

Durchführung

1. Die Durchführung des Wettbewerbs organisiert Pfalzwein. Die Weine werden blind verkostet und bewertet. Die Bewertung der Weine erfolgt durch eine Jury mit mind. 6 Personen die sich aus regionalen Vertretern (z.B. DLR) und überregionalen Vertretern zusammen setzt. Die Jury sollte auch für die Endrunde in seiner Zusammensetzung so beibehalten werden. Vorsitzende der Jury sind Jürgen Mathäß und Peer Holm.
2. Der Wettbewerb besteht aus einer Vorausscheidung und einer Endrunde. An der Vorausscheidung nehmen alle Teilnehmer teil, die die Teilnahmebedingungen erfüllen und nicht bereits aus dem Vorjahr qualifiziert sind. Dabei haben sich die besten 3 Teilnehmer (Gesamtsieger) des Vorjahres automatisch erneut zur Endrunde qualifiziert, sofern sie noch die Bedingungen unter Punkt 1. erfüllen. Alle weiteren Endrundenteilnehmer qualifizieren sich durch eine Vorentscheidung.
Die Endrunde besteht aus 20 Kellermeistern/innen.
3. Bei der Vorprobe werden die Weine nach Betriebskollektion blind verkostet. Hierbei teilt sich die Jury in zwei Gruppen auf. Beide Gruppen nominieren jeweils ca. 12 Betriebe für die Endrunde. Die punktniedrigsten ca. 3-4 Betriebe jeder der beiden Gruppen werden von der Gesamtjury nochmals gemeinsam verkostet, um die finale Auswahl der „Jungen Pfalz“ festzulegen.
4. Die 20 besten Betriebe kommen 2019 in die Endrunde. Für 2020 wird das Verfahren wie in Nr. 2 der Untergliederung „Durchführung“ vorgenommen.
5. Bei der Endrunde werden die punkthöchsten ca. 2-3 Betriebe jeder der beiden Gruppen von der Gesamtjury nochmals verkostet, um die Top 3 der Jungen Pfalz festzulegen. Die Ermittlung der Sortensieger wird nach dem Sortenprinzip vorgenommen. Die jeweils 10-15 punkthöchsten Rebsortenweine aus der oben beschriebenen Verkostung werden von der Gesamtjury gemeinsam verkostet und so die Sortensieger ermittelt.

Den teilnehmenden Betrieben werden die Bewertungsergebnisse zur Kenntnis gegeben. Die teilnehmenden Weine können durch die Teilnehmer Nachverkostet werden, sobald die Jury ihre Arbeit abgeschlossen hat.
6. Die drei Teilnehmer mit den besten Durchschnittsbewertungen sind die Sieger des Wettbewerbs. Der jeweils beste Wein in den Rebsortengruppe (mit mindestens 10 angestellten Weinen) ist der Sieger für die jeweilige Rebsorte.

Marketing und Pressearbeit

1. Am Spätnachmittag der Endrunde, nachdem die Teilnehmerverkostung abgeschlossen ist, findet eine Presseveranstaltung statt, bei der die Sieger mit ihren Weinen sowie die Siegerweine der Rebsortengruppe vorgestellt werden. Anschließend sind auch Gastronomen, Fachleute, Fachhändler und Sommeliers zur Verkostung eingeladen. Für Pressevertreter besteht die Möglichkeit, die Siegerbetriebe zu besuchen.
2. Für alle Pressevertreter, insbesondere für Presse, die nicht bei der Presseveranstaltung teilgenommen hat, stellt der Veranstalter eine Pressemitteilung sowie Fotos der Sieger und der Siegerweine zur Verfügung.
3. Die Sieger und die Siegerweine finden auch bei überregionalen Veranstaltungen der Pfalzwein besondere Beachtung.
4. Mitglieder der Jungen Pfalz nehmen an verschiedenen Weinwerbemaßnahmen teil. Sofern die Maßnahme mit großen Weinmengen verbunden ist, wird der Wein zu den üblichen Konditionen (2,00 € / Flasche + MwSt.) erstattet oder (Hofpreis ./ 30 % ./ 10% Naturalrabatt). In Sonderfällen müssen individuelle Absprachen getroffen werden. Sind geringe Mengen erforderlich (Weinverkostung / Tischpräsentationen) trägt die Kosten der teilnehmende Betrieb.
5. Folgende Veranstaltungen sind für die Junge Pfalz **verpflichtend**: Siegerehrung Junge Pfalz; Isst gut Party (letzter Freitag im Januar); Wein am Dom; Tastingtour Junge Pfalz (nach Absprache mind. 15 Betriebe)
7. Die Pfalz stellt das Logo mit dem Siegerjahr der Jungen Pfalz den beteiligten Weingütern für Marketingzwecke zur Verfügung. Dies sollte bei Printprodukten, Etiketten Verwendung finden. Auf der Homepage muss eine Verlinkung mit Pfalz.de erfolgen.
- 8.

Weiterentwicklung: Nach dem Wettbewerb können aufgrund der gesammelten Erfahrungen Verbesserungen am Konzept vorgenommen werden.