

Reglement für die Landjugend – Mostkosten



Gültig für Mostkosten auf Bezirks – und Viertelsebene

Vorbemerkung:

Ziel der Landjugendmostkosten ist es, die Mostproduktion in ihrer ganzen Breite darzustellen und zu fördern. Zielgruppe sind speziell die vielen Kleinproduzenten, die Most aus Liebhaberei und oft nur in geringen Mengen produzieren. Auch diese Produkte und ihre Produzenten sollen gewürdigt und ans Licht der Öffentlichkeit gebracht werden.

Landjugendmostkosten sind Publikumsverkostungen. Einerseits soll dadurch, dass möglichst viele Leute ihr Urteil über ein Produkt abgeben, eine große Bandbreite an Geschmäckern abgedeckt werden. Andererseits sollen durch das gemeinsame Verkosten von älteren und jüngeren Kostern Erfahrungen weitergegeben werden und dem Kosternachwuchs zugute kommen. Dadurch dient eine Mostkost gleichzeitig der Weiterbildung der Jugend in Sachen Mostkultur.

Reglement:

§ 1: Teilnahmeberechtigung:

Teilnahmeberechtigt an den Mostkosten der Landjugend als Koster sind alle Personen, die sich den Regeln unterordnen und sich bereiterklären, alle gereichten Moste zu beurteilen.

Teilnahmeberechtigt an den Mostkosten der Landjugend als Einreicher sind alle Mostproduzenten, die aus einem der Mostviertler Landjugendbezirke stammen. Pro Produzenten (Familie) darf nur 1 Most eingereicht werden (im Gegensatz zur Ortsmostkost, auf der 2 Moste pro Produzent eingereicht werden dürfen).

§ 2: Beurteilungsschema:

Bei den Mostkosten ist das auch bei den Gütesiegelverkostungen verwendete 20 – Punkte Schema zu verwenden.

§ 3: Kostleitung:

Eine Bezirks – oder die Viertelsmostkost muss von einem qualifizierten Kostleiter (ein erfahrener Koster mit Mostsommelierausbildung oder ein Lehrer einer landwirtschaftlichen Fachschule) geleitet werden. Der Kostleiter hat zu Beginn die Regeln zu erläutern und den Kostvorgang zu erklären.

Darüber hinaus wird ein Schnellkoster bestimmt, (dies kann der Kostleiter sein oder ein geübter Koster sein, idealerweise mit Mostsommelierausbildung). Dieser hat die Moste vor dem Ausschenken mit ja/nein zu beurteilen um Fehlurteile zu vermeiden, sowie alle fehlerhaften Moste auszuscheiden.

§ 4: Aufteilung der Koster:

Die anwesenden Koster sind vom Kostleiter gleichmäßig auf verschiedene Tische aufzuteilen. Nach Möglichkeit sollen dabei immer ältere, erfahrene und jüngere Koster gemeinsam auf einem Tisch sitzen.

§ 5: Vergleichsmost:

Zu Beginn jeder Verkostung wird den Kostern ein Vergleichsmost gereicht. Anhand dieses Vergleichsmostes erläutert der Kostleiter die einzelnen Kriterien der Verkostung. Der Vergleichsmost ist ein Most, der nicht an der Bewertung teilnimmt. Sollte

ein solcher Most nicht vorhanden sein, dann ist der Most zu einem späteren Zeitpunkt (der den Kostern natürlich nicht bekannt ist) noch einmal zu reichen. Zur Bewertung ist das 2. Ergebnis heranzuziehen, das erste Ergebnis (der Vergleichsverkostung) ist zu streichen.

§ 6: Ablauf und Umfeld:

Die Moste werden nach ihrer Anlieferung in einem separaten Raum gelagert und dort nummeriert, so dass die Startnummer den Kostern nicht bekannt ist. Die Moste werden von Helfern in neutralen Glaskrügen den Kostern präsentiert (Bewertung der Farbe). Der Ausschank soll nach Möglichkeit in „original Mostgläsern“ erfolgen. Jeder Koster gibt sein Urteil einzeln ab. Im Anschluss an die Kost soll ein Gruppenurteil (tischweise) gefällt werden, das dann zur Endauswertung herangezogen wird. Zwischen den einzelnen Verkostungsdurchgängen wird zur Geschmacksneutralisation Wasser und Brot gereicht. Rauchen ist während der Verkostung verboten.

§ 7: Gruppenbildung:

Sind mehr als 25 Moste am Start, so sind die Koster in 2 Gruppen zu teilen, wobei die erste Gruppe alle ungeraden Startnummern, die zweite Gruppe alle geraden Startnummern zum Kosten bekommt. Durch Kreuzverkostungen (1 Most in beiden Gruppen) soll die Gleichmäßigkeit der Verkostungsergebnisse getestet und sichergestellt werden.

§ 8: Anwesenheit der Mostproduzenten:

Die Produzenten der teilnehmenden Moste sollen bei der Verkostung anwesend sein. Können sie selber nicht kommen, so soll zumindest ein Vertreter (anderes Familienmitglied) zur Kost entsandt werden.

§ 9: Laborwerte der gereichten Moste:

Die Moste, die an einer Bezirks – oder der Viertelsmostkost teilnehmen, sind zuvor im Labor zu testen. Dabei gelten folgende Grenzwerte:

<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>mindestens 5 % vol.</i>
<i>Säure:</i>	<i>mindestens 5,0 g/l (berechnet als Weinsäure)</i>
<i>Freies SO₂ :</i>	<i>maximal 50 mg/l</i>
<i>Restzucker:</i>	<i>maximal 8 g/l (ausgenommen steril gefüllte Moste)</i>

Die Untersuchung hat in einer Fachschule zu erfolgen. Die Betreuungslehrer werden gebeten, die Analyseergebnisse spätestens bei der Vormostkost bekannt zu geben. Es wird den Mostproduzenten empfohlen die Untersuchungsergebnisse bereits vor der Vormostkost zu erfragen, ob der Most zur Kost eingereicht werden darf.

§ 10: Qualifikation für die Viertelsmostkost bzw. für die Viertelsmostprämierung:

Grundsätzlich sind die besten 3 Moste einer Bezirksmostkost für die Viertelsvormostkost teilnahmeberechtigt. Ab 100 Proben bezirkswweit (alle Ortskosten in Summe) darf pro 50 Proben noch ein zusätzlicher Most eingereicht werden.

Die besten 16 Moste der Viertelsvormostkost. werden bei der Viertelsmostprämierung „Most & Kultur“ ausgezeichnet. Es gibt keine weitere Reihung, die Mostliste wird alphabetisch erstellt.

Als „Schankmost“ bei Most & Kultur wird ein Most aus den 16 prämierten Mosten verwendet. Er soll das Mostgütesiegel besitzen.