

## PRESSEMEDDELELSE

Det åbne Danmarksmesterskab i blindsmagning 2017 er afgjort!

**Søndag d. 7. maj var der atter budt ind til DM i blindsmagning og et rekordstort felt på 42 tremands-hold var samlet på Hotel- og Restaurantskolen i København. Det var fjerde år, at Vinakademiet og gastro havde besluttet sig for at kåre Danmarks bedste blindsmagere og det blev igen en både hyggelig, frustrerende, sjov og spændende dag.**

Kl. 13 skænkedes den første vin og efter godt fire timer med hovedrunde, pauser og finale kunne Hørning Mad & Vin kåres som dette års mestre. Efter hovedrunden lå de nr. to, men især et godt bud på finalens sidste vin afgjorde sagen.

I hovedrunden (se separat liste) var der en skønsom blanding af udfordringer blandt andet en Manzanilla, Hunter Semillon, Napa Valley Cabernet Sauvignon, Morgon og Tokaji 5 puttonyos. Svararket gav mulighed for foruden område og druesort at forholde sig til vinens producent, årgang og eventuelle marknavn. Det er en meget svær opgave, især når der kun er 10 min. pr. vin, men de bedste hold kom til tider endog meget tæt på det rigtige svar.

I finalen fik de tre førende hold skænket yderligere tre vine:

2000 Clos de Goisses, Phillipponnat

2006 Brunello di Montalcino, Pian dell'Orino

2007 Valpolicella Classico Superiore, Quintarelli

Finalebudene var blandede, men med et præcist bud på Valpolicella på den sidste vin fra Hørning Mad & Vin rykkede de afgørende fra de to øvrige finalemodstandere. Vinderholdet, der var med for tredje år, bestod af Peter Hørning, Søren Eerslew og Steffen Overgaard Feddersen. Hørning og Feddersen er tidligere elever på Vinakademiet og Feddersen er tidligere finalist ved DM for sommelierer og det Nordiske Mesterskab for sommelierer.

Andenpladsen gik til holdet JHT bestående af Jonas Tofterup, Hans Henrik Malmborg Werge og Thomas Rydberg, mens Hold 18 bestående af Peter Buch Hansen, Asbjørn May og Ellie Kim måtte nøjes med tredjepladsen.

Konkurrencens arrangører 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 2018.

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

Vedhæftede fotos står til fri afbenyttelse ved kreditering til flemminggernyx.dk. På billedet af vindere og arrangører er det fra venstre René Langdahl Jørgensen (gastro), Steffen Overgaard Feddersen, Søren Eerslew, Peter Hørning og Thomas Ilkjær (Vinakademiet).