



## Réglement Expovina Wine Trophy, Zürich

### Table des matières

Preface - (Nouveautes en un coup d'œil)	3
1. Dénomination du concours, objectifs, organisation, responsabilités	5
Art. 1 Objectifs	5
Art. 2 Organisation	5
Art. 3 Partenaires médias	5
Art. 4 Patronage	5
Art. 5 Direction technique et jury	6
2. Conditions d'admission, catégories de vin	6
Art. 6 Admissibilité	6
Art. 7 Vins autorisés	6
Art. 8 Catégories de vin	7
Art. 9 Trophies et Preis-/Leistungssieger	8
Art. 10 Best-of prix Suisse, Europe, Nouveau Monde	9
Art. 11 Best-of prix par catégorie de vin, Best-of Bio	9
Art. 12 Prix spéciaux	10
3. Communication et publication des résultats	11
Art. 13 Annonce des résultats	11
Art. 14 Publication	11
Art. 15 Remise des prix	12
4. Conditions d'inscription, modalités de soumission	12
Art. 16 Inscription	12
Art. 17 Frais	13
Art. 18 Informations obligatoires	13
Art. 19 Soumission	13
Art. 20 Nombre de bouteilles à soumettre	13
5. Évaluation des vins	14
Art. 21 Modalités d'évaluation des vins	14
Art. 22 Lieu d'évaluation des vins	14
6. Conditions générales du concours, exigences publicitaires	14
Art. 23 Recours	14
Art. 24 Utilisation du logo de récompense et de la marque "Expovina	14
Art. 25 Non-respect du règlement	14
Art. 26 Annulation de l'événement	15
Art 27 Pacannaissance du règlement	15



### Préface - (Nouveautés en un coup d'œil)

La Expovina Wine Trophy Zurich s'est imposée au fil des décennies comme le plus grand concours international de dégustation de vins en Suisse. Fondée en 1983, elle est aujourd'hui un phare de la qualité et un instrument efficace de promotion du marché viticole suisse. Avec jusqu'à 2000 vins évalués chaque année, la Expovina Wine Trophy s'est distinguée comme un concours unique où les vins suisses peuvent rivaliser directement avec des vins internationaux dans toutes les catégories de vin.

L'introduction de catégories spéciales pour les vins naturels blancs et rouges ainsi que les vins Piwi l'année dernière marque notre engagement continu à reconnaître et à promouvoir la diversité et la qualité de la production viticole. Ces catégories seront également maintenues en 2024 afin de refléter l'étendue et la profondeur du monde viticole.

La remise des **labels Best-of** dans un design élégant or-rouge reste un point fort de notre concours, une distinction réservée à la crème de la crème des vins présentés. Nouveauté cette année, l'introduction de la Expovina Trophy, un trophée itinérant attribué en tant que prix spécial aux producteurs des meilleurs millésimes, afin de célébrer l'excellence et la qualité continue.

La catégorie **"expovinArt"**, lancée l'année dernière pour honorer les vignerons qui marquent l'industrie par un design marketing innovant, sera également reconduite cette année. Les critères spécifiques pour cette catégorie seront annoncés séparément.

Notre nouvelle **plateforme logicielle professionnelle Expovina** a simplifié et sécurisé considérablement le processus de soumission et d'évaluation des vins en garantissant des normes élevées en matière de confidentialité, de traçabilité et d'intégration. Cette année, la soumission est encore simplifiée grâce à la possibilité de reprendre les informations sur les vins inscrits lors de précédentes éditions.

Afin de positionner la Expovina Wine Trophy comme la principale distinction de l'industrie viticole, nous avons repensé l'événement de remise des prix, la **Expovina Awards Night**, l'année dernière. Il se présente désormais comme un événement moderne de célébration et de réseautage, qui aura lieu le 26 août 2024 au Papiersaal à Zurich. C'est une excellente occasion de célébrer les lauréats dans un cadre inspirant, de réseauter et de déguster ensemble les excellents vins. La coordination avec l'événement Swiss Wine Tasting permet aux participants de combiner les deux événements pour une expérience vinicole complète.

