

## TERMINE / ENTRY FEES

### 18. Dezember 2017

#### Verbindliche Rahmenanmeldungen mit Frühbucherbonus Binding advance registration/Early booking discount

Anmeldeformular mit Firmendaten und voraussichtlicher Anzahl der Proben. / Registration form with only the number of submitted products

### 31. Jänner 2018

#### Anmeldeschluss / Registration deadline

Anmeldeformular; Sortenliste mit detaillierter Produktaufstellung; Fragebogen / Registration form; detailed list of products; Questionnaire

### 12. Februar 2018

#### Annahmeschluss der Proben / Closing date for submission of samples

Kopie der Sortenliste mit Produktaufstellung. List of products in copy

#### Einsendungen an / Send to

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau, z. Hd. Eva Meseneder  
Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg, Austria

#### Persönliche Anlieferung der Proben:

7. bis 9. Februar, tägl. 14 bis 18 Uhr, 12. Februar 10 bis 19 Uhr

### 15. - 17. Februar 2018

#### Verkostung (kein öffentlicher Zugang) / Tasting (no public admittance)

### 16. März 2018

#### Destillata-Gala mit Preisverleihung / Destillata Awards Ceremony

## TEILNAHMEGEBÜHREN / ENTRY FEES

1. Probe / 1st sample	EUR 235,-
2. - 4. Probe je / 2nd to 4th samples each	EUR 120,-
ab der 5. Probe je / from the 5th sample each	EUR 110,-

Alle Preise zzgl. gesetzl. Umsatzsteuer. / All prices exclusive VAT  
Für Nicht-EU-Länder zzgl. Zollgebühren /  
For entrants from outside the EU customs duty is also pay-able.

Die Staffelpreise beziehen sich auf die Gesamtzahl der Proben, unabhängig davon, für welchen Bewerb sie eingereicht werden.

Staggered fees relate to the overall number of samples submitted, irrespective of the competition the samples are submitted for.

## ERMÄSSIGUNG / DISCOUNT

Bei verbindlicher Rahmenanmeldung bis 18. Dezember 2017 wird ein Frühbucherbonus in Höhe von 5% des Nettobetrages gewährt. Werden zu Anmeldeschluss keine Proben abgegeben, wird eine Stornogebühr von 235 EUR excl. Ust. fällig.

For binding advanced registration up to December, 18th 2017 the early booking discount of 5% from net is granted. If samples do not arrive up to the closing date a cancellation fee of 235 EUR will be applied.

## ZUGELASSENE PRODUKTE / PERMITTED PRODUCTS

### Destillata Classic Bewerb / Destillata Classic competition

Zur Destillata-Classic-Bewerb, sind ausschließlich **100% Destillate ohne Zusatz von Zucker** zugelassen.

Die eingereichten Brände werden nach dem Rohmaterial gruppiert. **Die Produkte werden auf Zucker untersucht. Produkte mit positiven Zuckerwerten werden ausgeschieden.**

Only **100% distillate without added sugar** are accepted for the Destillata prize tasting. Products with subsequently-added sugar will not be assessed or will be eliminated following the official check. The submitted spirits are classified according to raw material.

### Destillata Special Bewerb / Destillata Special competition

#### Produktgruppen mit Zuckerzusatz:

##### \* Gruppe Grappa:

Produkte aus Italien und der Schweiz, die die Bezeichnung „Grappa“ führen dürfen. **Zuckergehalt von 20g/l** erlaubt.

##### \* Gruppe Liköre:

Mindestalkoholgehalt 15%vol, Mindestzuckergehalt 100g/l (bei Kirschlikören, deren Alkohol ausschließlich aus Kirschbrand besteht 70g/l). Die Verwendung von natürlichen und naturidenten Aromen richtet sich nach den Codex-Bestimmungen.

##### \* Gruppe Zigarrenbrände:

Im Holzfass gereifte Brände mit mindestens 43%vol. **Zuckerzusatz im gesetzl. Ausmaß (in Österreich 4g/l)** erlaubt.

