

DM i Champagnesabling 2024



Program

Lørdag 12. oktober 2024
Sparekassen Thy Arena | Mors, Nykøbing

- 11.00 Landing af østers, Kajen, Havnen, Nykøbing Mors
- 11.30 Sparekassen Thy Arena | Mors åbner
- 12.00 Åbningstaler
Limfjords-Lunch
- 12.15 Salg af tastings ved
Limfjordskokkene
Østersbaren åbner
- 13.00 DM i Champagnesabling og
DM i Østersåbning – forrunder
- 15.00 Kåring af finalisterne
- 15.30 Tak for nu – vi ses i aften
- 17.30 Arenaen åbner for gæster med billet
til langbordsmiddag
Velkomst – åbningstaler
- 18.45 Arenaen åbner for gæster uden
billet, gratis entré
Baren er åben
- 19.00 Præsentation af finaledeltagerne
- 19.10 DM i Østersåbning – Finale
- 20.00 DM i Champagnesabling – Finale
- 21.00 Præmieoverrækkelse
- 22.30 Tak for i aften

Præmier

Vinderen modtager en præmie på
kr. 5.000,-

Der vil være medaljer
til 1. 2. og 3. pladsen.

Der vil være flotte præmier
til 1., 2. og 3. pladsen, doneret af
vores sponsorer.

Kom og vær med til en hyggelig
og spændende konkurrence
om at blive danmarksmester i
champagnesabling

Hvor og hvornår

Det sker på Mors lørdag den 12 oktober 2024 fra kl 12.00 ... og til
vinderen er fundet i løbet af aftenen.

Vi starter med de indledende heat kl. 13.00 og i løbet af aftenen bliver
finalen afviklet med præmieoverrækkelse kl. 21.00.

Konkurrencen afvikles sammen med DM i Østersåbning.

Hvem kan deltage

Det kan alle, der har lyst og interesse i at vise hvad de kan i forhold til
sabling af champagne. Deltagerne skal være min. 16 år.

Bag konkurrencen

Kokkeforeningen Danmark er arrangør af DM i Champagnesabling
i et tæt samarbejde med Danmarks Skaldyrshovedstad og Morsø
Kommune (værtsbyen).

Alle regler og selve afholdelsen af konkurrencen er godkendt og afholdt
af Kokkeforeningen Danmark.

Kokkeforeningen Danmarks koordinator af Danmarksmesterskabet i
Champagnesabling er Arne Tang-Petersen. Eventuelle spørgsmål kan
rettes til ham på mail arnetang@outlook.dk eller pr. tlf. 23 46 25 89.

Østers- og Muslingepremieren sælger sablernes champagne
til gæsterne. Indtægten går til delvis dækning af udgifterne ved
eventafholdelsen.

Tilmeldingsblanket

Champagnesabling ved Østers- og Muslinge-
premieren lørdag den 12. oktober 2024
i Skaldyrshovedstaden Nykøbing Mors

Deltagers navn:

Privat adresse:

E-mail:

Telefon:

DEN UDFYLDTE TILMELDING SENDES TIL:

arnetang@outlook.dk

Tilmelding er gældende når bekræftelse er modtaget.
Tilmeldingen skal være i hænde **senest 10. juni 2024**.

Tilmelding

Tilmelding senest den 10. juni 2024,
hvorefter deltagerne til konkurrencen
vil få besked den 1. juli om de er med i
deltagergruppen.

Udvælgelses kriterier er at deltagerne
har erfaring med sabling af champagne
og om der er plads til deltagelse.

Pris for deltagelse kr. 100,-



DM i Champagnesabling 2024

KONKURRENCEREGLER

1. Til konkurrencen vil der være borde med stofduge. Hver deltager får udleveret 2 stofservietter, 1 champagnekøler til affald, 2 serveringsbakker samt 16 champagne glas
2. Hver deltager kommer op på scenen og modtager 2 flasker kolde lukkede champagner max 4 grader. Glassenes størrelse oplyses senest 3 uger inden konkurrencens afholdelse.
Deltageren er selv ansvarlig for kontroltælling. Flaskerne holdes på køl, eller på is, lige til de skal benyttes, for at undgå at de eksploderer, eller går af før tid.
3. Hver deltager skal i indledende runde sable 2 flasker (alm størrelse) og skænke i 16 glas. Der må kun skænkes én gang i hvert glas.
I finalerunden vil der eventuelt kunne forekomme anden størrelse på glas, ændring af flaskestørrelse samt antal glas der skal skænkes. Dette oplyses på dagen for de deltagere der går videre til finalen.
4. Flaskerne skal åbnes på den tildelte plads og præsenteres på den tildelte plads. Flasken skal holdes lodret, til der kan sables sikkert mod bag væg.
Overholdes dette ikke, og der er risiko for at andre deltagere eller publikum er i fare, diskvalificeres man. Det er ikke tilladt at jonglere, eller udføre andre show ting med de sablede flasker.
5. Deltagerne skal præsentere deres skænkede glas på bakker. Champagnen skal præsenteres på bordet ud mod dommer og publikum, med synlig etiket mod dommer/publikum. Den tomme flaske skal placeres ved den bakke med de tilsvarende skænkede glas og må IKKE vendes med bunden i vejret i isspand eller lign.
Glassene skal stå på bakkerne under hele konkurrencen. Opstilling på bakkerne kan frit vælges, glassene må ikke stables eller røres efter placering på bakken. Bakken må gerne drejes/røres.
6. Deltagerne kan frit anvende egne sabler i konkurrencen. Disse skal dog godkendes af dommerkomiteen. Såfremt en sabels udformning falder væsentlig udenfor det kendte, afgøres det af den konkurrence-ansvarlige samt dommerne. Deltagerne må ikke gøre brug af holder, støtte eller anden form for hjælp. Der må kun benyttes sabler, ikke andre redskaber. Uanset om der benyttes antikke eller nye sabler, skal klingerne sidde



