

## DIE GARANTierten VORTEILE

### Kompetenter, neutraler und unabhängiger Veranstalter

Die Vereinigung Destillata versteht sich als Bindeglied zwischen Erzeuger und Produzenten und steht für eine gezielte Vermarktung von besten Qualitätsprodukten.

### Namhafte und zugkräftige Kooperationspartner

sichern Qualität und Erfolg.

### Internationale, professionelle Jury

Nur ausgesuchte und bestens geschulte Verkoster, deren Leistungen bei Verkostungen, Schulungen und Trainings laufend überprüft werden, kommen zum Einsatz.

### Nachvollziehbares, abgesichertes Bewertungsschema

Jede Probe wird durch zwei voneinander unabhängige Jurygruppen bewertet. Die Bewertung muss durch eine verbale Beurteilung begründet werden.

### Qualitätssicherung durch chemische Analyse

Die Proben werden vor der Bewertung auf Zucker untersucht. Produkte mit Zuckerzusatz werden als fehlerhaft ausgeschlossen. Nach der Bewertung erfolgt eine stichprobenweise Nachkontrolle der prämierten Produkte.

### Werbemöglichkeiten mit einer bekannten Marke

Das anerkannte Markenzeichen „Destillata“ auf Urkunden, Medaillen, Flaschenklebern, Betriebsschildern etc. weist Teilnehmer als Qualitätsbetriebe aus.

### Überschaubare, exakt kalkulierbare Teilnahmekosten

Mit fairen Teilnahmegebühren und einem umfassenden Leistungspackage etabliert sich die Destillata als ideales Marketinginstrument für qualitätsorientierte Destillieren.

### Edelbrand-Event „Destillata-Gala“

In den Teilnahmegebühren ist eine Karte für diesen hochkarätigen, internationalen Edelbrand-Event inkludiert.

### Gezielte, professionelle Medienarbeit

Medienkooperationen und PR-Events wie Publikumsverkostungen oder Landessiegerpräsentationen machen die Destillata-Prämierung zu einer wichtigen Präsentationsplattform für Qualitätsbetriebe.

### Präsentation im Guide Gault Millau

Der mit einer Auflage von 30.000 Stück bedeutendste und anerkannteste Gourmet-Guide Gault Millau veröffentlicht jährlich die Hitliste besten Destillieren, die Sortensieger und all jene Betriebe, mit einer Goldmedaille im Classic-Bewerb.

### Messepräsentation der Siegerbrände

Neben kostenlosen Messeständen für die Destillieren des Jahres werden im Rahmen der Destillata Tasting Lounge sämtliche Sortensieger und Gold prämierten Brände auf führenden Messen im In- und Ausland präsentiert.

### Internet-Präsentation - Destillata Online Guide

Sämtliche prämierten Produkte mit Angabe des Produzenten werden ein ganzes Jahr lang präsentiert.

## TEILNAHMEGEBÜHREN / ENTRY FEES

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1. Probe / 1st sample                         | EUR 195,-                         |
| 2. - 3. Probe je / 2nd to 3rd samples each    | EUR 95,-                          |
| <b>4. Probe / 4th sample</b>                  | <b>kostenlos / free of charge</b> |
| ab der 5. Probe je / from the 5th sample each | EUR 90,-                          |

Alle Preise zuzüglich gesetzlicher Umsatzsteuer. /  
All prices are exclusive of value added tax (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.

## ERMÄßIGUNGEN / DISCOUNTS

### Destillata-Superbonus: vierte Probe kostenlos

Zur Berechnung der „Hitliste der besten Destillieren“ müssen mindestens vier Destillate aus mindestens drei Gruppen eingereicht werden. Als „Destillata Superbonus“ wird die vierte eingereichte Probe nicht verrechnet.

**The Destillata super bonus: fourth sample entered free:** In order to feature in the “top distillery list” producers must submit at least four entries covering not less than three categories. As a „super bonus” no entry fee is charged for the fourth sample submitted.

### \* Ermäßigungen für prämierte Brände

Für Brände, die bei einer Landesprämierung in Österreich, beim Schweizer Schnaps-Forum, der Disti Swiss, der HunDeszt oder der DLG-Qualitätsprüfung 16 (bzw. 4,20) und mehr Punkte erreicht haben wird eine Ermäßigung von EUR 10,- pro Probe (zzgl. gesetzl. Umsatzsteuer) gewährt. **Beachten Sie bitte:** Die entsprechende Urkunde muss gemeinsam mit den Proben zu Abgabeschluss vorliegen. Urkunden, die nach Abgabe der Proben eintreffen können ausnahmslos nicht berücksichtigt werden.

