

# Règlement

## EXPOVINA Wine Trophy, Zürich

### Table des matières

1. Nom du concours, objectifs, organisation, responsabilités .....	2
2. Conditions d'admission, catégories de vin .....	3
3. Diplômes, prix best of et prix spéciaux .....	5
4. Communication et publication des résultats .....	8
5. Conditions d'enregistrement, modalités de soumission .....	9
6. Évaluation des vins .....	10
7. Conditions générales du concours, exigences en matière de publicité .....	11

### Aperçu des dates

Inscription	dès le 30 mars 2022
Délai d'inscription	20 mai 2022
Livraison des vins	7 au 9 juin 2022
Dégustation des vins	5 au 8 juillet 2022
Communication des résultats	15 août 2022
Cérémonie de remise des prix	31 août 2022

## 1. Désignation du concours, objectifs, organisation, responsabilités

### Nouveau nom

Le « Concours international de vins Zurich », organisé pour la première fois en 1983, change de nom en 2021 et devient **EXPOVINA Wine Trophy, Zürich**. EXPOVINA, organisatrice du concours, positionne ainsi le concours international des vins comme une de ses pierres angulaires, aux côtés des deux expositions, **EXPOVINA Zürcher Wein-Ausstellung** sur les bateaux du lac de Zürich et **EXPOVINA Primavera** à Zürich Ouest.

### Art. 1 Buts

L'EXPOVINA Wine Trophy, Zürich entend mettre en évidence la valeur qualitative du marché suisse du vin, distinguer les vins de qualité exquise disponibles sur le marché et valoriser les compétences des producteurs et négociants en vins.

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. A travers les distinctions décernées, il apporte une contribution à la commercialisation des vins présentés au concours.

Le concours 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 qualité/prix tant au niveau de l'offre que de la demande.

L'appréciation des vins dans le cadre d'un concours indépendant, neutre et reconnu veut aider les vigneron-encaveurs, les encaveurs et les négociants à mieux évaluer le positionnement de leurs vins par rapport à leurs concurrents, les encourager à améliorer encore la qualité et les soutenir dans la vente grâce au prix qu'ils ont reçu.

### Art. 2 Organisation

EXPOVINA organise depuis 1983 le «Concours international de vins Zurich», dénommé dès 2021 «EXPOVINA Wine Trophy, Zürich». EXPOVINA confie à une direction technique le soin d'organiser le concours de manière professionnelle, sur la base des normes de l'Union suisse des œnologues (USOE) en matière de concours de vins.

L'adresse de correspondance est la suivante : Expovina AG, Postfach 126, CH-8049 Zürich

### Art. 3 Partenaire média

VINUM soutient, en tant que partenaire de coopération et de média, le travail de relations publiques pour l'EXPOVINA Wine Trophy, Zürich dans les différents canaux de communication. Il communique les résultats du concours à travers une publication spéciale et organise la cérémonie de remise des prix.

Adresse de contact : Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, 8050 Zürich

### Art. 4 Patronage

Le concours est placé sous le patronage de l'Union Suisse des Oenologues / Schweizerischer Oenologen-Verband (USOE).

Adresse de contact : USOE, Union Suisse des Œnologues, CP 209, 1233 Bernex

## **Art. 5 La direction technique et jury**

La direction technique est responsable de l'exécution professionnelle du concours et de l'attribution correcte des diplômes et des prix spéciaux. Elle constitue la dernière instance pour tout ce qui concerne la dégustation et le règlement.

La direction technique est composée des personnes suivantes :

- **Ivan Barbic**, Master of Wine, Dipl. Ing. ETH
- **Daniele Maffei**, Œnologue, Directeur Azienda agraria cantonale, Mezzana
- **Emeline Zufferey**, Œnologue, responsable du patronage
- **Othmar Stäheli**, Responsable médias
- **Daniel Künzi**, Inf. Ing. HTL, Développement et application informatique

Les jurés sont choisis par la direction technique du concours. Ils sont désignés sur la base de leurs compétences professionnelles et sensorielles (ad personam). En cas d'empêchement, ils ne peuvent être remplacés que par la direction technique.