forsvarligt monteret i håndtaget. I tvivls spørgsmål, vurderes sablen af den samlede dommerkomite. Løse klinger udgør en sikkerhedsrisiko for publikum og øvrige deltagere.

7. Deltagerne skal være minimum 18 år eller være i lære inden for tjenerfaget – man må ikke være beruset.
8. Deltagerne skal bære den for faget tilhørende uniform samt evt. forstykke der udleveres af konkurrencearrangør og sponsorer.
9. Deltagerne skal bære beskyttelsesbriller eller anden beskyttelsesform. Vælger deltageren ikke dette, frasiger arrangøren ethvert ansvar/erstatningskrav som dette måtte vedrøre. Dette gælder også for snitsår og lignende skader.
10. Afviklingskomiteen starter hvert heat i konkurrencen.
11. Armene hæves før konkurrencen, når man er færdig hæves armene igen og der trædes væk fra bordet. Når armene er hævet må deltageren ikke røre glassene eller flaskerne mere, ellers diskvalificeres deltageren.
(Der kan også benyttes klokke, som tegn på at man er færdig)
12. Hver deltager har det fulde ansvar for at glassene ikke vælter eller lign.
13. Dommerne vurderer ud fra følgende kriterier:
 - Tidsforbrug
 - Perfekt sabling
 - Antal forsøg
 - Spild ved sabling
 - Rest tilbage i flaske
 - Ensartethed i glassene
 - Sikkerhed
 - Hygiejne

14. Pointene gives først og fremmest for hvor hurtigt de 2 flasker åbnes og om de skænkes pænt og med stil. Dommerne kan give strafpoint for præsentation af glassene – om de er attraktive for gæsten på et hotel eller i en restaurant.

15. Følgende strafpoints lægges til:

- A. Tidsforbrug 1 sekund = 1 point
- B. Flaskens udseende efter sabling
– Max. 30 straf points
- C. Antal forsøg pr. flaske
– Max 75 straf points (8 > forsøg)
- D. Personlig fremtræden, hygiejne, stil
– Max 20 straf point
- E. Mis en place, oprydning, ingen rester af folie, muselet o.lign., håndstykker etc.
– Max 20 straf point
- F. Kvalitet af skænkning, over/underskænkning af glas – 10 straf point pr. fejl
- G. Stil i skænkning af glas – Korrekt skænkning af glas berøring af glas, væltede glas – 10 straf point pr. fejl

Spild i cl.	Spild flaske	Straf point
0 -1 cl.	0 -1 cl.	0
2-3 cl.	2-3 cl.	5
4 cl.	4 cl.	15
5 cl.	5 cl.	20
10 cl.	10 cl.	40
18,75 cl.	1/4	50
37,5 cl.	1/2	75
56,25 cl.	3/4	100
75 cl.	1	150

- H. Der må ikke være champagne tilbage i flaskerne, det betragtes som spild, hvis der er mere end 10 cl. tilbage i flaske, udløser dette en kraftigere straf, i den øvre grænse af straf muligheden mellem 40-150 straf point
- I. Eksploderer en flaske udenfor normale forskrifter* udgår deltageren af konkurrencen. Dette er dommerens vurdering og skøn, om deltageren får lov at fortsætte.
*Normale forskrifter forstås ved at hvis man hakker ned på flasken, eller andre u hensigtsmæssige måder samt sikkerhedsmæssige brist, som forårsager en eksploderet flaske.



16. Ved en død flaske får udøveren lov til at begynde forfra i efterfølgende heat.

17. Der afholdes indledende runde hvorefter de tre deltagere med kombineret laveste point for tid og evt. strafpoint går videre til finalen.

I finalen nulstilles alle point for finalister.

Vinderen vil blive fundet med det laveste kombinerede tids- og strafpoint. I tilfælde af uafgjort, vil deltageren med lavest strafpoint blive kåret som vinder. Hvis de stadig ligger lige på point vil deltageren med den hurtigst åbningstid blive kåret som vinder.

18. Derudover kan der gives en præmie til den bedste præsentation.