Ces nouveautés soulignent notre volonté de promouvoir l'échange entre les exposants et les consommateurs et d'établir la Expovina Wine Trophy comme une distinction majeure dans le monde du vin. L'événement est désormais placé sur un pied d'égalité avec les traditionnels navires de vin Expovina de Zurich et la Expovina Primavera.

Après 20 années d'activité précieuse, **Daniele Maffei** quitte son mandat en raison d'autres engagements professionnels. Nous tenons à remercier Daniele pour sa contribution inestimable et sa nature amicale tessinoise, qui a enrichi notre équipe au fil des ans. Sa passion et son dévouement pour le monde du vin ont laissé une empreinte inoubliable et nous lui souhaitons tout le meilleur pour ses projets futurs. Cette année, la Expovina Wine Trophy continuera d'être dirigée par Ivan Barbic, Master of Wine.

Toute l'équipe de la Expovina Wine Trophy, sous la direction de Pascal Schlittler, se réjouit de pouvoir évaluer une fois de plus cette année une multitude de vins nationaux et internationaux, d'honorer les meilleurs vignerons et d'informer les consommateurs sur les vins d'exception. Nous sommes convaincus que la Expovina Wine Trophy 2024 marquera à nouveau un jalon dans le monde du vin suisse.

Expovina Wine Trophy - Jury

Ivan Barbic

Master of Wine

Präsidium



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

### Art. 1 Objectifs

La Expovina Wine Trophy Zurich vise à démontrer la capacité qualitative du marché suisse du vin et à récompenser les vins de qualité exceptionnelle disponibles sur le marché ainsi que leurs producteurs et distributeurs pour leur performance.

La Wine Trophy offre un aperçu de la qualité et de la diversité de l'offre actuelle de vins nationaux et internationaux sur le marché suisse, et contribue à la promotion des vins soumis grâce aux récompenses décernées.

La Wine Trophy vise à renforcer la confiance des consommateurs dans les vins disponibles sur le marché suisse et à promouvoir la conscience qualité/prix tant du côté des fournisseurs que des consommateurs.

Les productrices de vin et les producteurs, ainsi que les négociantes et les négociants participants sont invités à évaluer leurs produits dans le cadre d'un concours indépendant, neutre et professionnel, afin de mieux positionner leurs vins par rapport à leurs concurrents, de les encourager à améliorer leur qualité et de promouvoir les ventes grâce aux récompenses obtenues.

### Art. 2 Organisation

Depuis 1983, la Expovina organise le «Internationale Weinprämierung Zürich», rebaptisé à partir de 2021 "Expovina Wine Trophy Zurich". Elle mandate une direction technique pour mener à bien l'évaluation, conformément aux normes de dégustation de vins de l'Association suisse des œnologues (USOE). L'adresse de correspondance est la suivante: Expovina AG, Binzmühlestrasse 170c, CH-8050 Zürich

### Art. 3 Partenaires médias

VINUM, en tant que partenaire de coopération et média, soutient la promotion de la Expovina Wine Trophy Zurich sur tous les canaux de communication de VINUM, annonce les résultats du concours avec une publication spéciale et collabore à l'organisation de l'événement 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 Œnologues (USOE). Adresse de contact: USOE, Union Suisse des Œnologues, CP 209, 1233 Bernex.



### Art. 5 Direction Technique et Jury

La direction technique est responsable du bon déroulement de la dégustation ainsi que de la remise correcte des trophées et des prix spéciaux. Elle est l'autorité décisionnelle finale en ce qui concerne la dégustation et le règlement.

La direction technique est composée de :

Ivan Barbic, Master of Wine, Dipl. Ing. ETH, responsable

La direction technique sélectionne les membres du jury. Ces derniers sont nommés au sein du jury en raison de leurs qualifications professionnelles et sensorielles, et ne peuvent être remplacés en cas d'empêchement que par la direction technique.

