



# REGLEMENT

## 26<sup>ème</sup> Concours international de vins Zurich

du 2 au 5 juillet 2019  
au Technopark®Zürich

# **26<sup>ème</sup> Concours international de vins Zurich**

## **Règlement**

### **Dates à retenir**

<b>Inscription</b>	<b>dès le 28 mars 2019</b>
<b>Délai d'inscription</b>	<b>17 mai 2019</b>
<b>Livraison des vins</b>	<b>11 – 13 juin 2019</b>
<b>Dégustation des vins</b>	<b>2 – 5 juillet 2019</b>
<b>Communication des résultats</b>	<b>13 août 2019</b>
<b>Remise des distinctions</b>	<b>21 août 2019</b>

**Art. 1 Organisation**

Expovina AG, Postfach 246, CH-8049 Zürich

**Art. 2 Patronage**

USOE, Union Suisse des Œnologues, La Vy-Neuve 3C, CH-1287 Laconnex

**Art. 3 But**

Le Concours international de vins Zurich a pour but de renforcer la confiance du consommateur envers les vins commercialisés en Suisse et de faire prendre conscience de l'importance du rapport prix/qualité tant au niveau de l'offre que de la demande.

Le concours permet de donner une image représentative de la qualité et de la diversité des vins indigènes et étrangers disponibles sur le marché suisse. Il apporte, par ailleurs, une contribution à la commercialisation des vins présentés en répondant aux besoins du consommateur.

L'appréciation des vins dans le cadre d'un concours indépendant, neutre et reconnu veut inciter les vigneron-encaveurs, les encaveurs et les négociants à améliorer sans cesse la qualité des produits et à adapter l'assortiment des vins à la demande du marché.

**Art. 4 Lieu de dégustation des vins**

Technopark® Zürich, Centre de conférence, Technoparkstrasse 1, 8005 Zürich  
[www.technopark.ch](http://www.technopark.ch)

**Art. 5 Conditions de participation**

Peuvent participer au concours les négociants, les encaveurs et les vigneron-encaveurs suisses inscrits au registre du Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV).

**Art. 6 Vins admis au concours**

Sont admis au concours les vins suisses et étrangers y compris les vins perlés et mousseux avec indication d'origine contrôlée ou protégée ainsi que les vins de pays (y compris les vins perlés et mousseux) avec indication géographique protégée.

Tous les vins y compris les vins perlés et mousseux ne sont acceptés qu'en bouteilles de 75 cl ou 70 cl. Toutefois à titre exceptionnel, les vins non effervescents en bouteilles de 50 cl peuvent être admis à condition qu'ils répondent aux exigences du prix minimal.

Les bouteilles à capacité de 35 cl, 37.5 cl, 50 cl ou 62 cl sont admises pour les vins de liqueur et les vins produits avec des techniques de récolte et de vinification particulières (ex.: vendanges tardives, vins de paille, etc.)

Pour chaque vin présenté, au minimum 1'000 bouteilles (300 pour les vins définis à l'alinéa 3 du présent article) doivent être disponibles à la vente.

Au moment de la remise des diplômes et des distinctions le 21 août 2019 à Zurich, au moins 200 bouteilles de chaque vin inscrit doivent être disponibles.

Les vins présentés doivent figurer dans la liste des prix de l'entreprise.

Les vins présentés doivent être conformes et admis pour la vente en Suisse.

Le prix de vente au consommateur après déduction de tous les rabais, TVA incluse, doit être au minimum de CHF 8.00 par bouteille.

## **Art. 7 Catégories de vin**

Les vins sont classés dans six catégories principales:

### **1. Vins blancs**

- 1.1 Vin blanc, sucre résiduel égal ou inférieur à 4 g/l
- 1.2 Vin blanc, sucre résiduel supérieur à 4 et égal ou inférieur à 12 g/l
- 1.3 Vin blanc, sucre résiduel supérieur à 12 et égal ou inférieur à 45 g/l
- 1.4 Vin blanc, sucre résiduel supérieur à 45 g/l

### **2. Vins blancs obtenu à partir de raisins rouges**

- 2.1 Blanc de noirs, sucre résiduel égal ou inférieur à 4 g/l
- 2.2 Blanc de noirs, sucre résiduel supérieur à 4 et égal ou inférieur à 12 g/l
- 2.3 Blanc de noirs, sucre résiduel supérieur à 12 g/l

### **3. Vins rosés, Schiller**

- 3.1 Vin rosé ou Schiller, sucre résiduel égal ou inférieur à 4 g/l
- 3.2 Vin rosé ou Schiller, sucre résiduel supérieur à 4 et égal ou inférieur à 12 g/l
- 3.3 Vin rosé ou Schiller, sucre résiduel supérieur à 12 g/l

### **4. Vins rouges**

- 4.1 Vin rouge, sucre résiduel égal ou inférieur à 4 g/l
- 4.2 Vin rouge, sucre résiduel supérieur à 4 et égal ou inférieur à 12 g/l
- 4.3 Vin rouge, sucre résiduel supérieur à 12 g/l

### **5. Vins perlés et mousseux**

- 5.1 Vin perlé (entre 1 et 2.5 bar à 20° C), sucre résiduel égal ou inférieur à 15 g/l
- 5.2 Vin perlé, sucre résiduel supérieur à 15 g/l
- 5.3 Vin mousseux (au moins 3 bar à 20° C), sucre résiduel égal ou inférieur à 15 g/l
- 5.4 Vin mousseux, sucre résiduel supérieur à 15 g/l

### **6. Vins de liqueur**

- 6.1 Vin de liqueur blanc
- 6.2 Vin de liqueur rouge

## Art. 8 Inscription

L'inscription se fait par internet.

**Adresse internet:**

[www.expovina-iwpz.ch](http://www.expovina-iwpz.ch)

**Adresse postale:**

Expovina AG  
Concours international de vins Zurich  
Postfach 246, 8049 Zürich  
Tél. 044 752 33 66 / Fax 044 752 33 63  
e-mail: [iwpz@expovina.ch](mailto:iwpz@expovina.ch)

**Délai d'inscription: 17 mai 2019.**

**Déclaration de conformité:**

Par l'inscription au concours, le participant confirme que les vins sont conformes au présent règlement.

Les vainqueurs des prix spéciaux (Art. 16) acceptent de fournir gratuitement à l'organisateur de la cérémonie de remise des diplômes six bouteilles de leur vin gagnant. En ce qui concerne le prix EXPOVINA-exposants, les six bouteilles correspondent au vin avec le plus haut pointage des vins qui sont déterminants pour l'attribution de ce prix.

## Art. 9 Déclarations obligatoires

Pour chaque vin, l'inscription doit comporter l'indication de la catégorie de vin (cf. art. 7), du pays, de l'origine ou de la provenance (avec classification), du millésime, du producteur, du/des cépage(s), de la teneur en alcool, du prix de vente au consommateur (TVA incl.), du numéro du lot (selon l'OIDA art. 3, alinéa 1, lettre m en liaison avec les art. 19 et 20), du nombre de bouteilles produites ainsi que des informations complémentaires sur les techniques particulières de récolte, de vinification ou d'élevage (ex. vendanges tardives, élevage en barrique, dosage pour les vins mousseux, etc.).

Les cépages dont la part dépasse 15 % de l'assemblage doivent être indiqués.

La teneur en sucre résiduel (en g/l) de chaque vin doit être déclarée sur la fiche d'inscription. La commission technique contrôle ces indications par échantillonnage selon les directives de l'USOE. En cas de fausse déclaration avérée l'art. 14 s'applique.

## Art. 10 Envoi des vins

Les vins doivent être livrés en conditionnement original. Les étiquettes doivent porter les indications prescrites par la législation suisse sur les denrées alimentaires ainsi que le millésime (exceptions: vins mousseux ou perlés et vins de liqueur sans millésime).

Les vins inscrits dont l'habillage ne correspond pas à la forme commercialisée ne sont pas conformes au règlement et seront éliminés du concours. Des échantillons tirés de la cuve ou préparés à titre d'échantillonnage ne sont pas admis.

Les formalités de livraison seront communiquées en temps utile par EXPOVINA.

## Art. 11 Nombre de bouteilles destinées à la dégustation

Trois bouteilles de chaque vin inscrit doivent être mises à disposition du concours. L'envoi des vins se fait aux frais et aux risques du participant. Les vins envoyés deviennent propriété de l'organisation.

## Art. 12 Jury

Les jurés sont choisis par la commission technique du concours. Ils sont désignés en considération de leurs qualifications (ad personam). En cas d'empêchement, ils ne peuvent être remplacés que par la commission technique.

Chaque jury est composé de cinq membres dont un est nommé secrétaire de table par la commission technique. Les secrétaires de table sont des personnes reconnues de la profession vitivinicole et sont en général au bénéfice d'une formation oenologique.

Les jurys travaillent sous la direction de la commission technique du concours.

La commission technique est composée des personnes suivantes:

- **Hans Bättig**, Dipl. Ing. agr. ETH:  
**Organisation générale et direction technique**
- **Philippe Hunziker**, lic. iur.:  
**Aspects juridiques, adjoint de la direction technique**
- **Mike Favre**, Œnologue:  
**Représentant de la Suisse romande**
- **Daniel Künzi**, Inf. Ing. HTL:  
**Développement et application informatique**
- **Daniele Maffei**, Œnologue, Directeur Azienda agraria cantonale, Mezzana:  
**Représentant de la Suisse italienne**
- **François Murisier**, Dr. Ing. agr. ETH:  
**Contacts internationaux**
- **Kaspar Wetli**, Œnologue, Président de l'Interprofession de la Vigne et du Vin de la Suisse alémanique: **Représentant de la Suisse alémanique**
- **Othmar Stäheli**, Responsable médias:  
**Média, information**
- **Martin Wiederkehr**, Œnologue:  
**Représentant de l'Union Suisse des Œnologues**

## Art. 13 Dégustation des vins

Les vins sont groupés en règle générale par région de production, cépage, catégorie de vin et millésime. La fiche de dégustation ne peut contenir que ces informations. Les vins sont appréciés verre par verre et à l'aveugle.

Chaque vin est dégusté par un jury de cinq membres. Le secrétaire de table gère la dégustation. En cas de différences importantes de pointage au sein d'un jury, la commission a la possibilité de faire déguster le vin en question une deuxième fois.

La formation des secrétaires de table et des membres du jury doit se faire selon les indications de la commission technique.

Chaque jury ne doit pas déguster plus que 40 vins par jour. Pour les vins doux, les mousseux et les vins très corsés, le nombre d'échantillons par jour peut être inférieur.

Le système de cotation utilisé se base sur la fiche à 100 points reconnue pour les concours internationaux.

## **Art. 14 Violation du règlement**

Tout vin qui ne correspond pas aux conditions du présent règlement et aux données d'inscription sera éliminé du concours. Le participant perd tout droit à la communication des résultats obtenus par le vin concerné.

L'élimination d'un vin pour les raisons citées ci-dessus ne dispense pas du paiement de la taxe d'inscription.

## **Art. 15 Diplômes, utilisation des macarons**

Pour la remise des diplômes, la moyenne des notes individuelles des membres du jury est déterminantes.

Les distinctions suivantes sont attribuées:

Diplôme d'or  
Diplôme d'argent

Selon les normes de l'Union Internationale des Œnologues (UIOE) pour les concours de vins, le nombre de distinctions décernées pour les meilleurs vins ne doit pas dépasser 30 % du total des vins dégustés au concours. La limite inférieure du diplôme d'argent est adaptée pour satisfaire cette exigence.