Chaque jury est composé de cinq membres dont un est nommé secrétaire de table par la direction technique. Les secrétaires de table sont des personnes reconnues de la profession vitivinicole et sont en général au bénéfice d'une formation œnologique. Ils ont la responsabilité d'assurer la direction de leur jury.

La direction technique assure le contrôle de la qualité du travail des jurys.

## **2. Conditions d'admission, catégories de vin**

### **Art. 6 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. 7 Vins admis au concours**

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

Tous les vins y compris les vins pétillants 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 prix le 31 août 2021 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. Ils doivent être conformes et admis pour la vente en Suisse.

Le prix de vente au consommateur, TVA incluse, doit être au minimum de CHF 10.00 par bouteille. Il doit être respecté en particulier lorsque le logo de l'«EXPOVINA Wine Trophy Zürich» ou la marque verbale «EXPOVINA» est utilisé à des fins publicitaires de toute nature (médias imprimés, site web, indications sur les bouteilles, etc.).

## **Art. 8 Catégories de vin**

Les vins sont classés dans cinq 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 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 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 g/l

### **5. Vins pétillants et mousseux**

- 5.1 Vin pétillant (entre 1 et 2.5 bar à 20° C), sucre résiduel égal ou inférieur à 12 g/l
- 5.2 Vin pétillant, sucre résiduel supérieur à 12 g/l
- 5.3 Vin mousseux (au moins 3 bar à 20° C), sucre résiduel égal ou inférieur à 12 g/l
- 5.4 Vin mousseux, sucre résiduel supérieur à 12 g/l

### 3. Diplômes, prix ,best of' et prix spéciaux

#### Tableau synoptique

Désignation	Spécifications	Principales conditions*
Diplôme d'or	Vins avec 89 points et plus	Toutes catégories
Diplôme d'argent	Vins dans la limite des 30%	Toutes catégories
Vainqueurs rapport qualité/prix	Catégories 1.1/1.2 ou 4.1/4.2	Economy, EconomyPlus, Business
<b>Prix ,best of'</b>	<b>Suisse, Europe, Nouveau Monde</b>	
Prix ,best of' Suisse	Gagnant par région viticole suisse	Vins blancs jusqu'à 12 g/l s. r.**
Prix ,best of' Suisse	Gagnant par région viticole suisse	Vins rouges jusqu'à 12 g/l s. r.
Prix ,best of' Europe	Gagnant Europe / Vins blancs	Vins blancs jusqu'à 12 g/l s. r.
Prix ,best of' Europe	Gagnants par pays / vins rouges	Vins rouges jusqu'à 12 g/l s. r.
Prix ,best of' Nouveau Monde	Gagnant Nouveau Monde / Vins bls	Vins blancs jusqu'à 12 g/l s. r.
Prix ,best of' Nouveau Monde	Gagnant Nouveau Monde / Vins rgs	Vins rouges jusqu'à 12 g/l s. r.
<b>Prix ,best of'</b>	<b>Catégories de vin particulières</b>	
Prix ,best of' blanc de noirs	Catégorie 2	Blancs de Noirs jusqu'à 12 g/l s. r.
Prix ,best of' rosé	Catégorie 3	Vins rosés jusqu'à 12 g/l s. r.
Prix ,best of' vin mousseux	Catégories 5.3 et 5.4	Vins mousseux de tous dosages
Prix ,best of' vin doux	Catégorie 1.4	Vins blancs à partir de 45 g/l s. r.
Prix ,best of' bio	Toutes les catégories et pays	Certificat bio
<b>Prix spéciaux</b>		
Prix Vetropack	Gagnant par région viticole suisse	Catégories 1.1/1.2 ou 4.1/4.2
Prix Commerçant spécialisé	Moyenne de trois vins	Cat. 1, 2, 3, 4 jusqu'à 12 g/l s. r.
Prix EXPOVINA-exposants	Moyenne de trois vins	Cat. 1, 2, 3, 4 jusqu'à 12 g/l s. r.