Chaque jury est composé de cinq membres, dont l'un est nommé secrétaire du jury par la direction technique. Les secrétaires sont des experts reconnus du secteur vinicole et ont généralement suivi une formation en œnologie. Ils dirigent les délibérations du jury.

La direction technique supervise le travail des jurys.

### 2. Conditions d'Admission, Catégories de Vin

### Art. 6 Éligibilité à la Participation

Les négociants en vin, les caveurs et les vinificateurs autochtones enregistrés auprès du Contrôle des Vins Suisses (CVS) sont autorisés à participer.

### Art. 7 Vins autorisés

Les vins suisses et étrangers, les vins mousseux et effervescents avec une appellation d'origine contrôlée ou protégée ainsi que les vins de table (y compris les vins mousseux et effervescents) avec une indication géographique protégée sont autorisés à concourir.

Depuis 2023, les vins naturels blancs et rouges ainsi que les vins Piwi sont admis dans deux catégories.

Les vins de table avec indication des cépages et du millésime, tels que ceux de France (Vin de France), d'Espagne (Vino de España) ou d'Italie (Vino d'Italia), sont acceptés pour la participation.

Les vins tranquilles, mousseux et effervescents doivent être soumis en bouteilles de 75 cl ou 70 cl. Exceptionnellement, les vins tranquilles peuvent également être acceptés en bouteilles de 50 cl s'ils répondent aux exigences en matière de prix de détail.

Pour les vins issus de méthodes de récolte et de vinification spéciales (exemples : vendanges tardives, vins de paille, etc.), les tailles de bouteilles de 35 cl, 37,5 cl, 50 cl et 62 cl sont autorisées.

Chaque vin, vin perlé ou mousseux doit être disponible en offre à partir d'au moins 1000 bouteilles, et pour les vins selon le paragraphe 3, au moins 300 bouteilles doivent être disponibles.

Au moins 200 bouteilles de chaque vin présenté doivent être disponibles au moment de la cérémonie de remise des prix à Zurich.

Les vins présentés doivent figurer sur la liste de prix du participant et être autorisés à la vente en Suisse.

Le prix de vente au détail (TTC) doit être d'au moins CHF 8.00 par bouteille. Cette condition doit être respectée notamment lors de l'utilisation du logo de récompense de la "Expovina Wine Trophy Zurich" ou de la marque verbale "Expovina" à des fins publicitaires de toute nature (médias imprimés, site web, étiquetage de bouteilles, etc.).

### Art. 8 Catégories de Vin

Les vins sont classés dans les catégories principales suivantes : Vins Blancs, Vins Rosés, Vins Rouges, Vins Perlés / Mousseux et Vins Naturels:

#### 1. Vins Blancs

- 1.1. Vin Blanc jusqu'à 4 g/l de sucre résiduel
- 1.2. Vin Blanc avec plus de 4 g/l jusqu'à un maximum de 12 g/l de sucre résiduel
- 1.3. Vin Blanc avec plus de 12 g/l jusqu'à un maximum de 45 g/l de sucre résiduel
- 1.4. Vin Blanc avec plus de 45 g/l de sucre résiduel

#### 2. Vins Blancs issus de raisins rouges

- 2.1. Blanc de Noirs/Weissherbst/Federweisser jusqu'à 4 g/l de sucre résiduel
- 2.2. Blanc de Noirs/Weissherbst/Federweisser avec plus de 4 g/l de sucre résiduel

#### 3. Vin Blanc à partir de cépages Piwi

#### 4. Rosé, Schiller

- 4.1. Rosé ou Schiller jusqu'à 4 g/l de sucre résiduel
- 4.2. Rosé ou Schiller avec plus de 4 g/l de sucre résiduel

#### 5. Vins rouges

- 5.1. Vin Rouge jusqu'à 4 g/l de sucre résiduel
- 5.2. Vin Rouge avec plus de 4 g/l de sucre résiduel