Le participant a le droit d'afficher sur les bouteilles des vins primés (diplôme d'or ou diplôme d'argent) le macaron avec le logo officiel du concours déposé au registre des marques. Les macarons peuvent être obtenus directement auprès d'une imprimerie mandatée par EXPOVINA. Les participants peuvent demander un diplôme électronique à disposition pour le commerce en ligne.

Pour tout autre usage du logo, EXPOVINA doit être consultée au préalable. Toute utilisation non autorisée ou abusive est interdite. EXPOVINA se réserve la voie de droit.

## **Art. 16 Prix spéciaux**

### **16.1 Prix Vetropack**

Le Prix Vetropack est décerné par la société Vetropack SA. Il récompense le producteur du meilleur vin suisse d'un cépage principal, en l'occurrence le Chasselas et le Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) pour les vins blancs ou le Pinot Noir, le Gamay et le Merlot pour les vins rouges. Ce prix offre au lauréat la possibilité de personnaliser une bouteille Vetropack selon ses vœux, tout en bénéficiant de l'expérience et des conseils du team de Vetropack. Une compensation en espèces est exclue.

Au 26<sup>ème</sup> Concours international de vins Zurich, la société Vetropack SA décernera le prix au vin blanc sec suisse (catégorie de vin 1.1, art. 7) issu de Chasselas ou de Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) ayant obtenu le meilleur score. En cas d'égalité de pointage le prix est décerné au vin avec l'écart type le plus faible.

## 16.2 Prix ,best of' Suisse

Les prix ,best of' Suisse sont attribués aux participants ayant obtenu dans la catégorie des vins blancs ou dans la catégorie des vins rouges le plus haut pointage dans une des **six régions viticoles suisses** (Valais, Vaud, Genève, Suisse alémanique, Région des Trois Lacs, Tessin).

Les conditions pour l'attribution du prix ,best of' Suisse sont les suivantes:

- a. Le **vin blanc** avec le plus haut pointage doit provenir des sous-catégories 1.1 ou 1.2.
- b. Le **vin rouge** avec le plus haut pointage doit provenir des sous-catégories 4.1 ou 4.2.
- c. Les vins primés ont obtenu au moins un diplôme d'argent.

En règle générale, les prix ,best of' ne sont décernés qu'au cas où la région est représentée au concours avec au moins 20 vins, soit dans la catégorie des vins blancs avec les sous-catégories 1.1. et 1.2, soit dans la catégorie des vins rouges avec les sous-catégories 4.1. et 4.2.

## 16.3 Prix ,best of' internationaux : Europe et Nouveau Monde

### Prix ,best of' Europe :

Les prix ,best of' pour les **vins rouges** européens sont décernés par pays. Ils sont attribués aux participants ayant obtenu le plus haut pointage dans la catégorie des vins rouges d'un pays.

Le prix ,best of' pour les **vins blancs** européens est décerné au participant ayant obtenu dans la catégorie des vins blancs le plus haut pointage de l'ensemble des vins blancs de tous les pays européens.

### Prix ,best of' Nouveau Monde :

Les prix ,best of' pour les **vins rouges** du Nouveau Monde sont décernés aux pays ou aux groupes de pays suivants: Etats-Unis, Amérique du Sud, Océanie (Australie et Nouvelle Zélande) et Afrique du Sud.

Ils sont attribués aux participants ayant obtenu dans la catégorie des vins rouges le plus haut pointage dans un des pays ou dans un des groupes de pays.

Le prix ,best of' pour les **vins blancs** du Nouveau Monde est décerné au participant ayant obtenu dans la catégorie des vins blancs le plus haut pointage de l'ensemble des vins blancs du Nouveau Monde.

Les conditions pour l'attribution des prix ,best of' internationaux sont les suivantes:

- a. Le vin blanc avec le plus haut pointage doit provenir des sous-catégories 1.1 ou 1.2.
- b. Le vin rouge avec le plus haut pointage doit provenir des sous-catégories 4.1 ou 4.2.
- c. Les vins primés ont obtenu au moins un diplôme d'argent.

En règle générale, les prix ,best of' pour les pays ou les groupes de pays ne sont décernés qu'au cas où les pays ou les groupes de pays sont représentés au concours avec au moins 20 vins, soit dans la catégorie des vins blancs avec les sous-catégories 1.1. et 1.2, soit dans la catégorie des vins rouges avec les sous-catégories 4.1. et 4.2.



#### 16.4 Prix ,best of' de catégories de vin particulières

Les catégories de vin suivantes sont primées: vins rosés, vins mousseux et vins doux.

Les conditions pour l'attribution des prix ,best of' d'une catégorie de vin sont les suivantes:

- a. Les vins rosés doivent provenir des sous-catégories 3.1 ou 3.2. Les vins avec la désignation Schiller font partie de ces sous-catégories.
- b. Les vins mousseux doivent provenir des sous-catégories 5.3 ou 5.4.
- c. Les vins doux doivent provenir de la sous-catégorie 1.4. Ils peuvent provenir des sous-catégories 6.1 ou 6.2, sous condition qu'ils aient au moins 45 g/l de sucre résiduel.
- d. Les vins primés ont obtenu au moins un diplôme d'argent.

En règle générale, les prix ,best of' pour les catégories de vin ne sont décernés qu'au cas où les catégories mentionnées sous alinéa 2 sont représentées avec au moins 20 vins.

#### 16.5 Prix du meilleur vin bio

Le prix du meilleur vin bio est décerné au vin avec le plus haut pointage, issu d'une production biologique certifiée. En cas d'égalité de pointage le prix du meilleur vin bio est décerné au vin avec l'écart type le plus faible. La certification bio doit figurer sur l'étiquette du vin ou être attestée par des documents qui accompagnent la livraison du vin présenté.

#### 16.6 Vainqueur rapport qualité/prix

Les distinctions pour les vainqueurs rapport qualité/prix sont décernées dans les catégories de vin 1, 2 et 4 (art. 7) pour des vins ayant au maximum 12 g/l de sucre résiduel.

Les distinctions sont attribuées aux catégories de prix suivantes :

- a. **Economy**: fourchette de CHF 8.00 à CHF 19.99  
avec une distinction pour le vin avec le plus haut pointage  
à la sous-catégorie 1: CHF 8.00 bis CHF 10.99,  
à la sous-catégorie 2: CHF 11.00 bis CHF 14.99 et  
à la sous-catégorie 3: CHF 15.00 bis 19.99.
- b. **Business**: fourchette de CHF 20.00 à CHF 39.99  
avec une distinction pour le vin avec le plus haut pointage  
à la sous-catégorie 1: CHF 20.00 bis CHF 29.99 et  
à la sous-catégorie 2: CHF 30.00 bis CHF 39.99.
- c. **First**: distinction pour le vin avec le plus haut pointage avec un prix de CHF 40.00 ou plus.

Le prix de vente au consommateur (TVA incl., sans prise en considération d'éventuels rabais), qui est indiqué dans la liste des prix du participant, est déterminant. Dans le cas des revendeurs ou des négociants en gros, le prix indicatif (TVA incl., sans prise en considération d'éventuels rabais) indiqué lors de l'inscription du vin est déterminant.

Le prix indiqué par le participant lors de l'inscription du vin, sera vérifié au jour de référence (le 11 juillet 2019) dans le cadre du contrôle des résultats. Si aucune liste des prix de vente au consommateur n'est disponible, le prix le plus bas, au jour de référence, sera déterminé sur la base d'au maximum trois offres mentionnées sur internet par un producteur ou un négociant enregistré en Suisse.

En cas d'égalité de pointage, est déterminant pour l'attribution de la distinction, le prix le plus bas jugé conforme aux exigences des alinéas 3 et 4 et considéré crédible par la commission technique.

## 16.7 Prix EXPOVINA-exposants

Le prix EXPOVINA-exposants est attribué à l'exposant qui sera présent avec un stand sur le bateau lors de la 66<sup>ème</sup> exposition de vins et qui aura obtenu avec trois de ses vins inscrits au concours la plus haute moyenne de tous les exposants ayant participé au 26<sup>ème</sup> Concours international de vins Zurich.

Les vins pris en considération pour la moyenne des trois vins doivent remplir les conditions suivantes:

- Ils doivent provenir d'au moins deux catégories principales de vin définies à l'art.7.
- Au moins deux de ces vins doivent avoir obtenu un diplôme d'or, le troisième vin doit répondre aux exigences d'un diplôme d'argent.

Le prix, décerné pour la plus haute moyenne (compte tenu des conditions mentionnées sous alinéa 2 de cet article), est doté d'un montant de CHF 5'000.-.

En cas d'ex aequo, le prix est décerné à celui qui a gagné le plus de diplômes d'or. Si après cela il y a toujours égalité, le prix sera attribué à l'exposant avec le plus grand nombre de vins présentés au concours. Au cas où l'égalité persiste, la plus haute moyenne de tous les vins présentés au concours sera déterminante.

L'exposant récompensé et les vins gagnants seront mentionnés au catalogue de la 66<sup>ème</sup> édition de la Zürcher Wein-Ausstellung.

## Art. 17 Recours

Les résultats de l'appréciation sont définitifs. Aucun recours ne peut être formulé contre la décision du jury.

## Art. 18 Communication des résultats

Les résultats du jury seront communiqués aux participants le **13 août 2019**. Les vainqueurs des prix spéciaux seront informés de manière spécifique.

## Art. 19 Publication

Les vins primés sont publiés sur internet sous [www.expovina.ch](http://www.expovina.ch) ainsi que sur le site de l'Union Suisse des Œnologues sous [www.oenologue.ch](http://www.oenologue.ch).

Dans le cadre de la coopération avec « VINUM – Le magazine européen du vin », les vainqueurs bénéficieront de promotion à travers divers événements de relations publiques tels qu'une publication spéciale dans l'édition de VINUM du mois de septembre 2019 ainsi que par des communications de types réseaux sociaux et du marketing digital.

## Art. 20 Remise des diplômes et des distinctions

La remise des diplômes et des distinctions aura lieu le **21 août 2019** dans le cadre de la cérémonie de remise des distinctions.

Lors de la cérémonie de remise des distinctions, les vainqueurs des prix spéciaux seront honorés de façon spéciale.

## **Art. 21 Finance d'inscription**

Une finance d'inscription est perçue pour chaque vin inscrit au 26<sup>ème</sup> Concours international de vins Zurich. Elle couvre les frais d'enregistrement des vins, d'organisation et de gestion de la dégustation, les frais de voyage et de logement des membres du jury, les coûts de création des diplômes ainsi que l'invitation des lauréats à la remise des diplômes.

La finance d'inscription par vin est fixée à:

- CHF 190.- (plus TVA 7.7 %) pour l'inscription de 1 à 5 vins,
- CHF 175.- (plus TVA 7.7 %) pour l'inscription de 6 à 15 vins,
- CHF 160.- (plus TVA 7.7 %) pour l'inscription de plus de 15 vins.

La finance d'inscription doit être payée jusqu'au **17 juin 2019** au plus tard.

## **Art. 22 Acceptation du règlement**

Avec l'inscription des vins, le participant accepte les dispositions du règlement et les jugements du 26<sup>ème</sup> Concours international de vins Zurich.

Zurich, le 18 mars 2019