



VINAKADEMIET

PRESSEMEDDELELSE

Det Åbne Danmarksmesterskab i blindsmagning 2024 er afgjort!

I søndags afholdtes finalen i Det Åbne Danmarksmesterskab i blindsmagning. Der var højspænding til det allersidste før De 3 Pinot'er kunne kåres som de nye danmarksmestre.

Finaledelen afvikledes igen efter knockout-princippet, hvor det hold med den dårligste score forlod scenen efter hver vin. Således røg forhåndsfavoritterne The Three Muscadets ud allerede efter første vin, og til sidst var der kun én vin og to hold tilbage. Begge hold gættede korrekt på Portugal som oprindelsesland, og vinderholdet gættede også korrekt på, at der var tale om en madeira. Da holdet Grand Crew var gået til portvin, var der ikke mange point at hente for dem, og de måtte tage til takke med andenpladsen.

Inden man nåede så langt, havde 54 tremands-hold haft en varm og intens dag i den flotte Axelborg-sal i København. Deltagerne var fundet gennem fire semifinaler med i alt 127 deltagende hold suppleret med de 15 bedst placerede hold fra sidste års finale.

Hovedrunden bestod som sædvanligt af 12 vine (se vedhæftede liste), og ligesom sidste år skulle holdene aflevere deres svar i konkurrencens digitale svarsystem indenfor 10 minutter. Hver vin blev til jubel eller dybe suk fra salen afsløret løbende. Herefter opdateredes den store pointtavle, som uden nåde viste holdenes aktuelle placering. Det er et format der favoriserer de hold, der formår hurtigt at nulstille sig mentalt og fokusere på næste vin.

Efter hovedrunden gik de tre bedste hold direkte til finaledelen, mens de dårligste 33 hold forlod turneringen. Derefter var det tid til playoff med yderligere tre vine. 6 hold dystede om de sidste to finalepladser, mens 12 hold dystede om de sidste seks pladser med direkte kvalifikation til næste års finale.

De 3 Pinot'er, der var blevet nr. 2 i hovedrunden og var gået direkte i finaledelen, kan nu se frem imod at repræsentere Danmark ved VM arrangeret af det franske vinmagasin La Revue du Vin de France. Det afholdes på Château Dauzac i Margaux d. 11. og 12. oktober.

Holdet består af Anders Kokholm Christiansen, Jacques Christiansen og Jacob Petersen. De to sidstnævnte arbejder ikke i vinbranchen, mens Anders K. Christiansen har gjort det i 25 år og pt. er hos Husted Vin. De betegner først og fremmest sig selv som gode venner og dernæst en slags vinklub.

”Vi har ikke som sådan en taktik, men vi prøver ret hurtigt at melde ud, hvad vi meget konkret tror, vi har i glasset. Jeg er vel at betegne som holdkaptajn og træffer indimellem den endelige beslutning, hvis der er behov for det.” udtaler Anders K. Christiansen. ”I år følte vi os ret sikre på bl.a. Riesling Kabinett, Arbois Poulsard, Bordeaux'en og Châteauneuf i hovedrunden. Og så var vi ret sikre på Champagnen, Rioja og ikke mindst Madeira i finalen. Vi havde generelt en bedre mavefornemmelse omkring vores gæt, end vi normalt har.”

Det var femte gang, at holdet deltog i finalen, så der er blevet trænet en del gennem årene. ”Jeg tror, vi har en fordel af vores trænings-setup, som er en kopi af turnerings-setuppet. Vi bruger omkring 250,- pr. flaske for at matche niveauet fra turneringen og serverer dem helt

blindt med 10 min. til at afgive svar. Så vi har smagt i omegnen af 70-80 vine i år på præcis samme måde, som vi smager dem til turneringen”, siger Anders K. Christiansen.

Det Åbne Danmarksmesterskab vender tilbage i 2025 og datoerne for semifinalerne annonceres på www.dmbindsmagning.dk

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

Vedhæftede fotos står til fri afbenyttelse ved kreditering til Flemming Gernyx. På billedet af vinderholdet er det fra venstre Jacob Petersen, Anders Kokholm Christiansen og Jacques Christiansen.

Aarhusiansk selskab for Blindsmagere snupede tredjepladsen, Sneaky Blinders blev nr. 4 og The Three Muscadets – der vandt i 2022 og blev nr. 2 i 2023 - blev nummer fem.

Hovedsponsor 2024:

Nimb