

1. Bepalingen inzake deelname

- a. De keuring staat alleen open voor wijnen welke voldoen aan de EU-verordeningen en de daarop gebaseerde nationale regelgeving.
- b. De keuring staat alleen open voor stille, parel en mousserende witte, rosé, rode en blanc de noirs wijnen van alle jaargangen, komende uit een partij van minstens 100 liter en waarvan bij inschrijving nog minstens een hoeveelheid gelijk aan 50 flessen beschikbaar is.
- c. De keuring staat alleen open voor wijnen waarvoor:
 - i. het inschrijfgeld is voldaan.
 - ii. de deelnemer tijdig heeft ingeschreven en de wijnen correct, per instructies, heeft aangemeld..
 - iii. een analyserapport met een **heldere, eenduidige** verwijzing naar de betreffende wijn is ingestuurd met minimaal de volgende gegevens:
 1. Aanwezig alcoholgehalte in % vol
 2. Totaal zuur (als wijnsteenzuur) in g/l
 3. Restsuiker in g/l
 4. Vrije sulfiet in mg/lEn zo mogelijk ook:
 5. Totaal sulfiet in mg/l
 6. Suikervrije extract in g/l
 7. Dichtheid
 8. Druk in BAR (als beschikbaar, voor mousserende en parel wijnen)
 - iv. Twee correct afgesloten flessen, desnoods gevuld “uit het vat”, van ieder 75cl zijn ingestuurd voorzien van (desnoods tijdelijk) etiketten met de wettelijk voorgeschreven informatie. De tweede fles is bedoeld om risico van kurksmaak te verminderen. Bij gebruik van kleinere flessen moeten 4 flessen worden ingeleverd.
 - v. NOOT: Het is **NIET** meer nodig een los etiket mee te sturen.
- d. Correspondentie vindt in principe plaats via email.
- e. Het inschrijfformulier MOET in .xlsx format worden opgestuurd of met het daarvoor bestemde online formulier; de overige documenten moeten gescand en als .PDF document per email worden opgestuurd naar wijnkeuring@gmail.com.
- f. Op de formulieren moet duidelijk zijn ingevuld onder welke categorie de wijnen vallen. Het Weinbauamt bepaalt de indeling van de ingezonden wijnen en keuringsklassen op basis van de informatie op het inschrijfformulier en de resultaten van de analyse.
- g. Belgische deelnemers aan de keuring die een Belgisch BTW nummer hebben opgegeven ontvangen een intracommunautaire factuur en is het te betalen bedrag exclusief BTW.
- h. Alleen wijnen die gemaakt zijn van druiven die in het betreffende land zijn geteeld worden tot de keuring toegelaten, bijvoorbeeld voor Nederlandse wijn in Nederland, voor Belgische wijn in België.
- i. Uitgezonderd van deelname zijn wijnen gemaakt van druivenrassen of -soorten die voorkomen op de lijst van in Europa uitgesloten druivenrassen. Op deze lijst staan de soorten Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton, Herbemont.
- j. Aangezien de capaciteit van het Weinbauamt beperkt is, zullen maximaal 300 wijnen ingezonden kunnen worden. In geval er na sluiting meer aanmeldingen zijn dan zal worden overlegd hoe dit op te lossen.

2. Bepalingen omtrent de keuringsprocedure en de afhandeling.

- a. De keuring geschiedt volgens de protocollen zoals gehanteerd door het Weinbauamt in Neustadt an der Weinstrasse voor de jaarlijkse Prämierung van wijnen uit Rheinland-Pfalz.
- b. Wijnen die in eerdere jaren hebben meegedaan aan de wijnkeuring mogen opnieuw aangeboden worden, maar krijgen alleen een oorkonde c.q. medaille wanneer zij een hoger resultaat behalen.
- c. Tijdens de prijsuitreiking zullen naast de medailles/zegels ook de wijngaard ereprijzen worden bekendgemaakt en uitgereikt.