\*Voir les détails dans l'article correspondant, \*\*s. r. = sucre résiduel  
L'indication respective des catégories se réfère à l'art. 8 du règlement.

#### Art. 9 Diplômes et vainqueurs rapport qualité/prix

Les diplômes suivants sont attribués :

Diplôme d'or

Diplôme d'argent

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

Selon les normes de l'Union Internationale des Œnologues (UIOE) pour les concours de vins, le nombre de distinctions décernées pour les vins ayant obtenu les meilleurs résultats 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.

#### Vainqueurs rapport qualité/prix

Les distinctions pour les vainqueurs rapport qualité/prix sont décernées dans les catégories de vin 1 et 4 (art. 8) pour des vins ayant au maximum 12 g/l de sucre résiduel.

Les distinctions sont attribuées aux catégories de prix suivantes :

- Economy:** fourchette de CHF 10.00 à CHF 15.00
- EconomyPlus:** fourchette de CHF 15.01 à CHF 20.00
- Business:** fourchette de CHF 20.01 à CHF 40.00

Le vainqueur du rapport qualité/prix de chaque fourchette de prix est le vin ayant obtenu le plus grand nombre de points. En cas d'égalité de pointage, est déterminant pour l'attribution de la distinction, le prix le plus bas jugé conforme par EXPOVINA et considéré crédible par la direction technique.

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

négociants en gros, le prix indicatif (TVA incl., sans prise en considération d'éventuels rabais) déclaré 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 17 juillet 2021) dans le cadre du processus de 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'un maximum trois offres mentionnées sur internet par un producteur ou un négociant enregistré en Suisse.

### Récompenses spéciales

EXPOVINA se réserve le droit de décerner des récompenses spéciales pour des mérites particuliers. Ceux-ci sont déterminés en consultation avec la direction technique.

## Art. 10 Prix ,best of' Suisse, Europe, Nouveau Monde

En règle générale, les conditions pour l'attribution des prix ,best of' pour des régions, pays ou groupes de pays sont les suivantes:

- a. Les régions, pays ou 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 4 des vins rouges.
- b. Les vins primés ont obtenu au moins un diplôme d'argent.

### Prix ,best of' Suisse

Les prix ,best of' Suisse sont attribués aux participants ayant obtenu dans la catégorie des vins blancs (sous-catégories 1.1. et 1.2) ou dans la catégorie 4 des vins rouges le plus haut pointage dans une des **six régions viticoles suisses** (Valais, Vaud, Genève, Suisse alémanique, Région des Trois Lacs, Tessin).

Le producteur ayant le vin blanc ou rouge le mieux noté dans chaque région remporte le **Prix Vetropack** sous la forme d'un bon d'achat de bouteilles de vin Vetropack produites en Suisse d'une valeur de 3'000 CHF. En cas d'égalité, le prix est attribué au vin présentant l'écart type le plus faible.

### Prix ,best of' Europe

Le prix ,best of' pour les **vins blancs** européens est décerné au participant ayant obtenu dans la catégorie des vins blancs (sous-catégories 1.1. et 1.2) le plus haut pointage de l'ensemble des vins blancs de tous les pays européens.

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.

### Prix ,best of' Nouveau Monde

Le prix ,best of' pour les **vins blancs** du Nouveau Monde est décerné au participant ayant obtenu dans la catégorie des vins blancs (sous-catégories 1.1. et 1.2) le plus haut pointage.

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

## Art. 11 Prix ,best of' catégories de vin, prix ,best of' bio

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

Les conditions pour l'attribution des prix ,best of' d'une des catégories de vin ci-après sont les suivantes:

- a. Les vins blancs de noirs doivent être élaborés à partir d'au moins 85% de raisins rouges.
- b. Les vins rosés doivent être élaborés à partir d'au moins 85% de raisins rouges. Les vins déclarés comme Schiller sont admis à recevoir des prix.
- c. Les vins mousseux doivent provenir des sous-catégories 5.3 ou 5.4.
- d. Les vins doux doivent provenir de la sous-catégorie 1.4.
- e. 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 sont représentées au concours avec au moins 20 vins.

