen i forkant av bedømmelsen. Tilretteleggeren vil ha som ansvar å legge alt til rette for at bedømmelsen kan gå av stabelen under best mulige betingelser og at anonymisering av alle viner som bedømmes sikres.



Bedømmelse

Blindsmakingen foretas i god tid før selve Vinskuet og tilretteleggeren står ansvarlig for organiseringen. Medlemmer av styret i FND vil være tilgjengelige under hele seansen for å sikre at Vinskuets regler og beskrevne prosedyrer overholdes og for å skjære igjennom dersom situasjoner som sprenger rammene av regelverket skulle oppstå.

Hver enkelt dommer tildeler vinen som bedømmes en poengverdi i form av tall med én desimal for henholdsvis utseende, nese og smak. Summen av disse utgjør resultatet til hver dommer. For hver parameter regnes det ut et gjennomsnitt på grunnlag av poengverdien til alle dommerne og summen av disse igjen utgjør resultatet til juryen.

Maksimalverdier:

Utseende: 3 poeng
Nese: 4 poeng
Smak: 13 poeng
Sum: 20 poeng

Dersom det er for store avvik (mer enn 4,0 poeng) mellom resultatene i dommerpanelet ved bedømmelsen av én enkelt vin, foretas en ekstra bedømmelse av denne vinen!

Dersom dommerpanelet har en formening om at feil i en vin kan skyldes flaske eller kork, smakes vinen fra den andre tilsendte flasken.

Prosedyre

Etter at mulig grums har satt seg dekanteres vinene før blindsmakingen i nøytrale, fortrinnsvis like beholdere (karaffer eller flasker). For å sikre anonymiteten er nummereringen av beholderne ulik den FND formidler deltaker etter påmelding. En uhildet person sitter på nøkkelen som først frigjøres etter at alle vinene har vært gjennom bedømmelsen. Det er juryformannen som ber om å få frigjort nøkkelen og samlet dommerpanel må godta dette enstemmig.

Poengsystem

På grunnlag av oppnådd poengsum tildeles vinene følgende utmerkelser:

20,0 >=	Gullmedalje	>= 17,0
17,0 >	Sølvmedalje	>= 15,5
15,5 >	Bronsemedalje	>= 14,0
14,0 >	Særlig utmerkelse	>= 12,0
12,0 >	Akseptabel	>= 9,4

For at en vin skal kunne godkjennes til deltakelse på Vinskuet, kan den ikke få bedømmelsen Feilbeheftet, hverken for Utseende, Nese eller Smak.

For å oppnå en av de ovennevnte klassifiseringer eller betegnes som Akseptabel, skal vinen som minimum oppnå 1,8 poeng for Utseende, 1,8 poeng for Nese og 5,8 poeng for Smak.

Ingen vin med lavere enn 1,8 poeng for Utseende, eller lavere enn 1,8 poeng for Nese, eller lavere enn 5,8 poeng for Smak, vil kunne bli godkjent som Akseptabel. Disse tallverdiene ligger fast i datasystemet.

Deltakere som har sendt inn vin som ikke har blitt godkjent som Akseptabel til deltakelse på Vinskuet, vil bli orientert om dette etter blindsmakingen.

Det er dommerpanelets/juryens gjennomsnittspoeng for vinen Utseende, Nese og Smak samt Sum poeng som er avgjørende for den ovennevnte klassifisering av vinen i blindsmakingen. Dette ligger fast i datasystemet.



De viner som kvalifiserer til medaljene Gull, Sølv og Bronse får tildelt diplom.

Dersom det ikke er minst én kvalifisert Gullvinner, kan styret i FND vurdere å senke kravene i henhold til tabellen under.

20,0 >=	Gullmedalje	>= 15,0
15,0 >	Sølvmedalje	>= 14,0
14,0 >	Bronsemedalje	>= 13,0
13,0 >	Særlig utmerkelse	>= 11,5
11,5 >	Akseptabel	>= 9,4

Premiering på Vinskuet:

Resultatene offentliggjøres under åpningen av selve Vinskuet mens utdeling av diplomer for podiumsplasser og pokaler for titler finner sted under festmiddagen. Diplomene angir i hvilken Gruppe, Klasse og Kategori de er tildelt. De deltakere med vin som har oppnådd klassifisering Akseptabel og høyere, vil få tilsendt dommervurderingene for sine viner per e-post.

Den norske deltaker hvis medaljevin blir tildelt høyest poengsum i Gruppe A1, blir premiert med vandrepokalen «Årets Vinbonde». Med «Vinbonde» forstås en som dyrker sine druer på friland og som har minst 100 vinstokker i produksjon. Vinbondens navn vil bli inngravert på vandrepokalen.

Den norske medaljevin som blir tildelt høyest poengsum av alle vinene i Gruppene A1, B, C og D, blir premiert med vandrepokalen «Vinskuets beste norske vin». Deltakerens navn vil bli inngravert på vandrepokalen.

Vandrepokalene kan beholdes til det neste Norske Vinskue hvor tilsvarende vandrepokal blir delt ut.

Den medaljevin som blir tildelt høyeste poengsum av alle vinene i Gruppe A1 og A2, blir premiert med pokalen «Vinskuets beste nordiske vin». Vinbondens navn vil bli inngravert på pokalen. Denne pokalen tildeles til odel og eie.

Hvis to viner har lik poengsum, velges den vin som har blitt tildelt høyest poengsum av én av dommerne. Hvis det fortsatt er poenglikhet, foretas loddtrekning.

Offentliggjøring

Resultatlistene kunngjøres i Vinpressen og det forventes for øvrig at Pressen vil være til stede under Vinskuet.

Det aksepteres at medalje- og pokalvinnerne offentlig kan henvise til sine viners samlede poengverdier og eventuell premiering, men dommerens individuelle bemerkninger eller uttalelser om vinene fra dommerpanelets vurderinger/bedømmelser kan ikke offentliggjøres.

Det aksepteres at deltakere med viner som har vunnet medaljer så som Gull, Sølv eller Bronse, for egen regning, kan påklistre sine respektive vinflasker runde flaskeetiketter/oblater som bevis for at de har vunnet slike medaljer for sin respektive vin ved Norsk Vinskue.

Øvrig

Norsk Alkohollovgivning tillater ikke at det selges vin på arrangementet Norsk Vinskue. De norske Skjenkebestemmelsene skal overholdes.

Den 27. april 2023

For styret i FND: Arild Hebnes

For arbeidskomiteen: Albert Schamaun, Olav Heen, Elin Hertzberg