#### 6. Vins Rouges issus de cépages Piwi

#### 7. Vins Perlés et Mousseux

- 7.1. Vin Perlé (pression de 1 à 2,5 bars à 20 °C) jusqu'à 12 g/l de sucre résiduel
- 7.2. Vin Perlé avec plus de 12 g/l de sucre résiduel
- 7.3. Vin Mousseux (pression d'au moins 3 bars à 20 °C) jusqu'à 12 g/l de sucre résiduel
- 7.4. Vin Mousseux avec plus de 12 g/l de sucre résiduel

#### 8. Vins Naturels

- 8.1. Vins Naturels Blancs
- 8.2. Vins Naturels Rouges



### Trophies, Best-ofs, et Prix Spéciaux

**Tableau Récapitulatif** 

Désignation	Spécifications	Principales Conditions*
Gold Trophy	Vins avec 89 points et plus	Toutes les catégories
Silver Trophy	Vins avec 85 points et plus dans la limite de 30%	Toutes les catégories
Vainqueurs rapport qualité/prix	Catégories 1.1/1.2 ou 5.1/5.2	Economy, EconomyPlus, Business
Best-of	Suisse, Europe, Nouveau Monde	
Best-of Suisse	Vainqueur par région viticole suisse	Vins blancs jusqu'à 12 g/l RS**
Best-of Suisse	Vainqueur par région viticole suisse	Vins rouges jusqu'à 12 g/l RS
Best-of Europe	Vainqueur Europe / Vins blancs	Vins blancs jusqu'à 12 g/l RS
Best-of Europe	Vainqueur par pays / Vins rouges	Vins rouges jusqu'à 12 g/l RS
Best-of Nouveau Monde	Vainqueur Nouveau Monde / Vins blancs	Vins blancs jusqu'à 12 g/l RS
Best-of Nouveau Monde	Vainqueur Nouveau Monde / Vins rouges	Vins rouges jusqu'à 12 g/l RS
Best-of	Catégories de vin	
Best-of Blanc de Noirs	Catégorie 2	Blanc de Noirs jusqu'à 12 g/l RS
Best-of Rosé	Catégorie 4	Roséweine bis 12 g/l RZ
Best-of Vin Mousseux	Catégories 7.3 und 7.4	Vins mousseux de toutes les dosages
Best-of Vin Doux	Catégorie 1.4	Vins blancs à partir de 45 g/l RS
Best-of Bio	Toutes les catégories, tous les pays	Certificat biologique
Best-of Piwi	Tous les pays / Vins rouges et blancs	
Best-of Vin Naturel	Tous les pays / Vins rouges et blancs	
Prix Spéciaux		
Commerçant spécialisé	Moyenne de trois vins	Catégories 1, 2, 3, 4 jusqu'à 12 g/l RS
Expovina-Trophy	Moyenne de trois vins	Catégories 1, 2, 4, 5 jusqu'à 12 g/l RS

<sup>\*</sup>Voir les détails dans l'article correspondant, \*\*RS = Sucre Résiduel Les catégories respectives se réfèrent à l'Article 8 du règlement.

### Art. 9 Trophées et vainqueur du rapport qualité-prix

#### **Trophies**

Les trophées suivants seront décernés: Gold Trophy Silver Trophy

FPour l'attribution des trophées, la moyenne des évaluations individuelles des membres du jury est déterminante.

Conformément aux normes de l'Union Internationale des Œnologues (UIOE) pour les concours de vin, la somme de toutes les récompenses décernées aux vins ayant obtenu les meilleurs résultats ne peut dépasser 30 % du nombre total des vins dégustés lors du concours. Pour respecter cette exigence, la limite inférieure pour l'attribution du trophée Silver sera ajustée si nécessaire.

#### Vainqueur du rapport qualité / prix

Les distinctions pour les vainqueurs du rapport qualité-prix sont décernées dans les catégories de vins 1 et 5 (art. 8) pour les vins ayant un maximum de 12 g/l de sucre résiduel.



a. Economy: Plage de prix de CHF 8.00 à CHF 15.00
b. EconomyPlus: Plage de prix de CHF 15.01 à CHF 20.00
c. Business: Plage de prix de CHF 20.01 à CHF 40.00

Le gagnant du meilleur rapport qualité-prix dans une catégorie de prix est le vin ayant obtenu le score le plus élevé. En cas d'égalité de points, le prix le plus bas, vérifié par l'Expovina et jugé crédible par la direction technique, décidera de l'attribution de la distinction.

Le prix de détail (TTC et hors remises éventuelles), figurant dans la liste des prix du participant ou, pour les revendeurs ou les grossistes, le prix indicatif (TTC et hors remises éventuelles) déclaré lors de l'enregistrement du vin, est déterminant.

Le prix déclaré par les participants lors de l'inscription sera vérifié lors du contrôle des résultats à la date limite. En l'absence de liste de prix de détail, le prix de détail le plus bas, déterminé lors de la vérification des offres Internet de trois entreprises de production ou de commerce de vin enregistrées en Suisse, sera déterminant.

#### Prix spéciaux

L'Expovina se réserve le droit d'attribuer des prix spéciaux pour des performances de dégustation particulières. Ils sont déterminés en concertation avec la direction technique.

### Art. 10 Best-of Suisse, Europe, Nouveau Monde

Les prix Best-of pour les régions, pays ou groupes de pays sont généralement attribués selon les conditions suivantes :

- a. Les régions, pays ou groupes de pays doivent être représentés dans la catégorie des vins blancs des sous-catégories 1.1 et 1.2, respectivement la catégorie 5, avec 20 vins ou plus en compétition.
- b. Les vins primés doivent avoir remporté au moins un Silver Trophy.

#### **Best-of Suisse**

Les prix Best-of de la Suisse sont décernés au participant qui a obtenu la meilleure évaluation dans la catégorie des vins blancs (sous-catégories 1.1 et 1.2) ou dans la catégorie 5, vins rouges, d'une des six régions viticoles suisses (Valais, Vaud, Genève, Suisse alémanique, Région des Trois Lacs ou Tessin).

#### **Best-of Europe**

Le prix Best-of pour les vins blancs européens est attribué dans la catégorie des vins blancs (sous-catégories 1.1 et 1.2) au vin ayant obtenu la meilleure évaluation parmi tous les pays européens.

Le prix Best-of pour les vins blancs européens est attribué dans la catégorie des vins blancs (sous-catégories 1.1 et 1.2) au vin ayant obtenu la meilleure évaluation parmi tous les pays européens.

#### **Best-of Nouveau Monde**

Le prix Best-of pour les vins blancs du Nouveau Monde est attribué dans la catégorie des vins blancs (sous-catégories 1.1 et 1.2) au vin ayant obtenu la meilleure évaluation parmi tous les pays du Nouveau Monde.

Le prix Best-of pour les vins rouges du Nouveau Monde est attribué dans la catégorie des vins rouges au vin ayant obtenu la meilleure évaluation parmi tous les pays du Nouveau Monde.



### Art. 11 Best-of Catégorie de Vin, Best-of Bio

#### Best-of dans les catégories de vin

Les conditions pour l'attribution du prix Best-of dans l'une des catégories de vin suivantes sont les suivantes:

- a. Les vins Blanc de Noirs doivent provenir d'au moins 85 % de raisins rouges.
- b. Les vins Rosé doivent provenir d'au moins 85 % de raisins rouges. Les vins déclarés Schiller sont également éligibles.
- c. Les vins mousseux doivent provenir des catégories 7.3 ou 7.4.
- d. Les vins doux doivent provenir de la catégorie 1.4.
- e. Les vins primés doivent avoir obtenu au moins une Silver Trophy.

Les prix Best-of sont généralement décernés pour les catégories de vin représentées par 20 vins ou plus dans les catégories mentionnées ci-dessus.

#### **Best-of Bio**

Le prix du meilleur vin biologique est décerné au vin issu d'une production biologique et ayant le plus grand nombre de points. En cas d'égalité de points, le prix Best-of Bio est attribué au vin présentant l'écart type le plus faible. La certification biologique doit figurer sur l'étiquette ou être attestée par les documents d'accompagnement de la livraison du vin.