**Prix ,best of' 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.

**Art. 12 Prix spéciaux****Prix Vetropack**

Lors de l'EXPOVINA Wine Trophy Zürich 2021, Vetropack SA décernera le Prix Vetropack au producteur du meilleur vin blanc ou vin rouge de chaque région viticole suisse. Les vins blancs doivent provenir des sous-catégories 1.1 ou 1.2, les vins rouges des sous-catégories 4.1 ou 4.2. En cas d'égalité de pointage, le prix est attribué au vin avec l'écart type le plus faible. Les gagnants de chaque région viticole remporteront un bon d'achat de bouteilles de vin Vetropack produites en Suisse d'une valeur de 3'000 CHF.

**Prix Commerçant spécialisé**

Le prix du Commerçant spécialisé est décerné au participant qui a obtenu le score moyen le plus élevé de tous les commerçants spécialisés ayant pris part au Wine Trophy, avec trois de ses vins présentés provenant d'un pays d'importation particulier.

Les trois vins qui déterminent la moyenne doivent remplir les conditions suivantes :

- Les vins doivent provenir d'un seul pays d'importation et de différents producteurs. Ils doivent appartenir à au moins deux des catégories principales 1, 2, 3, 4 et 5 (voir article 8).
- Deux d'entre eux doivent avoir un diplôme d'or, le troisième doit remplir les conditions pour l'obtention d'un diplôme d'argent.
- Tous les vins doivent faire partie des catégories de prix EconomyPlus ou Business.

Le prix Commerçant spécialisé n'est décerné que pour un pays qui a au moins dix vins en compétition dans les catégories ci-dessus.

Le prix du Commerçant spécialisé ayant obtenu le meilleur score moyen dans le respect des conditions ci-dessus est doté de 3'000 CHF. Le vainqueur du prix Commerçant spécialisé ne peut pas gagner en même temps le prix EXPOVINA-exposant.

En cas de classement ex aequo, le prix revient au commerçant spécialisé ayant obtenu le plus grand nombre de diplômes d'or. En cas de nombre égal de diplômes d'or, le prix sera attribué au commerçant spécialisé ayant présenté le plus grand nombre de vins au concours. Au cas où l'égalité persiste, la plus haute moyenne de tous les vins présentés au concours sera déterminante.

Les participants déclarent lors de l'inscription s'ils souhaitent ou non participer au concours du meilleur Commerçant spécialisé. La principale condition d'admission est que la plus grande part de l'activité exercée par l'entreprise notifiée soit le commerce du vin. Un deuxième facteur décisif est la perception de la réalité des activités de l'entreprise menées dans le commerce du vin suisse. Dans les cas douteux, La direction technique décidera de l'admission au prix Commerçant spécialisé. Le participant sera informé par écrit de sa décision avec l'annonce des résultats par EXPOVINA.

**Prix EXPOVINA-exposants**

Le prix EXPOVINA-exposants est attribué à l'exposant qui était présent avec un stand à la 16e EXPOVINA Primavera ou qui sera présent avec un stand sur les bateaux lors de la 67<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 à l'EXPOVINA Wine Trophy, Zürich.

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

- Ils doivent provenir d'au moins deux des catégories principales de vin 1, 2, 3, 4 et 5 définies à l'art.8.
- 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 Expovina-exposants, décerné pour la plus haute moyenne dans le respect des conditions mentionnées sous alinéa 2 de cet article, est doté d'un montant de 3'000 CHF. Le vainqueur du prix EXPOVINA-exposants ne peut pas gagner en même temps le prix Commerçant spécialisé.

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 dans le catalogue de la 67<sup>ème</sup> édition de la Zürcher Wein-Ausstellung ainsi que dans le catalogue de la 17<sup>ème</sup> EXPOVINA Primavera.

## **4. Communication et publication des résultats**

### **Art. 13 Communication des résultats**

Les résultats du concours seront communiqués aux participants le **15 août 2022**. Les vainqueurs des prix spéciaux seront informés de manière spécifique.