**\*\*Discount:** All spirits that have scored at least 16 (4,20) points in an Austrian provincial, a Schweizer Schnaps-Forum, Disti Swiss, HunDeszt or the German Agricultural Society's quality test qualify for a discount on the entry fee amounting to EUR 10 per sample (plus VAT). **Please note:** The certificate from the awards in question must be submitted together with the samples. Certificates received after submission of the samples cannot be accepted.

### \* Destillata Newcomer-Bonus

Der **Newcomer-Bonus** (Ermäßigung von EUR 10,- pro Probe, zuzügl. gesetzl. Umsatzsteuer) wird Betrieben, die erstmals an der Destillata-Prämierung bester Spirituosen teilnehmen, gewährt. Der Beste dieser Teilnehmer (es zählt das Gesamtergebnis laut Reglement) erhält den Sonderpreis „Destillata-Newcomer of the Year“.

**\*\*Destillata newcomer bonus** (reduction of the submission fee EUR 10 plus statutory VAT per sample) will be granted to all distilleries that have never before taken part in Destillata best spirits awards. From these submissions the best will be selected (account taken of the overall result according to the rules) and will receive the special prize for “Destillata Newcomer of the Year”.

**\* Pro Probe kann nur jeweils eine Ermäßigung geltend gemacht werden. / Only one kind of discount can be accepted per sample.**



PRÄMIERUNG BESTER SPIRITUOSEN

## ANMELDEFORMULARE / REGISTRATIONS FORMS 2010

### Kontakt / Contact

**Destillata Organisationsbüro**, Eva Meseneder, Heitzinger Straße 110, 3034 M. Anzbach/Austria  
T.: +43 (0) 699/128 726 74, F.: +43 (0) 2772 51415, Mail: e.meseneder@destillata.at

**Deutschland:** Dr. Klaus Hagmann, T: +49 (0) 173 343 0691, M: k.hagmann@destillata.at

**Ungarn:** Ing. Tibor Vértes, T: +36 (0) 304368681, M: t.vertes@destillata.at

**11. Dezember 2009**

#### **Rahmenanmeldungen mit Frühbucherbonus**

*Binding advance registration/Early booking discount*

#### **Einsendungen an / Send to: Destillata Organisationsbüro**

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

**05. Februar 2010**

#### **Anmeldeschluss / Registration deadline**

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

**08. Februar 2010**

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

#### **Einsendungen an / Send to**

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

*Kopie der Sortenliste mit Produktaufstellung. List of products in copy*

#### **Persönliche Anlieferung der Proben:**

**01. bis 05. Februar, tägl. 12 bis 18 Uhr, sowie am 08. Februar 10 bis 19 Uhr**

**11. - 13. Februar 2010**

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

**12. März 2010**

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

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des ländlichen  
Raums: Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



LE 07-13  
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Lebensministerium.at

**GenussRegionen  
Marketing**

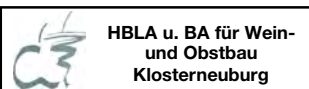
**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

**Reed Exhibitions  
Messe Wien**



Destillations- & Brauereitechnik

**Schutzverband Österreichischer  
Spirituosen-, Sekt- und  
Fruchtsafthersteller**



HBLA u. BA für Wein-  
und Obstbau  
Klosterneuburg

**Kleinbrennerei**  
Fachinformationen für die Obst- & Getreidebrennerei

**GAULTMILLAU**

**Die Presse**  
FREI SEIT 1848

### Veranstalter:

Vereinigung zur Präsentation und Prämierung bester Spirituosen - Destillata,  
A-1014 Wien, Schauflerg. 6, T: +43 (0) 1-53 441-0, F: +43 (0) 1-53 441-8549, M: info@destillata.at, ZVR: 852288370

## ZUGELASSENE PRODUKTE

### Destillata Classic Bewerb

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

Die Brände müssen klar sein, eine Holzfass Lagerung ist möglich. Die eingereichten Brände werden nach dem Rohmaterial gruppiert. **Produkte mit nachträglich zugesetztem Zucker werden nicht bewertet bzw. nach der offiziellen Nachuntersuchung ausgeschieden.**

Aus den Ergebnissen des Classic-Bewerbs wird das **Gesamtergebnis der besten Brennereien** (Destillata Hitliste) ermittelt. Dafür werden insgesamt vier Brände herangezogen:

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

### Destillata Special Bewerb

Zum Destillata Special Bewerb sind einerseits drei Produktgruppen mit Zuckerzusatz zugelassen:

#### \* Gruppe Grappa:

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

#### \* Gruppe Liköre:

Ausschließlich Fruchtsaft-, Wein- und Obstweinliköre sowie Frucht-Mazerationsliköre (*keine Kunst-, Milch-Sahne- und Zapfenliköre, keine Emulsionsliköre*). 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 gesetzlichen Ausmaß (in Österreich 4g/l)** erlaubt.

