

Deutscher Sekt Award 2017

Der große Preis der deutschen Spitzensekte – 1. Ausgabe

Die Teilnahmebedingungen

ART. 1 ZIEL

Der Wettbewerb „Deutscher Sekt Award“ wird 2017 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 „Deutscher 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 „Deutscher Sekt Award“ ist ein Projekt des europäischen Weinmagazins 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 „Verbandes der traditionellen klassischen Flaschengärer e.V.“ durchgeführt.

ART. 3 ZULASSUNG UND AUSWAHL DER WEINE

3.1 Zulassung

Alle deutschen Sekt-Erzeuger 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 Dezember 2017 noch im Verkauf sein. Zugelassen sind alle Jahrgänge, auch ältere, sowie jahrgangslöse Sekte.

ART. 4 DIE SIEBEN WEINKATEGORIEN

In folgenden 7 Kategorien werden Auszeichnungen vergeben:

- Kategorie 1: **Riesling Sekt** (non dosage bis brut)
- Kategorie 2: **Burgunder Sekt** (rebsortenrein, non dosage bis brut)
- Kategorie 3: **Pinot Cuvees** (Sortenvielfalt brut, extra brut, brut nature)
- Kategorie 4: **Rosé Sekte** (brut, extra brut, brut nature)
- Kategorie 5: **Rotsekte** (brut, extra brut, brut nature)
- Kategorie 6: **Restsüße Sekte** (alle Sorten, ab extra trocken)
- Kategorie 7: **Diverse Rebsorten** (non dosage bis brut)

Sonderauswertung/-preise:

- **Sekt des Jahres** (Sekt mit der höchsten Punktzahl)
- **Sekt-Weingut des Jahres**
- **Vintage Sekt** (gereifter Sekt, ab Jahrgang 2012 rückwärts)
- **Pet Nat** (pétillant naturel)

ART. 5 DEGUSTATION

Vorrunde: Alle gemeldeten Sekte werden in einer ersten Runde (Vorrunde) Mitte Oktober von einer Experten-Runde gründlich, teilweise zweimal, verkostet und bewertet.

Finalrunde: Die besten Sekte in allen Kategorien (Finalweine) werden dann in einer weiteren Runde verkostet, dies Ende Oktober 2017.

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 ein Anmeldeformular aus und bestätigen mit ihrer Unterschrift, dass sie sich mit dem Reglement einverstanden erklären.

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 Korkschmecker-Risiko weitgehend auszuschließen.



6.3 Termine

Anmeldeschluss für die Vorrunde: 6. Oktober 2017

6.4 Lieferadressen

Annahmestelle für die Weine bis zum 10. Oktober 2017 (eintreffend):

Weinhaus Gut Sülz GmbH
„Deutscher Sekt Award 2017“
Bachstraße 157
53639 Königswinter – Oberdollendorf

6.5 Kosten

- Anmeldegebühr für jeden Sekt: 47 € (zzgl. 19% gesetzl. MwSt.)
- Für Mitglieder „Verband der traditionellen klassischen Flaschengärer e.V.“ 37 € (zzgl. 19% gesetzl. MwSt.)

Zusendung des Anmeldeformulars (ausgefüllt) an:

Post VINUM-Redaktion Deutschland
„Deutscher Sekt Award 2017“
Severinusstr. 75
D-50354 Hürth
Tel.: +49 (0) 2233 7064 825
Fax: +49 (0) 2233 7064 381

Email redaktion@vinum.de

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

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

Ingmar Püschel Festnetz +49 (0) 2233 7064 825
(Administration) Email redaktion@vinum.de
Carsten Henn Email carsten.henn@vinum.de
(Leiter Verkostung)

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 2017 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

Urkunde: Sämtliche Finalweine erhalten eine Urkunde.

Pokale: Die Sieger und Podestplätze der definierten Kategorien erhalten einen Pokal mit persönlicher Widmung, wie auch die Sonderpreise.

ART. 9 ANERKENNUNG DER AUSSCHREIBUNG

Der Teilnehmer erkennt die Bestimmungen der Ausschreibung an. Zürich/Hürth, August 2017.

Vinum

Ein Projekt der © Intervinum AG

VERBAND DER
TRADITIONELLEN KLASSISCHEN
FLASCHENGÄRER

Patronatsgeber und Mitträger