

ANMELDESCHLUSS - REGISTRATION DEADLINE: 5. FEBRUAR 2021

Nicht vom Teilnehmer auszufüllen:

Kunden-Nr: _____
Eingelangt: _____
Frühbucher:
Proben am: _____
Rechnungsnr: _____



verbindliche Rahmenanmeldung /
Binding advance registration

BIS: 7.12.2020

Frühbucherbonus /
Early booking discount

Destillerie - genauer Firmenwortlaut <i>Distillery</i> - full name of business _____		
Kontaktperson - <i>Contact</i> _____		
Rechnung ausstellen an - <i>Invoice to</i> _____		
UID-Nummer - <i>VAT-Number</i> _____		
Adresse - <i>Address</i> _____		
Land - <i>Country</i> _____	PLZ - <i>ZIP</i> _____	Ort - <i>Place</i> _____
Telefon _____	Fax _____	
E-Mail _____	Homepage _____	
Für das Diplom - <i>For diplomas</i> : Destillerie - genauer Firmenwortlaut <i>Distillery</i> - full name of business _____		
Stampiglie/Unterschrift - <i>Stamp/signature</i> _____		Ort/Datum - <i>Place/date</i> _____

Anmeldungen senden an / Send Registration to:

Destillata Organisationsbüro, A-3100 St. Pölten, Wiener Straße 64
Mail: maria.walter@destillata.at | Mobil +43 664 2020408

Proben senden an / Send samples to:

HBLA & BA für Wein- und Obstbau, z. Hd. Maria Walter, A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74

Mit dieser Anmeldung melde ich verbindlich

..... Proben zur **Destillata-Prämierung bester Spirituosen 2021** und

..... Proben zur **Destillata Special-Bewerb 2021**

Die angeführten Produkte melde ich zur internationalen Prämierung und erkläre, dass diese bei der Destillata-Prämierung bester Spirituosen noch nicht prämiert wurden. Ich garantiere, dass sämtliche eingereichten Produkte den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen und alle gemeldeten Proben für den Destillata Classic Bewerb weder Aromazusätze (auch keine natürlichen Aromen) und Alkoholbeimengungen enthalten und nicht nachträglich mit Zucker aufgebessert wurden.

Mit der Unterschrift akzeptiere ich das Reglement und die Allgemeinen Bedingungen vollinhaltlich und bin mir bei Nichteinhaltung über mögliche rechtliche Konsequenzen durch den Veranstalter bewusst.

Ich bestelle Exemplare Gesamtergebnisse der Prämierung zum Preis von EUR 35,- (zuzügl. Ust) pro Stück

I hereby irrevocably register the following samples

... (quantity) for the **Destillata Best Spirits Awards 2021** and

... (quantity) for the **Destillata Special Tasting 2021**

I hereby enter the above products for international judging and declare that these have not yet been winners of best spirits awards at Destillata.

I confirm that all submitted products comply with statutory regulations and all registered samples for the Destillata Classic competition contain neither aroma additives (also no natural aromas) nor alcohol additives and have not been retroactively improved with sugar.

With my signature I accept this ruling and the terms and conditions in full and am aware that failure to comply may have legal consequences.

I would like to order copies of the overall results of the Awards at a price of EUR 35.- (plus VAT) each.

Allgemeine Bedingungen

Von den eingesandten Destillaten müssen ab 1. April mindestens 15 Liter pro Sorte erhältlich sein.

Bei der Einreichung haftet der Produzent für die Richtigkeit der Angaben. Es dürfen nur Produkte von Erzeugern/Abfüllern unter dem „Originalnamen“ eingereicht werden.

Für die Prämierung werden je zwei Originalflaschen mit 0,5 Liter (oder drei Originalflaschen mit 0,35 Liter) benötigt. Eine Flasche wird für die Prämierung benötigt, die zweite für Kontrollzwecke bzw. für die Destillata-Tasting-Lounge und Präsentationen. Die Angaben auf dem Etikett müssen unbedingt mit der Anmeldung übereinstimmen. Die Etiketten müssen der Kennzeichnungsverordnung entsprechen und mit der Chargennummer und/oder dem Jahrgang versehen sein. Die Kennzeichnung, der als „Chargen“ bzw. „Fraktionen“ eingereichten Brände, muss nach der Prämierung mit dem Etikett lt. Anmeldung übereinstimmen!

Gruppeneinteilung

Für **sortenbezogene Untergruppen** sind 10 Proben von mindestens fünf Produzenten erforderlich; für **obstart-bezogene Untergruppen** 15 Proben von mindestens sieben Produzenten. Ansonsten werden die Produkte der nächsten übergeordneten Gruppe bzw. den Sondersorten zugeteilt. Die Gruppeneinteilung obliegt dem Veranstalter.

