



gastro

PRESSEMEDDELELSE

Det åbne Danmarksmesterskab i blindsmagning 2018 er afgjort!

Søndag d. 6. maj bød Vinakademiet og gastro for femte gang ind til DM i blindsmagning og et rekordstort felt på 47 tremands-hold var samlet på Hotel- og Restaurantskolen i København til en både hyggelig, frustrerende, sjov og spændende dag i blindsmagningens tegn.

Kl. 13 skænkedes den første vin, og efter godt fire timer med hovedrunde, pauser og finale kunne holdet Hamreklubben bestående af Rasmus Amdi Larsen, Christian Thorsholt Jacobsen og Jonas Munk kåres som dette års mestre. Holdet var også – med en lidt anden besætning – i finalen i 2015, hvor det blev til en 2. plads, men denne gang lagde de sig klart i spidsen i allerede i hovedrunden og sluttede med den højeste score ved DM i Blindsmagning nogensinde.

I hovedrunden (se vedhæftet liste) var der en skønsom blanding af udfordringer blandt andet en italiensk Verdicchio dei Castelli di Jesi, en Malbec fra Mendoza, tysk Spätburgunder og Madeira Verdelho. Hvert 10. minut skænkedes en ny vin og så skule 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:
2012 Wachau Riesling Smaragd Vinotheksabfüllung, Emmerich Knoll
2012 Saumur-Champigny Clos de l'Eschelier, Domaine Roches Neuves
1977 Vintage Port, Taylor's

Finalebudene var blandede, men generelt ganske præcise og igen var Hamreklubben lidt skarpere end konkurrenterne. Andenpladsen gik til holdet Team Bio bestående af Claus Zülow, Thomas Lykkebø og Jari Lodbjerg Jakobsen, mens Vieilles Vignes bestående af Peter Brevadt, Sten Vallentin Jørgensen og Niels Bräuner Nielsen fik tredjepladsen.

Christian Thorsholt Jacobsen og Jonas Munk har mødt hinanden på Vinakademiet, hvor de tog sommelieruddannelsen sammen flere år tilbage. Christian Thorsholt Jacobsen har bl.a. vundet DM og NM for sommelierer og blevet nr. 6 ved verdensmesterskaberne for sommelierer. Han er medejer og sommelier på Restaurant Anarki i København og underviser også på Vinakademiet. Rasmus Amdi Larsen er medejer og sommelier på Restaurant Palægade, og Jonas Munk studerer i dag geofysik og rumteknologi på DTU.

Hvordan vinder man så DM i Blindsmagning? Her kommer Hamreklubbens bud:

”Man drikker rigtig, rigtig meget vin. Det er også derfor, vi har valgt at kalde vores hold for Hamreklubben. Det handler om at få drukket noget vin og bare blive ved og ved, ligesom når noget skal sømmes fast, og man slår med en hammer. Så bliver man også ved, indtil sømmet er i bund. Vores hold er et fællesskab, hvor vi er fem mennesker, der mødes og drikker en masse vin, hvilket godt kan betale sig, kan vi jo konstatere i dag! Vi har været ret *laissez faire* i år og har ikke trænet op eller talt sammen om, hvordan vi skulle gøre, når vi var her. I dag har vi egentlig bare sidder og hygget os med at drikke noget god vin uden at have fokus på, at

vi skulle vinde. Det har egentlig været en meget god strategi. Vi ved, hvad hinanden kan, så i stedet for at fokusere på, hvad nu hvis vi ikke gør det godt, har vi valgt at tage det som en hyggelig dag. Så vores bedste råd er nok – bare hav det chill med det, lad være med at tage det for højtideligt, det er jo bare vin. Man skal have det sjovt med det, det er det vigtigste.”

Hamreklubben fik som nævnt den højeste score ved DM i Blindsmagning nogensinde og lagde sig overlegent i spidsen allerede i hovedkonkurrencen. Men først i finalen stod det klart for dem selv, at de havde en rigtig god chance for sejr.

“Da vi så listen med hovedkonkurrencens vine, var vi slet ikke sikre på, at vi skulle i finalen. Man hæfter sig altid ved det, man ikke har fanget, og man ved jo ikke, hvordan de andre har klaret det. Men vi havde en fornemmelse af, at vi måske kom i top 10, for på to af hovedkonkurrencens 12 vine – en spansk garnacha fra Madrid og Zinfandel fra Dry Creek Valley i Californien – scorede vi næsten 100 %. Vi var også ret sikre på finalevinene. Den første var en Riesling Smaragd fra Wachau, hvor vi ganske vist skød på Grüner Veltliner, men alt andet fik vi korrekt. Vi sad ikke og skulle finde ud af, hvor i verden vi var, heller ikke på rødvinen, som bare stank af cabernet franc fra Loire, og den sidste vin, som ganske rigtig var en gammel vintage port, dog endnu ældre end hvad vi skød på,” forklarer Christian Thorsholt Jacobsen.

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 2019.

Yderligere information fås hos Thomas Ilkjær, info@vinakademiet.dk og tlf. 61467401

Vedhæftede fotos står til fri afbenyttelse ved kreditering til flemminggernyx.dk. På billedet af vinderholdet er det fra venstre Jonas Munk, Rasmus Amdi Larsen og Christian Thorsholt.