#### Permitted groups with added sugar:

##### • Grappas:

Products from Italy and Switzerland which are entitled to be described as grappa. A sugar content of up to 20g/l is permissible.

##### • Liqueurs:

The minimum permissible alcohol content is 15% vol., minimum sugar content 100g/l (for cherry liqueurs whose alcohol consists exclusively of cherry brandy, 70g/l). Natural and near-natural aromas are to be used in accordance with Council Regulation.

##### • Cigar brandies:

Brandies with at least 43% vol. alcohol and aged in wooden barrels. Products may contain added sugar up to the statutory limit (4g/l).

#### Produktgruppen ohne Zuckerzusatz (Produkte mit positiven Zuckerwerten werden ausgeschieden).

##### \* Gruppe Spirituosen:

Produkte, die den Definitionen der Spirituosenverordnung VO 110/2008 entsprechen. Darunter fallen beispielsweise „Geiste“ oder Wurzelsorten (Wacholder, Enzian). Holzfasslagerung ist erlaubt. Sowie Produkte, die durch Mazerieren und Destillieren gewonnen wurden, mit mindestens 100 kg Fruchtgewicht pro 20 l Alkohol und entsprechend der VO110/2008.

##### \* Gruppe Strong Spirits:

100% Destillate mit mind. 48 vol%. Holzfasslagerung möglich. Im Special Bewerb werden **ausschließlich Produktauszeichnungen** (Gold, Silber, Bronze, Gruppensieger) ermittelt - die Bewertungen zählen NICHT zur Betriebsbewertung.

## Kontakt / Contact

Destillata Organisationsbüro, Eva Meseneder, Almersbergstraße 3/1, 3040 Neulengbach/Austria  
T.: +43 (0) 699/128 726 74, Mail: e.meseneder@destillata.at

**Permitted groups without added sugar:** (Products with subsequently-added sugar will not be assessed or will be eliminated following the official check.)

• **Spirits:**

Products that comply with the term "spirit" as defined in accordance with Council Regulation VO110/2008 are permitted. These also include "essences" or root types (elder, gentian). Ageing in wooden barrels is permitted.

As well as distillates that are produced by "macerating and distilling", can be described as "brandy" and have at least 100 kg of fruit weight per 20 l alcohol (as defined in accordance with Council Regulation VO110/2008).

• **Strong Spirits:**

100% distillate with a minimum of 48%vol. alcohol. Ageing in wooden barrels is permitted.

Only product awards will be allocated - the results of the Special competition will not be taken into account in the determination of the list of best distilleries.

## DESTILLATA – AUSZEICHNUNGEN / AWARDS

Bei der **Destillata-Prämierung bester Spirituosen (Classic-Bewerb)** werden einerseits **Produktauszeichnungen** vergeben:

14 - 15 Punkte **Bronze** / 16 - 17 Punkte **Silber** /  
18 - 20 Punkte **Gold**

Aus den Gold prämierten Produkten jeder Gruppe wird der Sortensieger - „**Edelbrand des Jahres**“ - ermittelt. Gibt es in einer Gruppe nur einen Gold bewerteten Brand, so entscheidet die Jury, ob dieser Brand zum „Edelbrand des Jahres“ gekürt wird.

Weiters werden **Betriebsauszeichnungen** ermittelt: Für die Gesamtergebnisliste und damit für die Ermittlung der „Destillieren des Jahres“ werden insgesamt vier Brände herangezogen:

1. Die zwei punktebesten Brände aus den Gruppen Kern-, Stein, Beerenobst oder Trauben/Wein/Hefe/Trester
2. das punktstärkste Ergebnis einer beliebigen dritten Gruppe
3. das punktstärkste Ergebnis aus einer vierten Gruppe oder das zweitstärkste Ergebnis aus einer der drei bereits berücksichtigten Gruppen.

With the Destillata award procedure for the best spirits (Classic competition), firstly **product prizes** will be awarded as follows:

14 - 15 points **bronze**, 16 - 17 points **silver**,  
18 - 20 points **gold**

The "Spirit of the Year" variety winner will be selected from the gold-awarded products from each group.

