

PRESSMEDDELANDE - Paris, 15 februari 2006

## **En Stor Guldmedalj till Danmark i BKWine Scandinavian Wine & Spirit Competition och rekordmånga mässdeltagare**

Paris, 2006-02-15

Danmark tog en "Stor Guldmedalj", en Guldmedalj och sex Silvermedaljer i världens första tävling för "skandinaviskt" vin och sprit. Tävlingen arrangerades i samband med den skandinaviska vinmässan i Paris 11 februari: BKWine Scandinavian Wine Fair. Tävlingen och mässan organiserades av Britt Karlsson, BKWine, i samarbete med Svenska Klubben och Restaurang Rivoli i Paris.

Den tredje Skandinaviska Vinmässan blev en stor succé. Runt 350 besökare kom och smakade över 100 olika sorters viner och andra ädla drycker som presenterades av 32 utställare från Sverige, Danmark, Norge och Finland – 8 utställare från Danmark. Det sörplades, pratades, diskuterades och gjordes affärer. För första gången hade mässan föregåtts av en vintävling - First BKWine Scandinavian Wine and Spirit Competition.

### **Tävlingen – BKWine Scandinavian Wine & Spirit Competition**

Resultaten av tävlingen offentliggjordes på mässan. 8 "danska" viner hade av juryn, som bestod av "vinproffs", tilldelats medalj. Hela listan med alla medaljvinnare finns här:

<http://www.bkwine.com/winefair/winefair-2006.htm>

### **Stor Guldmedalj – Great Gold Medal**

Det "danska" vin som vann Stor Guldmedalj var:

- Château Lecusse 2001 Vieilli en fût, Gaillac (Frankrike). -- Danska paret Pernille och Mogens N. Olesen på Château Lecusse i Gaillac i södra Frankrike vann tävlingens enda Great Gold Medal för röda viner. "Det känns som kronan på verket för oss att få denna utmärkelse, speciellt eftersom vi var de enda som fick en röd Great Gold Medal" säger Mogens. "Och, fortsätter han, det är roligt att ett distrikt som Gaillac, som många inte känner till, får denna uppmärksamhet".

### **Guldmedaljer – Gold Medal**

Det "danska" vin som vann "normal" Guldmedalj i tävlingen var:

Sött vitt vin:

- Château Champcenetz 2003, Cadillac, France. -- Danske Jörgen Smidt på Château de Champcenetz i Bordeaux vann en guldmedalj för sin Cadillac 2003 och två silvermedaljer. "Jag är mycket glad för mina medaljer, säger Jörgen, och även över de tillfällen till kontakter med andra vinodlande skandinaver som denna skandinaviska vinmessa ger".

### **Silvermedaljer – Silver Medal**

De 6 danska viner som vann Silvermedaljer var:

Röda viner:

- Syrah 2003, Cuvée de la Résidence, Vin de Pays de Coteaux de l'Ardèche, Frankrike. Vingården drivs av Allan Jørgensen.

- Château Champcenetz Cuvée Spéciale 2002, 1ère Côtes de Bordeaux.

- Alma de Champcenetz 2002, Bordeaux Supérieur, France

Vita viner:

- Château Lecusse, Gaillac blanc sec 2004, Gaillac, France

- Chateau Peyriac de Mer, Vin de Pays Chardonnay 2004, Languedoc, France. Kees Graste heter dansken som äger och driver Château Peyriac de Mer sedan ett antal år tillbaks.

Vin de l'apéritif:

- Divin de Lavande, Didier Cornillon. Detta aromatiserade vin görs i samarbete med danske « Vinmand » Michael Bo Munck.

### **Skandinaviska Vinmässan – BKWine Scandinavian Wine Fair**

Den skandinaviska vinmässan, BKWine Scandinavian Wine Fair, hade rekordmånga utställare: 32 vin och spritproducenter med skandinavisk anknytning kom och presenterade sina drycker. Av de 32 utställarna var 8 danska. Hela listan finns här: <http://www.bkwine.com/winefair/winefair-2006.htm>

Runt 350 besökare kom till mässan för att under dagen prova mer än hundratalet "skandinaviska" vin- och spritsorter. Besökarna var en blandning av inköpare, sommelierer, journalister och förstås många privatpersoner. Mässan besöktes också både av den svenske ambassadören, Frank Belfrage, och den norske ambassadören, Björn Skogmo.

Britt Karlsson, BKWine, organisatör av mässan och tävlingen, säger: "Jag är jättenöjd. Rekord i utställare och i besökare. Utställarna verkar uppskatta det informella sättet att träffa konsumenter. Och många utställare har också sagt att det är ett unikt tillfälle för dem att träffa varandra! Det är verkligen också ett unikt tillfälle att smaka många olika "skandinaviska" viner och spritsorter. Det är mycket kul att se vilken hög kvalitet vinerna håller. Visst är det stor spännvidd – viner från 2 euro flaskan till 200 euro flaskan – men överlag mycket bra kvalitet. Det var ju också uppenbart av att det blev många medaljer". Britt förklarar om tävlingen: "Jury i tävlingen bestod av tio vinexperter, sommelierer, önologer, vinjournalister. Allt provades givetvis blint och kom man upp i en viss, förutbestämd poäng så fick man medalj."

Pressbilder: <http://www.bkwine.com/winefair/2006/swf-2006-galleries/index.htm>

Medaljer: <http://www.bkwine.com/winefair/2006/wine-fair-medal-winners-2006.htm>

Övrigt: <http://www.bkwine.com/winefair/winefair-2006.htm>

-----

Kontakt:

- Britt Karlsson, tel 00 33 1 58 88 04 66, info@bkwine.com, eller
- Per Karlsson, tel mobil 00 33 6 83 51 12 53, info@bkwine.com

**BKWine AB – Britt Karlsson**

BKWine, 51, rue du Chevalier de la Barre, F-92130 Issy-les-Moulineaux (Paris), Frankrike, 00 33 6 80 45 35 70, info@bkwine.com, <http://www.bkwine.com>

BKWine drivs av Britt Karlsson. Britt är en av de få svenskar som arbetar internationellt med vinutbildning, och vinjournalistik och är också en av Sveriges mest erfarna vinresearrangörer.

**Svenska Klubben i Paris**

Cercle Suédois, 242, rue Rivoli, F-75001 Paris, Frankrike, 00 33 1 42 60 76 67, direction@cercle-suedois.com, <http://www.cercle-suedois.com>

Svenska Klubben i Paris grundades 1891 och är en samlingspunkt för svenskar och andra skandinaver som bor i Frankrike. Klubben huserar i anrika lokaler överblickande Tuileriträdgården och Louvren.

**Restaurant Rivoli på Svenska Klubben**

Restaurant Rivoli, 242, rue Rivoli, F-75001 Paris, Frankrike. tel 01 42 60 40 22, fax 01 42 61 46 06, info@restaurantrivoli.se, <http://www.restaurantrivoli.se>

Svenska Klubben har en restaurang, Restaurant Rivoli, som drivs av den svenska restaurangchefen Kajsa von Sydow. Restaurangen/festvåningen är öppen för allmänheten (även icke medlemmar) för lunch eller för privata arrangemang.