Sortenreine Produkte

Wird ein Produkt als „sortenrein“ eingereicht, muss die Sorte sowohl auf der Anmeldung als auch auf dem Etikett vermerkt sein (z.B. APS – Apfel sortenrein/Golden Delicious). Ist das nicht der Fall wird der Brand der allgemeinen Gruppe der jeweiligen Kategorie (z.B. APA – Apfel allgemein) zugeordnet.

Allgemeine Bedingungen Destillata Classic

Zugelassen sind ausschließlich Edelbrände mit **100%igem Destillatanteil**, d.h. Alkohol aus vergorener Maische (Obst oder Getreide) laut Deklaration auf dem Etikett und dem Anmeldebogen und ohne Zuckerzusatz. Die Produkte werden auf Zucker untersucht. Produkte mit positiven Zuckerwerten werden ausgeschlossen.

Produzenten haben darauf zu achten, dass ausschließlich Schnäpse eingereicht werden, die den Spirituosen-Codex-Bestimmungen entsprechen (jedoch ohne Zucker). Bei Überschreiten der Grenzwerte werden die Schnäpse als „fehlerhaft“ ausgeschieden (kann auch erst bei der Nachuntersuchung sein). Wir empfehlen, die Destillate zur persönlichen Kontrolle in einem Labor untersuchen zu lassen.

Destillate, die mit Medaillen ausgezeichnet wurden, werden nach Veröffentlichung der Ergebnisse stichprobenweise sowie bei Verdacht auf „Fehler“ analytisch kontrolliert.

Bei Differenzen werden vom Veranstalter zusätzliche Untersuchungen veranlasst. Wird der Verdacht bestätigt, gehen die Kosten für weitere Untersuchungen zu Lasten des jeweiligen Produzenten. Gilt vor allem bei Verdacht auf Aromastoffe: Kosten bis EUR 3.000,-.

Pro eingereichter Sorte kann es nur eine Qualität geben. Es dürfen keine Fraktionen eingereicht werden - die gesamte Produktionsmenge pro Sorte muss verschnitten/gemischt werden. Wir empfehlen, die gesamte Menge pro Sorte auf einmal herunterzusetzen, damit es bei der Nachkontrolle nur zu minimalen Abweichungen kommt.

Der Ankauf der Nachkontrollflaschen erfolgt anonym. Kommt es zu regelwidrigen Abweichungen, wird der Betrieb vorerst abgemahnt und hat die Möglichkeit, innerhalb eines Jahres die Beanstandung in Ordnung zu bringen. Bei Beanstandung erfolgt eine verstärkte Kontrolle. 5 Produkte werden am Markt nachgekauft, analysiert und verglichen. Die Kosten für Nachkauf und 10 Analysen gehen zu Lasten des Erzeugers. Weiters wird für die **Destillata**-Verkostertrainings ein Zuschuss von EUR 400,- in Rechnung gestellt. Zeigen diese Maßnahmen nach einem Jahr keine Wirkung, wird der Produzent bei der **Destillata**-Pressekonferenz sowie im **Destillata**-Newsletter veröffentlicht. Kosten zwischen EUR 1.500,- und 4.000,-. Gerichtsstand ist Wien.

Produktauszeichnungen, Betriebsauszeichnungen

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.
- Werden z.B. drei Williams eingereicht, so kommt nur das punktstärkste Ergebnis für Williams in die Gesamtwertung (die zwei weiteren Wertungen werden nicht berücksichtigt).

Bei **ex aequo-Ergebnissen der besten drei Destillieren** wird, unter Ausschluss der verwendeten Brände, solange eine neuerliche Hitlistenberechnung mit unveränderten Kriterien durchgeführt, bis aus den ex aequo-Resultaten eine Rangfolge ohne Punktegleichheit verbleibt. Ist das auch in mehreren Berechnungsdurchgängen nicht möglich, wird letztlich der Mittelwert aller verbleibenden prämierten Brände (jene, die bei den Berechnungen noch nicht ausgeschlossen wurden) ermittelt.

Allgemeine Bedingungen Destillata Special

Im **Destillata-Special-Bewerb** sind drei Produktgruppen OHNE Zuckerzusatz (Spirituosen, Strong Spirits und „durch Mazerieren und Destillieren gewonnen“) sowie drei Produktgruppen MIT Zuckerzusatz (Liköre, Grappe und Zigarrenbrände) zugelassen. Es werden hier ausschließlich Produktauszeichnungen in Form von Gold-, Silber-, und Bronzemedailles vergeben sowie jeweils ein Gruppensieger für alle eröffneten Gruppen mit Gold prämierten Produkten ermittelt. Die Ergebnisse des Special-Bewerbs werden NICHT zur Ermittlung der „Hitliste der besten Destillieren“ (Gesamtergebnis) herangezogen. Ansonsten gelten die „Allgemeinen Bedingungen“ wie im Reglement definiert.

