



VINAKADEMIET

PRESSEMEDDELELSE

Det Åbne Danmarksmesterskab i blindsmagning 2022 er afgjort!

Søndag d. 22. maj afholdtes finalen i Det Åbne Danmarksmesterskab i blindsmagning. Det var niende gang at konkurrencen, der arrangeres af René Langdahl Jørgensen og Thomas Ilkjær i regi af Vinakademiet, løb af stablen, og i år var der for første gang indledende semifinaler.

Som sidste år var Tivoli/NIMB hovedsponsor, og finalen foregik derfor i den flotte Axelborgsal i København. Her dystede 54 tremands-hold om æren og en plads ved VM. De 15 var direkte kvalificerede fra sidste års finale og resten havde kvalificeret sig via en af semifinalerne i Aalborg, Odense, Aarhus og København.

Hovedrundens bestod som sædvanligt af 12 vine (se vedhæftet liste) og efter en finale mellem de tre bedste hold hvor der skænkede yderligere tre vine kunne holdet "The Three Muscadets" bestående af Ali Amidi, Janice Wang og Domen Prešern lade sig hylde som de nye danmarksmestre. Det er første år holdet deltager, men de havde allerede gjort opmærksom på sig selv med en sikker topplacering i Aalborg-semifinalen med den højeste score i alle semifinalerne.

Blandt hovedrundens 12 vine, fandtes en række klassikere som Chianti Classico, Côte Rotie og Alsace Gewurztraminer, men de 162 deltagere udfordredes også af ribolla gialla fra Friuli, australsk grenache og en Recioto della Valpolicella. Der var point at få for både land, region, distrikt, druesort(er), årgang, producent og evt. typebetegnelse, og før finalen skilte blot fire point holdene.

I finalen skænkede:

*CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2017, DOMAINE DU VIEUX-TELEGRAPHE
BAROSSA VALLEY SHIRAZ RWT BIN 798 2018, PENFOLDS
VINTAGE PORT 2019, NIEPOORT*

Penfolds-vinen havde ingen af holdene styr på, mens det gik meget bedre med de to øvrige vine. Afgørende blev det, at vinderholdet korrekt identificerede den første vin som en Chateauf-neuf-du-Pape. Andenpladsen gik til Spanish Connections bestående af Jonas Tofterup, Hans Werge og Thomas Rydberg. Det var fjerde gang holdet var i finalen – og fjerde gang de måtte tage til takke med 2. pladsen! Vinea bestående af Erik Gadsbøll, David Andreasen og Daniel Gamborg førte inden finalen, men måtte tage til takke med tredjepladsen.

The Three Muscadets 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 i Champagne d. 8. oktober.

Vinderholdet kender hinanden fra Aarhus Universitet, hvor de blandt andet forsker i hvordan man smager og husker fødevarer (herunder særligt vin) og de har alle erfaringer med at undervise i vin og vinsmagning. To af deltagerne har WSET Diploma og en er førsteårsstuderende på Master of Wine-instituttet. Efter eget udsagn havde de selv en god fornemmelse konkurrencen igennem:

”Vi var relativt sikre på fx Chardonnay fra USA, Cote Rotie, Gewurztraminer og venstrebrede-Bordeaux. Ved hver vin bruger vi præcis 3 minutter til at smage individuelt i stilhed. Dernæst kommer vi hver med et umiddelbart bud, og så bruger vi 4-5 minutter på at diskutere og præcisere. Som gruppe har vi trænet ret intensivt siden januar. Udover at smage på en hel masse vine, har vi også trænet gruppedynamikker. Vi har formegentligt trænet som hold 1-2 gange om ugen, og meget mere intensivt individuelt”.

Det Åbne Danmarksmesterskab vender tilbage i 2023 og datoerne for semifinalerne annonceres på www.dmbblindsmagning.dk

Yderligere information og pressefotos fås hos Thomas Ilkjær, info@dmbblindsmagning.dk og tlf. 29467447.

Vedhæftede fotos står til fri afbenyttelse ved kreditering til Flemming Gernyx. På billedet af vinderholdet er det fra venstre Domen Prešern, Janice Wang og Ali Amidi.

Main partner 2022:

[Nimb](#)