Weiters sind drei Produktgruppen ohne Zuckerzusatz zugelassen (Produkte mit nachträglich zugesetztem Zucker werden hier nicht bewertet bzw. nach der offiziellen Nachuntersuchung ausgeschieden.)

#### \* Gruppe Spirituosen:

Produkte, die den Definitionen des Begriffes „Spirituose“ nach der Spirituosenverordnung VO110/2008 entsprechen. Darunter fallen beispielsweise „Geiste“ oder Wurzelsorten (Wacholder, Enzian). Holzfass Lagerung ist erlaubt.

#### \* Gruppe Strong Spirits:

100% Destillate mit mindestens 48 vol%. Holzfass Lagerung möglich.

\* Gruppe „durch Mazerieren und Destillieren gewonnen“ mit mindestens 100 kg Fruchtgewicht pro 20 l Alkohol.

Aus den eingereichten Produkten werden sorten- bzw. obstartbezogene Untergruppen gebildet, die Gruppeneinteilung obliegt dem Veranstalter. Im Special Bewerb werden **ausschließlich Produktauszeichnungen** (Gold-, Silber- und Bronzemedailles sowie Gruppensieger) ermittelt - die Bewertungen zählen NICHT zum Gesamtergebnis.

## ALLGEMEINE HINWEISE FÜR BEIDE BEWERBE

### Anmeldungen

Die Anmeldungen werden nach dem Postlauf vorgenommen!

**Nützen Sie die Möglichkeit der verbindlichen Voranmeldung, und sichern Sie sich damit rechtzeitig die Teilnahme!**

### Gruppeneinteilung

Für **sortenbezogene Untergruppen** sind 10 Proben von mindestens fünf Produzenten erforderlich; für **obstartbezogene 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.

### Verkostungsschema

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.

### Ergebnisse, Siegerehrung, Messepräsentationen

Die Destillata verleiht Produktauszeichnungen („Edelbrand des Jahres“, Gold-, Silber- und Bronzemedailles) und im Classic-Bewerb auch Betriebsauszeichnungen wie „Brenner des Jahres“, „Kreis der Auserwählten Destillieren“ und den Sonderpreis „Destillata-Newcomer des Jahres“. Die Bekanntgabe der Resultate und die Siegerehrung erfolgt im Rahmen der Destillata-Gala.

Die Destillata-Gesamtsieger, Edelbrände des Jahres, Sortensieger und Finalisten um den Sortensieg werden auf führenden nationalen und internationalen Gastronomie- und Wein-Fachmessen im Rahmen eines Gemeinschaftsstandes und in der Destillata-Tasting-Lounge präsentiert. Diese Messepräsentationen sind für die Einreicher kostenlos.

## TERMS AND CONDITIONS

### ***Permitted products Destillata Classic competition***

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 spirits must be clear, and may be aged in wooden barrels. The submitted spirits are classified according to raw material:

Pomiferous fruit - stone fruit - berry fruit -  
grape/wine/yeast/marc - wild fruits - cereal cultivars/beer  
- special types

### ***Destillata – results of the Classic competition***

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.

### ***Permitted products Destillata Special competition***

#### ***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:**

Exclusively fruit juice, wine, fruit cider and fruit maceration liqueurs; no artificial, milk, cream or cone liqueurs, no egg 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).

***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.

##### **• Strong Spirits:**

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

• Distillates that are produced by “**mashing and distilling**”, can be described as “brandy” and have at least 100 kg of fruit weight per 20 l alcohol.

The submitted products will be arranged in subgroups according to variety or type of fruit, at the organisers’ discretion.

### ***Destillata – results of the Special competition***

In the Destillata Special competition, only product awards in the form of gold, silver and bronze medals will be allocated as well as a group winner chosen for all open groups with gold-winning products. The results of the Special competition will not be taken into account in the determination of the list of best distilleries.

### ***Tasting procedure***

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 aftertaste; lingering, texture.

### ***Tasting***

In order to further raise the recognised high level of the best spirits in the Destillata prize tasting, a new tasting scheme has been devised which will be applied for the first time in 2005. Thus the tasting results will be more closely verified than was previously the case and misjudgements eliminated:

In place of the previous check of the tasting results by means of double samples, every submitted sample is tasted by two completely separate groups. In the event of discrepancies in the assessments, the sample will be assessed a third time by the expert jury.

### ***General***

The submitted samples must comply with the terms of the spirits code (however without sugar for Destillata Classic, the strong spirits and the spirits group). In the event of exceeding the limit values, schnapps will be eliminated as “defective” (this can also take place after the check).

### ***Registrations***

Registrations will be accepted by post! Binding advanced registration saves participation in time.