



VINAKADEMIET

gastro

PRESSEMEDDELELSE

Det Åbne Danmarksmesterskab i blindsmagning 2020 er afgjort!

Søndag d. 23. august løb årets DM i blindsmagning af stablen for syvende gang. Konkurrencen, der arrangeres af Vinakademiet og gastro, foregik som altid på Hotel- og Restaurantskolen i København, hvor 54 tremands-hold dystede om æren og en plads ved VM.

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 "Hold 18" bestående af Peter Buch Hansen, Asbjørn May, Thor Mårup godt fire timer senere lade sig hylde som de nye danmarksmestre. Holdet var - med en lidt anden besætning – også i finalen i 2017, og nåede i år den højeste totalscore i konkurrencens historie.

Blandt hovedrundens 12 vine (se vedhæftet liste), fandtes en række klassikere som Vintage Champagne, ung Barolo og tysk Riesling Auslese, men også vine som fx Silvaner fra Franken og en Dolcetto d'Alba, der voldte deltagerne noget mere besvær. Hvert 10. minut skænkedes en ny vin og så skulle svararket være udfyldt med holdets bud på land, region, distrikt, druesort(er), årgang og producent.

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

2016 Meursault 1^{er} Cru Perrieres, Bouchard Père & Fils

2014 Saint Joseph, Jean-Louis Chave

2009 Vintage Port, Niepoort

De tre finalehold stod næsten helt lige, men selv om alle leverede en fornem præstation, da afgørelsen skulle falde, var "Hold 18" en smule skarpere på finalevinene og kunne derfor trække sig sejrrigt tilbage. Andenpladsen gik til de debuterende "God Smag" med Mikael Fuglsang, Jonas Hal og Brian Sonne Stage, mens tredjepladsen gik til "Sip Happens" bestående af Emilie Aabye-Hansen, Anne-Sofie Tellerup – ligeledes debutanter og det første rene kvindehold i finalen.

Vinderholdets deltagere har kendt hinanden længe og grundlagde sammen vinklubben på Copenhagen Business School tilbage i 2010. Gennem denne har de konkurreret i en lang række konkurrencer i blandet andet Bordeaux, Champagne og Lausanne. Holdchef Peter Buch Hansen mener det nære kendskab og en vis erfaring er en fordel.

- Vores helt store fordel er helt sikkert at vi kender hinanden så godt, og derved kan hoppe noget analyse over, hvis tiden er knap. Vi har ikke opdelt verden imellem os, og det har hele tiden været analysen vi laver i fællesskab, der leder os frem til vores svar.

I ugerne op til konkurrencen havde Hold 18 trænet 3-4 gange om ugen, og foruden at smage en masse vine, blev der også trænet teoretisk.

- Vi har nørdet en del druer og områders specifikke karakteristika op til DM, så vi var sikre på, at vi fx vidste hvilke druer, som man bruger til portvin.

Vinderholdet havde selv en god mavefornemmelse dagen igennem, selv om der også var ærgrelse at spore, da vinlisten blev offentliggjort.

- Vi var ret trætte af, at vi gættede Gewurztraminer på Muscat-vinen, for den troede vi, at vi var ret sikre på. Dernæst analyserede vi os frem til, at Margaux-vinen enten var fra Bordeaux eller Napa, og grundet intensitet, alkohol, fad m.m., endte vi med at sige Napa - super træls!

Hold 18 kan nu se frem imod at deltage ved VM arrangeret af det franske vinmagasin La Revue du Vin de France. Det er planlagt til afholdelse på Château Smith-Haut-Lafitte i Bordeaux d. 9.-10. oktober. Takket være DM-konkurrencens hovedsponsor Coravin er der i år som en del af førstepræmien 10.000 kr. til dækning af rejse- og opholdsudgifter.

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 2021.

Yderligere information og pressefotos fås hos Thomas Ilkjær, info@dmbindsmagning.dk og tlf. 29467447. Se også www.dmbindsmagning.dk

Vedhæftede foto står til fri afbenyttelse ved kreditering til Flemming Gernyx. På billedet af vinderholdet er det fra venstre Thor Mårup, Peter Buch Hansen og Asbjørn May.

Main partner 2020:

