

Deutscher Sekt Award 2020

Der große Preis der deutschen Spitzensekte – 4. Ausgabe

Die Teilnahmebedingungen



ART. 1 ZIEL

Der Wettbewerb „Deutscher Sekt Award“ wird 2020 lanciert und will objektiv den aktuellen Stand der Qualität der deutschen Spitzensekte dokumentieren. Alle deutschen Sekt-Erzeuger haben die Möglichkeit, teilzunehmen. Die Weine werden in verschiedenen Kategorien professionell von erfahrenen Verkostern bewertet. Der „Deutsche Sekt Award“ soll die Anstrengungen der deutschen Weinwirtschaft zur Bewältigung der aktuellen Herausforderungen im nationalen und internationalen Weinmarkt unterstützen. Das Ergebnis soll gleichzeitig Ratgeber für Weinkonsumenten sein.

ART. 2 VERANTWORTLICHKEITEN & STRUKTUREN

Der „Deutsche Sekt Award“ ist ein Projekt von VINUM, Zürich. VINUM ist verantwortlich für die Organisation und Durchführung der Degustationen und stellt die Infrastruktur und das Personal zur Verfügung. Der Wettbewerb wird unter dem Patronat des „Verband traditioneller Sektmacher“ durchgeführt.

ART. 3 ZULASSUNG UND AUSWAHL DER WEINE

3.1. Zulassung

Alle deutschen Sekt sind zum „Deutscher Sekt Award“ zugelassen, vorausgesetzt, sie sind im traditionellen Flaschengärverfahren erzeugt. Anstellen kann jeder Weinerzeuger, ggf. auch Fachhändler (in Abstimmung mit dem Winzer, um Doppelanstellungen zu vermeiden).

3.2 Produktions- und Vorratsmenge

Für die Zulassung zum „Deutscher Sekt Award“ müssen mindestens 300 Flaschen zum Zeitpunkt der offiziellen Preisverleihung im November 2020 noch im Verkauf sein. Zugelassen sind alle Jahrgänge, auch ältere, sowie jahrgangslose Sekte.

ART. 4 DIE SIEBEN WEINKATEGORIEN

In folgenden 7 Kategorien werden Auszeichnungen vergeben, wobei unterschieden wird zwischen Sekten mit eher kurzem Hefelager und einem fruchtigeren Geschmacksprofil und jenen, die länger (ab 36 Monate) auf der Hefe lagern und von dieser stärker geprägt sind:

- Kategorie 1: **Sekte aus Burgunder-Rebsorten** (Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Meunier, Auxerrois und Chardonnay), rebsortenrein oder als Cuvées in denen nur Burgunder-Rebsorten enthalten sind (brut, extra brut, brut nature, non dosage)
- Kategorie 2: **Sekte aus Burgunder-Rebsorten ab 36 Monate Hefelager** (Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Meunier, Auxerrois und Chardonnay), rebsortenrein oder als Cuvées in denen nur Burgunder-Rebsorten enthalten sind (brut, extra brut, brut nature, non dosage)
- Kategorie 3: **Riesling** (brut, extra brut, brut nature, non dosage)
- Kategorie 4: **Riesling ab 36 Monate Hefelager** (brut, extra brut, brut nature, non dosage)
- Kategorie 5: **Rosé-Sekte** (brut, extra brut, brut nature, non dosage)
- Kategorie 6: **Diverse Rebsorten und Cuvées** (brut, extra brut, brut nature, non dosage), auch Rotsekte und Pet Nat
- Kategorie 7: **Sekte mit Restsüße** (alle Rebsorten und Cuvées, ab extra trocken)

Sonderauswertung/-preise:

- **Sekt des Jahres** (Sekt mit der höchsten Punktzahl)
- **Sekt-Weingut des Jahres**
- **Vintage Sekt** (Jahrgangssekt, jüngster möglicher Jahrgang 2013, Jahrgang muss auf dem Etikett vermerkt sein)
- **Pet Nat** (pétillant naturel)

ART. 5 DEGUSTATION

Vorrunde: Alle gemeldeten Sekte werden in einer ersten Runde (Vorrunde) Anfangs Oktober von einer Experten-Runde verkostet und bewertet.

Finalrunde: Die besten Sekte in allen Kategorien (Finalweine) werden dann in einer weiteren Runde verkostet, dies Mitte Oktober.

Sekte, die in die Finalrunde gekommen sind, werden nach der Vorrunden-Verkostung nochmals per Mail direkt angefordert.

ART. 6 ANMELDUNG

6.1 Bedingungen

Die Teilnehmer füllen das Online-Anmeldeformular aus und bestätigen damit, dass sie sich mit dem Reglement einverstanden erklären.

Anmeldung nur im Internet unter www.sektaward.de

Das Online-Anmeldeformular gilt als Basis der Rechnungsstellung. Die Überweisung nehmen Sie erst **nach** Erhalt der Rechnung auf die dort angegebene Kontonummer unter Angabe der Rechnungsnummer vor.

6.2 Anzahl Flaschen pro Wein

Für jeden zur Vorrunden-Degustation angemeldeten Sekt müssen **zwei Flaschen** zur Verfügung gestellt werden, unabhängig vom Verschluss. Für das Finale werden **weitere zwei** Flaschen benötigt, um das Korkschrmecker-Risiko weitgehend auszuschließen.

6.3 Termine

Anmeldeschluss für die Vorrunde: 30. September 2020

6.4 Lieferadressen

Annahmestelle für die Weine bis zum **02. Oktober 2020 (eintreffend):**

VINUM «Sekt Award 2020»
Harald Scholl
c/ Stemmer & Consorten
Corneliusstrasse 28
80469 München

6.5 Kosten

- Anmeldegebühr für jeden Sekt 50 € (zzgl. 19% gesetzl. MwSt.)
- Für Mitglieder „Verband traditioneller klassischen Sektmacher“ pro Sekt 40 € (zzgl. 19% gesetzl. MwSt.)

ART. 7 BEURTEILUNG DER WEINE

Die Weine werden durch eine fachlich qualifizierte Jury degustiert. Die Jurymitglieder werden von der Juryleitung des „Deutscher Sekt Award“ sowie VINUM ausgewählt. Die Entscheidung der Jury ist unanfechtbar.

Rückfragen zur Ausschreibung/Verkostung beantwortet:

Harald Scholl, Leitung Verkostung
harald.scholl@vinum.de

ART. 8 AUSSCHREIBUNG, MITTEILUNG DER RESULTATE

8.1 Ausschreibung

Die Ausschreibung erfolgt direkt an die Weinerzeuger per Mail/Post, mittels Presse-Information und in der Direktkommunikation.

8.2 Berichterstattung

Das europäische Weinmagazin VINUM wird in der Ausgabe Dezember 2020 die besten Erzeuger und ihre Weine vorstellen und darüber hinaus weitere Ergebnisse im Internet veröffentlichen. Außerdem wird VINUM mittels Pressearbeit dazu beitragen, dass die Ergebnisse breit in anderen Medien bekannt gemacht werden.

8.3 Preise und Veröffentlichung der Resultate

Für jeden prämierten Sekt (Kategorien Gut / Sehr gut / Ausgezeichnet) erhält das teilnehmende Weingut eine Urkunde. Jedes Weingut mit mindestens einem prämierten Sekt erhält einen Fensteraufkleber als eines der führenden Sektgüter Deutschlands.

ART. 9 ANERKENNUNG DER AUSSCHREIBUNG

Der Teilnehmer erkennt die Bestimmungen der Ausschreibung an.



VERBAND
TRADITIONELLER
SEKTMACHER
Patronatsgeber und Mitträger

Vinum

Ein Projekt der © Intervinum AG

Zürich/München, August 2020