### **Art. 14 Publication**

Les vins primés sont publiés sur internet sous [www.expovina-winetrophy.ch](http://www.expovina-winetrophy.ch) ainsi que sur le site de l'Union Suisse des Œnologues (USOE) 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 2021 ainsi que par des communications de types réseaux sociaux et du marketing digital.

### **Art. 15 Remise des prix**

La cérémonie de remise des prix ,best of' et des prix spéciaux aura lieu le **31 août 2022**.

Les vainqueurs des prix ,best of' et des prix spéciaux seront honorés de façon spéciale.



## 5. Conditions d'enregistrement, modalités de soumission

### Art. 16 Inscription

L'inscription se fait par internet.

**Adresse internet:**

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

**Adresse postale:**

Expovina AG  
EXPOVINA Wine Trophy Zürich  
Postfach 126, 8049 Zürich  
Tél. 044 752 33 66 / Fax 044 752 33 63  
e-mail: [winetrophy@expovina.ch](mailto:winetrophy@expovina.ch)

**Délai d'inscription : 2 mai 2022.**

**Déclaration de conformité :**

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

Les vainqueurs des prix ,best of et des prix spéciaux (art. 10, 11 et 12) acceptent de fournir gratuitement à l'organisateur de la cérémonie de remise des prix six bouteilles de leur vin gagnant et, en plus, six bouteilles du même vin au tarif actuel de la gastronomie.

En ce qui concerne les prix Commerçant spécialisé et EXPOVINA-exposants, les six bouteilles correspondent au vin ayant atteint le plus haut pointage des vins qui sont déterminants pour l'attribution de ce prix.

Dans le cas des vainqueurs des prix rapport qualité/prix (article 9), il s'agit du vin gagnant dans les catégories respectives, Economy, EconomyPlus et Business.

### Art. 17 Finance d'inscription

Une finance d'inscription est perçue pour chaque vin inscrit à l'EXPOVINA Wine Trophy, Zürich. 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 2022** au plus tard.

### Art. 18 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. 25 s'applique.

### **Art. 19 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. 20 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.

## **6. Évaluation des vins**

### **Art. 21 Modalités de la 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 direction technique 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 direction technique.

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

### **Art. 22 Lieu de dégustation des vins**

La dégustation se déroule dans une salle à climat contrôlé.

Adresse du site : Technopark® Zürich, Centre de conférence, Technoparkstrasse 1, 8005 Zürich

## **7. Conditions générales du concours, exigences en matière de publicité**

### **Art. 23 Recours**

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

### **Art. 24 Utilisation du logo du concours et de la marque EXPOVINA**

Conformément aux conditions d'utilisation formulées par Expovina AG, le participant peut apposer sur les bouteilles des vins ayant obtenu un diplôme d'or ou d'argent le logo officiel de l'«EXPOVINA Wine Trophy, Zürich» enregistré comme marque ou le nom de marque «EXPOVINA». Les autocollants pour la décoration des bouteilles peuvent être obtenus auprès de l'imprimerie mandatée par EXPOVINA.

L'utilisation du logo officiel du concours ou de la marque EXPOVINA à des fins publicitaires de toute nature (imprimés, site web, etc.) est possible dans le respect des conditions d'utilisation applicables. En cas d'utilisation, les dispositions relatives à l'indication du prix de vente en vertu de l'article 7 (alinéa 7) doivent être respectées. Expovina AG se réserve le droit de prendre des mesures juridiques en cas d'utilisation non conforme à la réglementation ou d'abus de toute autre sorte.

Le participant peut requérir un diplôme électronique pour l'utiliser sur Internet ou sur son propre site web.

### **Art. 25 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. 26 Annulation de l'événement**

L'organisateur se réserve le droit d'apporter des modifications ou d'annuler la manifestation en cas de force majeure, de participation insuffisante, de risques extraordinaires ou en raison d'exigences officielles.

### **Art. 27 Acceptation du règlement**

Avec l'inscription des vins, le participant accepte les dispositions du règlement et les jugements de l'EXPOVINA Wine Trophy, Zürich

Zurich, le 15 mars 2022