

## PRESSEMEDDELELSE

Det åbne Danmarksmesterskab i blindsmagning 2019 er afgjort!

**I søndags d. 28. april arrangerede Vinakademiet og gastro for sjette gang DM i blindsmagning. Det foregik som altid på Hotel- og Restaurantskolen i København, hvor der var ny deltagerrekord med 54 tremands-hold.**

Kl. 13 skænkedes den første af hovedrundens i alt 12 vine og efter en finaledyst med yderligere tre vine mellem de tre bedste hold kunne holdet Rotunden bestående af Rasmus Vejebak-Zerr, Lasse Sterup og Terkel Tolstrup lade sig hylde som de nye danmarksmestre. Holdet har været et af de mest stabile i konkurrencens historie og er aldrig sluttet udenfor top-10, men i år var første gang de tog sig til finalen. Her satte de en tyk streg under deres fortjente sejr, som allerede var blevet grundlagt med en relativt klar førsteplads efter hovedrunden.

I denne (se vedhæftet liste) blev der serveret en række klassikere, hvoraf nogle dog naturligt nok var større udfordringer end andre. Mange havde for eksempel godt fat på en Sancerre, en Amontilado Sherry og en Valdobbiadene Prosecco, mens en Montepulciano d'Abruzzo og en Bierzo på mencia ikke gav mange point på scorekortet. Hvert 10. minut skænkedes en ny vin og så skulle svararket være udfyldt med holdets bud på land, region, distrikt, druesort, årgang og producent.

I finalen fik de tre bedste hold i hovedrunden skænket yderligere tre vine:

*2016 Marlborough Sauvignon Blanc, Clos Henri*

*2016 Châteauneuf-du-Pape (Blanc), Château de Beaucastel*

*1995 Margaux, Château Palmer*

Alt var stadig åbent, men da Rotunden som de eneste gættede hvidvin fra Rhône på vin nummer to, stod det efterhånden klart, at de ikke var til at indhente. Deres bud på venstrebreds-bordeauxvin fra 1996 på finalens rødvin, blev som sådan blot prikken over i'et på en overbevisende præstation, hvor de satte ny rekord for pointgennemsnit set over hele dagen. Andenpladsen gik – ligesom i 2017 - til The Spanish Connection bestående af Jonas Tofterup, Thomas Rydberg og Hans Werge, mens tredjepladsen gik til Simon Ingerslev, Tony Rønsgaard og Christian Mathiesen på Team STC.

Vinderholdets holdchef Rasmus Vejebak-Zerr er købmand og medejer af Menu Hellerup i Rotunden med en særdeles velassorteret vinafdeling. Han er desuden uddannet sommelier fra Vinakademiet. Lasse Sterup og Terkel Tolstrup har ikke en vinrelateret baggrund, men bruger efter sigende både megen tid og penge på deres store vininteresse. De tre har for første gang ikke trænet sammen frem mod konkurrencen, men masser af smagninger er nu alligevel Vejebak-Zerrs klare råd: ”Det er vel næsten umuligt at blive en god blindsmager, hvis man ikke har en høj repetition, som jeg fx får gennem mit job. Og drik så meget som muligt blindt, hjemme som ude. Det er også en god ide at simulere DM-reglerne når man træner, det giver en vis rytme til selve konkurrencen.”

Vinderholdet havde selv en god fornemmelse dagen igennem, selv om der naturligvis også var ærgrelse at spore, da vinlisten blev offentliggjort: ”Vores gæt på Sherry-type var håbløs irriterende, og Shiraz var slet ikke på vores læber. Eftersom Rotunden er den eneste vinforretning som sælger Raul Pérez vine fra Bierzo, så er det også forfærdeligt irriterende at vi ikke fik den”, som holdchefen sidenhen kommenterede.

Rotunden kan nu se frem imod at følge i fodsporene på forrige års vindere Hamreklubben med deltagelse i VM i blindsmagning arrangeret af det franske vinmagasin La Revue du Vin de France til oktober.

Arrangørerne René Langdahl Jørgensen fra gastro og Thomas Ilkjær fra Vinakademiet overrakte diplomer og præmier til de tre finalister og lovede, at mesterskabet vender tilbage i 2020.

Yderligere information fås hos Thomas Ilkjær, [info@vinakademiet.dk](mailto:info@vinakademiet.dk) og tlf. 61467401

Vedhæftede foto står til fri afbenyttelse ved kreditering til Camilla Stephan. På billedet af vinderholdet er det fra venstre Terkel Tolstrup, Lasse Sterup og Rasmus Vejbæk-Zerr.