Die Destillata- Medaille, Werbung mit der Marke „Destillata“

Destillata-Medaillen können vom Produzenten für Werbezwecke verwendet werden.

In der Preisliste sollten Medaillen für prämierte Produkte angeführt werden.

Laut Menge der Anmeldung können Produzenten **Destillata**-Klebe-medailles für Flaschen erwerben.

Werden Drucksorten oder Werbemittel produziert und Titel wie „Edelbrand des Jahres“, „Brenner des Jahres“, „Silbermedaillen-Gewinner“ etc. verwendet, so müssen diese Auszeichnungen in Bezug zur **Destillata** stehen (mit Angabe von Sorte und Jahrgang), z.B. Weichsel 2013, „**Destillata** Edelbrand des Jahres“, „**Destillata** 2012 - Destillieren des Jahres -Gold“.

Bei „Sonderverwendungen“ bitten wir um kurze Rücksprache.

Bei markenrechtlichen Vergehen räumt der Veranstalter nach schriftlicher Abmahnung eine Frist von einem Monat ein, um mögliche „Fehlverwendungen“ in Ordnung zu bringen. Sollte dieser Aufforderung nicht nachgegangen werden, so ist mit rechtlichen Schritten zu rechnen.

Veranstalter

Vereinigung zur Präsentation und Prämierung bester Spirituosen - Destillata. A-1014 Wien, Schaufleg. 6. T: +43 (0) 1-53 441-0, F: +43 (0) 1-53 441-8549, M: info@destillata.at, P: www.destillata.at. Gerichtsstand ist Wien. ZVR: 852288370. UID: ATU 57500056.

DESTILLATA-PRAMIERUNG BESTER SPIRITUOSEN 2021 - SORTENLISTE

Kurzbezeichnung/ Abbreviation	Sorte, Erklärung / Variety	Gruppe/ Category
DESTILLATA CLASSIC		
GETREIDE, BIER GRAIN/BEER		GET
BIE	Bier/ Beer	
BIH	Bier Holzfass/ Beer, wooden cask	
GES	Getreidesorten, Malz/ Grain, malt	
GEH	Getreide Holzfass/ Grain, wooden cask	
WHY	Whisky bis 5 Jahre/ up to 5 years ! Rohmaterial angeben !	
WHYA	Whisky ab 5 Jahre/ from 5 years ! indicate raw material !	
BEERENOBST BERRIES		BER
BES	Beerensorten/ Berries	
KERNOBST POMIFEROUS FRUITS		KER
APA	Apfel/ Apple	
APS	Apfel sortenrein/ Apple, single variety	
APH	Apfel Holzfass/ Apple, wooden cask	
BIA	Birne/ Pear	
BIS	Birne sortenrein/ Pear, single variety	
BIH	Birne Holzfass/ Pear, wooden cask	
QUI	Quitte/ Quince	
WIL	Williams/ Williams pear	
STEINOBST STONE FRUITS		STE
KIA	Kirsche/ Cherry	
KIS	Kirsche sortenrein/ Cherry, single variety	
KIH	Kirsche Holzfass/ Cherry, wooden cask	
WSA	Weichsel, Sauerkirsche/ Morello cherry, Sour cherry	
KRI	Kriecherl, Damassine/ Plum, damson	
MIR	Mirabelle/ Yellow plum	
PFA	Pflaume, Speanling/ Plum, Speanling	
MAR	Marille/ Apricot	
PFI	Pfirsich/ Peach	
ZWA	Zwetschke/ Plum	
ZWS	Zwetschke sortenrein/ Plum, single variety	
ZWH	Zwetschke Holzfass/ Plum, wooden cask	
WEIN-TRAUBE-TRESTER WINE-GRAPE-MARC		VIN
HWA	Hefe (Wein)/ Yeast (wine)	
HWH	Hefe (Wein) Holzfass/ Yeast (wine), wooden cask	
TRA	Traube/ Grape	
TRH	Traube Holzfass/ Grape, wooden cask	
TRM	Traube Muskat/ Grape, Muscat	
TTA	Traubentrester/ Grape marc	
TTS	Traubentrester sortenrein/ Grape marc, single variety	
TTH	Traubentrester Holzfass/ Grape marc, wooden cask	
WEA	Branntwein/ Brandy	
WES	Branntwein sortenrein/ Brandy, single variety	
WEH	Weinbrand Holzfass/ Brandy, wooden cask	