In addition, there will be **distillery awards**: a total of four distillates will be cited for the overall result list (list of the best distilleries) and thus for determination of the "Distilleries of the Year":

1. The two highest ratings of the groups „Pomiferous fruit“, „Stone fruit“, „Berry fruit“ or „Grape/wine/marc“
2. the highest rating of any third group
3. and the highest rating of a fourth group or the second highest rating of one of the already considered groups.

## VERKOSTUNGSSHEMA / TASTING PROCEDURE

Das **Destillata-Verkostungsschema** umfasst vier Kriterien und eine Skala von 5 bis 1. Wird ein Kriterium vom Brand erfüllt, steht zwangsläufig die Note 5. Wird das Kriterium nur teilweise oder nicht erfüllt, gibt es entsprechende Abzüge.

**Kriterium 1: Sauberkeit** (frei von Fehlern)

**Kriterium 2: Aroma** (Lebendigkeit, Frische, Intensität und Typizität in Nase und Mund)

**Kriterium 3: Mundgefühl** (trigeminal und haptisch - Empfinden am Gaumen - Körper, Schärfe, Stechen, ..)

**Kriterium 4: Persistenz** (Empfinden danach - Länge, Intensität, Komplexität)

Andere Noten als die 5 müssen schriftlich begründet werden. Die Prüfer beschreiben die Brände in Stichworten. Die Beschreibung muss sorgfältig und für den Einreicher verständlich erfolgen. Es hat sich als notwendig erwiesen, die Beschreibungen redaktionell nachzubearbeiten.

The Destillata tasting procedure incorporates four criteria and a scale of 5 to 1. If a criterion is fulfilled by a distillate, then the rating 5 must be allocated. If the criterion is only partially met or not at all, then deductions must be made accordingly.

**Criterion 1:** Cleanliness.

**Criterion 2:** Product-typical aroma of the distillate in its intensity and quality in nose and on palate.

**Criterion 3:** Mouthfeeling: trigeminal and haptic sensations; impressions on palate; body.

**Criterion 4:** Persistence: character and length of the after-taste; lingering, texture

## DESTILLATA – SERVICES

In den Teilnahmegebühren der Destillata Prämierung bester Spirituosen sind folgende Leistungen enthalten:

**Verkostung** durch die **Destillata**-Jury.

**Bewertungsübersicht mit Kommentar** der Jury für jedes eingereichte Produkt.

**Destillata-Urkunden** und **Medaillen** für Medaillengewinner.

**Zuckeruntersuchung** (bei Destillata Classic, Spirituosen und Strong Spirits).

Stichprobenweise **Nachuntersuchung** im Labor.

Eine Eintrittskarte zur **Destillata-Gala mit Preisverleihung**.

**Internetpräsentation** im Destillata-Online-Guide.

**Messepräsentation** der ausgezeichneten Produkte auf führenden Gastronomie- und Weinfachmessen im In- und Ausland

Mediale Präsentation der „Edelbrände des Jahres“ und „Top-Destillieren des Jahres“.

Submission fees for the Destillata prize competition for the best spirits include the following services:

**Tasting** by the Destillata jury;

Every distillery will receive an **assessment overview** with comment from the jury on their submitted spirits;

Destillata **certificates** and **medals** for medal winners;

Sugar **analysis** in laboratory;

Random **follow-up analysis** in laboratory;

One ticket for **Destillata Gala Evening** with award ceremony;

**Internet presentation** in the Destillata Online Guide;

**Trade fair presentation** of the award-winning distillates

Announcement of the "Spirits of the Year" and "Top Distilleries of the Year".

## Veranstalter / Organisier

Verenigung zur Präsentation und Prämierung bester Spirituosen - Destillata,

A-1014 Wien, Schauflegasse 6, T: +43 (0) 699 12872674, M: info@destillata.at, ZVR: 852288370. Gerichtsstand ist Wien. UID: ATU 57500056.