

# WorldDrinksAwards2026 London 13.4. – 15.4.2026

Jedes Jahr finden in London die „WorldDrinksAwards“ statt. Hier werden unterschiedliche Getränke von internationalen Juroren in Form einer Blindverkostung nach unterschiedlichen Kriterien bewertet.

Für mich war es eine besondere Ehre, als Juror zu diesem Event eingeladen zu werden. Viele begeisterte Menschen der ganzen Welt kennenzulernen, war eine ganz besondere Herausforderung.

Wie könnte es anders sein, in meiner Kategorie wurden ausschließlich GIN bewertet.

Man darf nicht vergessen: in erster Linie geht es bei diesen Bewertungen um die Bewertung der „Handarbeit“ bei diesen eingereichten Produkten. Man darf es nicht verwechseln mit einer ausschließlichen Bewertung des Geschmacks (50 verschiedene Personen haben alle einen unterschiedlichen Geschmack; andere 50 Personen haben wieder einen anderen Geschmack)

An diesem Tag war ich mit einem Schweden, einem Dänen und einer Norwegerin, insgesamt zu fünft an einem Tisch. Komplettiert wurde unsere Runde von Emma, einer Britin (als Diplom-Sommelière für Sprituiosen), die uns geholfen hat, unsere gemeinsamen Entscheidungen zu betrachten. Wir waren uns aber alle bei unseren Entscheidungen fast immer einer Meinung. Daher gab es keine Beeinflussung von anderen.

Von den 700 verschiedenen Einsendungen, die ausschließlich als Gin in den unterschiedlichen Herstellungsvarianten bewertet wurden (London Dry Gin, Distilled Gin, Contemporary Style Gin, Navy Gin; etc.), hatte ich zusammen mit meinen Juroren an unserem Tisch 80 verschiedene Gin zu bewerten.

Ja, ihr habt richtig gelesen; es waren 80 verschiedene Gin!

Zu Beginn dieser Veranstaltung hat uns Emma darauf hingewiesen, diese große Anzahl Gin nicht zu trinken, da sie uns nach 10-12 Gin nicht hinaustragen wollten (kleiner Scherz!) Natürlich wussten wir von vorneherein, dass das nur als Blindverkostung funktionieren kann. Wir wussten weder Bescheid darüber, woher der Gin stammte noch in welchem Land dieser hergestellt wurde. Also eine echte Blindverkostung.

## **Gesagt? Getan!**

..Ich muss zugeben, dass nach 45-50 verschiedenen Gin, die es zu bewerten galt, meine Zunge eine kleine Pause brauchte.

Wir haben Kleinigkeiten zu essen bekommen und es wurden (geschmacklose) Getränke als „Neutralisierer“ für deine Zunge zur Verfügung gestellt.

Ich gebe zu, dass bei dieser großen Anzahl von unterschiedlichem Gin es mir nicht wirklich möglich war, den eigenen „Jonyator“ schnell herauszuschmecken. Also kein „Heimvorteil!“

Einig waren sich allerdings alle Juroren bei der Gesamtbeurteilung (nicht nur von allen eingesandten Gin),  
dass mein „JONYNATOR“ die Silber-Medaille 2026 als „London Dry Gin“ in der Kategorie „London Dry Gin“ gewonnen hat.

Was soll ich noch dazu sagen?

**Ich bin stolz auf dieses Ergebnis!**

**Es sind doch sehr viele Gin, die für diese Bewertung herangezogen werden.**

Es war wirklich eine absolut interessante Erfahrung in diesem gesamten Bewerb. Daran kann man unschwer erkennen, dass echtes „Handwerk“ in Tirol auch international Aberkennung findet.

Anbei schicke ich euch ein paar Fotos (und das entsprechende Zerifikat).

Liebe Grüße!

Robert Rudler

[www.gines-tirol.com](http://www.gines-tirol.com)

Cheers!



