

WIJNWEDSTRIJDREGLEMENT

Van het wijngilde "Het Rijk van Nijmegen"

- a) De wijn moet worden aangeleverd in witte flessen van het Bordeaux type, ongeveer 28 cm hoog, zonder schroefdraad en zonder verdere kenmerken, waarvan de inhoud 75 cl. dient te bedragen. De flessen dienen te worden voorzien van een T-stop. De afstand tussen de onderzijde van de T-stop en het oppervlak van de wijn dient 1 à 1,5 cm te bedragen. De wijn dient op kamertemperatuur te worden aangeleverd. Dit geldt ook voor witte en rosé wijnen.
- b) Alle ter beoordeling ingezonden wijn moet door de inzender zelf gevinificeerd zijn.
- c) Toevoegen van alcohol of kunstmatige kleur-/smaakstoffen aan wijn is niet toegestaan.
- d) Voor zowel de witte als de rode wijnkeuring geldt dat per deelnemer meerdere flessen per categorie mogen worden ingebracht, mits binnen de desbetreffende categorie de wijnen van een andere basisgrondstof zijn gemaakt en/of verschillend zijn gevinificeerd.
- e) Keuring per categorie zal slechts plaats vinden als er tenminste 5 flessen in die categorie ter beoordeling worden aangeboden. Bij onvoldoende inzendingen binnen één categorie kan de door het bestuur aangewezen wedstrijdcommissaris besluiten categorieën, bijvoorbeeld zoet en medium, samen te voegen.
- f) Witte wijn en rode wijn zullen op een afzonderlijke avond worden gekeurd. Rosé wijnen behoren tot de categorie rode wijn en worden derhalve ingedeeld bij de 3 categorieën voor de rode wijn.
- g) Bij afgifte van de fles(sen) moet het s.g. én de categorie (droog, medium, zoet) van de wijn verplicht op een label worden vermeld en aan de dienstdoende administrateur worden gemeld. Het genoemde s.g. bepaalt de categorie, waarin de wijn gekeurd zal worden.
- h) De door het bestuur aangewezen wedstrijdcommissaris is te alle tijden gerechtigd een steekproef te nemen. Wanneer uit het s.g blijkt dat de fles in een onjuiste categorie is ingezet wordt deze wel beoordeeld, doch komt niet voor een prijs of klassering in aanmerking. De door het bestuur aangewezen wedstrijdcommissaris geeft duidelijk aan in welke categorie de inzending diende te worden ingezonden waarna verdere beoordeling van de fles conform deze categorie plaats zal vinden.
- i) Per (samengevoegde)categorie keuren minimaal 5 keurmeester(s)(essen). Zij voeren geen onderling overleg. Alle gecodeerde flessen moeten gelijktijdig in de groep keurders rondgaan. Dus niet eerst 1 fles met z'n allen keuren!
- j) Noteer uw bevindingen op het keuringsbriefje door het aankruisen van uw keuze. Neem een potlood mee!
- k) Bij meer dan 5 keurmeester(s)(essen) zullen de hoogst en laagst toegekende waarderingscijfers voor een fles niet worden meegenomen bij het bepalen van het gemiddelde waarderingscijfer voor deze fles. Indien sprake is van 5 keurmeester(s)(essen) wordt op basis van alle toegekende waarderingscijfers het gemiddelde waarderingscijfer bepaald voor een fles. Bij gelijk eindigen in punten in één categorie zal hij of zij winnaar worden die het hoogst aantal behaalde punten heeft in volgorde van 1) smaak, 2) geur, 3) helderheid. Indien nog geen winnaar bekend is zal een herkeuring plaats vinden. Als na de herkeuring er meerdere deelnemers de hoogste score behalen zullen deze allen tot winnaar worden uitgeroepen.

WIJNWEDSTRIJDREGLEMENT

Van het wijngilde "Het Rijk van Nijmegen" - vervolg

- l) Voor zowel de witte als de rode wijnkeuring is een aparte wisselbeker beschikbaar. De wisselbeker is voor diegene, die op een fles de hoogste gemiddelde score heeft behaald. Het beheer over de
- m) wisselbeker zal in onderling overleg worden geregeld, anders beslist het bestuur. Als een lid 3 x achtereen of 5 x in totaal de wisselbeker gewonnen heeft blijft de wisselbeker permanent in zijn bezit.
- n) Het bestuur is verantwoordelijk voor de prijzen(bekers of anderszins).
- o) Van de winnaars wordt verwacht dat zij het recept van de winnende inzendingen beschikbaar stellen voor publicatie in het jaarboek.

P.M. De categorieën zijn:

<i>droog :</i>	<i>sg <u>tot</u> 1000</i>
<i>medium :</i>	<i>sg 1000 <u>tot</u> 1010</i>
<i>zoet :</i>	<i>sg hoger dan 1010</i>

De gegeven waarden worden geacht bij kamertemperatuur te worden gemeten