Kurzbezeichnung/ Abbreviation	Sorte, Erklärung / Variety	Gruppe/ Category
WILDFRÜCHTE WILD FRUITS		WLD
WFS	Wildfruchtsorten/ Wild fruits	
SOS	Sorbus-Gruppe sortenrein/ Sorb group, single variety Aronia, Elsbeere, Mehlbeere, Speierling/ Aronia, beam-tree berry, hawthorn, serviceberry	
VOG	Vogelbeere/ Rowanberry	
SONDERSORTEN SPECIAL VARIETIES		SSS
FRT	Fruchttrester/ Fruit pomace	
HFW	Hefe Fruchtwein/ Yeast fruit wine	
HFH	Hefe Fruchtwein Holzfass/ Yeast fruit wine, wooden cask	
OBA	Obstler Cuvee, diversen/ Fruit brandy cuvée, various	
OBH	Obstler Holzfass/ Fruit brandy, wooden cask	
OWA	Obstwein, Obstmost/ Fruit cider	
OWH	Obstwein, Obstmost Holzfass/ Fruit cider, wooden cask	
SUS	Subtropische, tropische Sorten/Zitrus, Rhum, Orange, etc Sub-tropical, tropical varieties/ Citrus, rum, orange etc	
WUS	Wurzeln/ Kartoffel, Topinambur, Karotten Root plants/ Potato, topinambour, carrot	

DESTILLATA SPECIAL

Liköre / Liqueurs	LIK
Entsprechend der VO110/2008. Mindestalkoholgehalt: 15%vol; Mindestzuckergehalt: 100g/l. As defined in accordance with Council Regulation VO110/2008. The minimum permissible alcohol content is 15% vol., minimum sugar content 100g/l.	
Grappe / Grappas	GRA
ausschließlich Produkte aus Italien und der Schweiz; Zucker bis 20g/l erlaubt Exclusively products from Italy and Switzerland; up to 20g/l sugar permitted.	
Zigarrenbrand / Cigar Spirits	ZIG
mind. 43 vol% und Holzfasslagerung; Zuckerzusatz im gesetzlichen Ausmaß (4g/l) erlaubt Minimum of 43% vol. alcohol and wooden barrel storage; added sugar permitted within the legal limit (4g/l).	
Spirituosen / Spirits	SPI
Produkte ohne Zuckerzusatz , nach den Definitionen des Begriffes „Spirituose“ in der Spirituosenverordnung VO110/2008. Holzfass Lagerung möglich. Products without added sugar which comply with the term "spirit" as defined in accordance with Council Regulation VO110/2008. Ageing in wooden barrel is permitted. „Mazerieren & Destillieren“ / „macerating & distilling“ Produkte ohne Zuckerzusatz mit mind. 100 kg Frucht gewicht pro 20 l Alkohol. Distillates without added sugar and at least 100 kg of fruit weight per 20 l alcohol.	
Strong Spirits / Strong Spirits	STR
100% Destillate; mind. 48 vol%, ohne Zuckerzusatz , Holzfass Lagerung möglich 100% distillate without added sugar and a minimum of 48% vol. alcohol. Ageing in wooden barrels is permitted.	

Die Gruppen werden in Untergruppen unterteilt - geben Sie dazu bitte die Sorte auf dem Anmeldebogen an.

The groups will be divided into subgroups - please state the variety on the registration form.

Ergänzungen und Änderungen sind möglich! Additions and alterations are possible!

DESTILLATA 2021 ANMELDUNG - REGISTRATION

Lfd. Nr.	Kurzbezeichnung <i>Abbreviation</i>	Gruppe <i>Category</i>	Sorte, Spezifikation <i>Variety, Specification</i>	Jahrgang oder Chargennummer <i>Vintage/lot number</i>	%vol <i>Proof</i>	Liter <i>Litres</i>	
z. B.		LIK	Heidelbeerlikör	2010/L 1848-90	17,0	15	
z. B.	OBA	SSS	Obstler Apfel, Birne, Zwetschke	2011/L 1111-85	41,0	1500	
z. B.	WHY	GET	Rohstoff angeben/ <i>indicate raw material</i>	2013/L 234-03	43,0	100	
Bei sortenreinen Bränden bitte unbedingt die jeweilige Sorte angeben./ <i>For single variety brandies please indicate the variety in question without fail.</i>							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							

Anmeldungen senden an / *Send Registration to:* Destillata Organisationsbüro, A-3100 St. Pölten, Wiener Straße 64
 Mail: maria.walter@destillata.at

Proben senden an / *Send samples to:* HBLA & BA für Wein- und Obstbau, z. Hd. Maria Walter, A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74