Het gaat om de volgende medailles/zegels (oorkonde):

- 4,5 - 5,0 punten goud
- 4,0 - 4,49 punten zilver
- 3,5 - 3,99 punten brons
- 3,0 - 3,49 punten zegel

En om de volgende wijngaard ereprijzen:

- Wijngaarden met de beste wijnen van de keuring. Alleen inzendingen met een score van minimaal 4,1 komen voor deze prijzen in aanmelding.
 1. Max 3 wijngaarden voor witte en blanc de noirs wijn
 2. Max 3 wijngaarden voor rosé wijn
 3. Max 3 wijngaarden voor rode wijn
 4. Max 3 wijngaarden voor parelwijn
 5. Max 3 wijngaarden voor mousserende wijn
 6. Max 3 wijngaarden voor zoete wijn
 - **Wijngaardeniers van het jaar (max 3 wijngaarden)**
 - Per wijngaardenier worden de keuringsresultaten van hoog naar laag gesorteerd.
 - Uit de top worden drie wijnen geselecteerd, zodanig dat er minstens een(1) wijn van rode druiven en minstens een(1) van witte druiven is gemaakt.
 - Om in aanmerking te komen voor een prijs moet de gezamenlijke score minstens 12.3 zijn (een gemiddelde van 4.1 dus een stevige zilver)
 - **Oeuvreprijs.** Wijngaardeniers met het beste resultaat voor de keuringen van de laatste drie jaar. Beste gemiddelde voor 2018, 2019 en 2020, van zijn/haar 3 beste wijnen / jaar, gemaakt van witte en rode druiven (max 3 wijngaarden) met een gezamenlijke score van minimaal 36.9 (dus "stevige" zilveren waarderingen).
- e. De deelnemers ontvangen met de uitnodiging een schema met belangrijke data zoals de bekendmaking van de resultaten en de prijsuitreiking.
 - f. Circa 8 weken na het inleveren van de wijnen hoort u of u tot de prijswinnaars behoort en wordt u voor de prijsuitreiking uitgenodigd. Verdere details worden tijdens de prijsuitreiking bekend gemaakt.
 - g. Medaillewinnaars stellen tot 3 flessen beschikbaar voor de proeverij na de medaille uitreiking indien daarom wordt gevraagd.
 - h. De organisatie van de wijnkeuring heeft de bevoegdheid om bij deelnemende producenten een aselechte steekproef uit de voorraad van de ter keuring ingeschreven wijnen te doen. Indien van deze bevoegdheid gebruik wordt gemaakt, wordt van te voren contact opgenomen met de betreffende producent.
 - i. De organisatie van de keuring is niet aansprakelijk voor schade van welke aard dan ook.
 - j. In gevallen waarin dit reglement niet voorziet, beslist de organisatie na consultatie van alle betrokkenen.
 - k. Deelnemers die niet op tijd hebben betaald of nog betalingen hebben openstaan van de vorige wijnkeuringen, worden uitgesloten van de keuring.

1. Deelname aan de keuring houdt in dat de inzender zich akkoord verklaart met dit reglement.

3. Classificatie

De volgende smaak classificatie definities zijn gebaseerd op de EU verordeningen.

Stille wijn

Volledig uitgegiste en tot rust gekomen wijn met een alcoholpercentage op volumebasis tussen 8.5 en 15 procent.

Classificatie	Restsuikergehalte (gram per liter)
Droog	0 - 4 4 - 9 (indien zuurgehalte niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte)
Halfdroog	Als niet DROOG 4 - 12 12- 18 (indien zuurgehalte niet meer dan 10 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte)
Halfzoet	Als niet HALFDROOG 12 - 45
Zoet	Meer dan 45 gram per liter

Mousserende wijn

Wijn waarbij het koolzuur van de tweede gisting in de vloeistof achterblijft. Er kan ook later koolzuur aan zijn toegevoegd. Overdruk bij 20 graden Celsius is minimaal 3 Bar.

Classificatie	Restsuikergehalte (gram per liter)
Brut Nature	0 - 3 (zonder toegevoegde suiker na de tweede gisting)
Extra Brut	0 - 6
Brut	6 - 12
Extra Sec	12 - 17
Sec	17 - 32
Demi Sec	32 - 50
Doux	Meer dan 50 gram per liter

Parelwijn

Het produkt dat een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 8,5 % heeft, en bij bewaring in gesloten fles bij 20 graden Celsius een overdruk heeft die door geheel of gedeeltelijk toegevoegd koolzuurgas in oplossing is teweeggebracht en ten minste 1 doch niet meer dan 2,5 bar bedraagt.

Classificatie	Restsuikergehalte (gram per liter)
Droog	0 - 35
Halfdroog	35 - 50
Mild	Hoger dan 50 gram per liter