#### **Best-of Piwi**

Le prix du meilleur vin Piwi est attribué à un vin issu de cépages Piwi blancs ou rouges. En cas d'égalité de points, le prix Best-of Piwi est attribué au vin présentant l'écart type le plus faible.

#### **Best-of Naturweine**

Le prix du meilleur vin naturel est attribué à un vin de la catégorie des vins naturels blancs ou rouges. En cas d'égalité de points, le prix Best-of Vins Naturels est attribué au vin présentant l'écart type le plus faible.

### Art. 12 Prix spéciaux

#### Prix des revendeurs

Le prix du détaillant spécialisé est attribué au participant qui, avec trois de ses vins soumis à la compétition en provenance d'un pays d'importation spécifique, obtient la moyenne de points la plus élevée parmi tous les détaillants spécialisés participant à la Wine Trophy.

Les trois vins retenus pour le calcul de la moyenne doivent remplir les conditions suivantes :

- Ils doivent provenir d'un seul pays d'importation et de différents producteurs.
- Ils doivent être représentés dans au moins deux des principales catégories 1, 2, 4, 5 et 7 (voir Art. 8).
- Deux d'entre eux doivent avoir remporté un Gold Trophy, tandis que le troisième doit remplir les conditions pour obtenir un Silver Trophy.
- Tous les vins doivent figurer dans les catégories de prix EconomyPlus ou Business.

Le prix du détaillant spécialisé n'est attribué que dans un pays où, dans les catégories mentionnées ci-dessus, dix vins ou plus participent à la compétition. Pour les trophées des meilleurs pays, vingt vins doivent être en compétition.



#### Expovina Wine Trophy, Zürich 2024

Réglement page 11

Le prix du détaillant spécialisé pour la moyenne de points la plus élevée, dans les conditions susmentionnées, est doté de 1'000 CHF. Le lauréat du prix du détaillant spécialisé ne peut pas remporter simultanément le prix de l'exposant d'Expovina.

En cas d'égalité, le prix est attribué au détaillant spécialisé ayant remporté le plus grand nombre de Gold Trophies. En cas d'égalité de Gold Trophies, le détaillant spécialisé avec le plus grand nombre de vins soumis à la compétition remporte le prix. Si l'égalité persiste, le prix est attribué au détaillant spécialisé ayant obtenu la moyenne de points la plus élevée pour tous ses vins soumis.

Les participants déclarent lors de l'inscription s'ils souhaitent participer à la compétition pour le prix du détaillant spécialisé ou non. La condition principale pour être éligible est que la majorité des activités exercées par l'entreprise inscrite soit dans le secteur du commerce du vin. La perception des activités de détail spécialisé dans le commerce du vin suisse est également un critère déterminant. En cas de doute, la direction technique décide de l'admissibilité à participer au prix du détaillant spécialisé. Sa décision est communiquée par écrit au participant avec l'annonce des résultats par Expovina.

#### **Expovina Trophy 2024**

Le Prix Expovina-Trophy est décerné aux participants qui seront présents avec un stand à la 69e exposition des vins de Zurich ou qui ont été présents avec un stand à la 18e édition de l'Expovina Primavera, s'ils obtiennent la meilleure moyenne de points avec trois de leurs vins soumis parmi tous les exposants participant à la Wine Trophy.

Les trois vins déterminants pour la moyenne doivent remplir les conditions suivantes :

- Ils doivent provenir d'au moins deux des principales catégories 1, 2, 4, 5 et 7 (voir article 8).
- Deux d'entre eux doivent avoir remporté une Gold Trophy, le troisième doit remplir les conditions pour recevoir une Silver Trophy.

Le prix Expovina Exposant pour le score moyen le plus élevé dans les conditions susmentionnées est doté de 2'000 CHF et le gagnant est immortalisé sur le trophée Expovina Exposant pour la campagne viticole en cours et par une plaquette nominative. Le gagnant du prix Expovina Exposant ne peut pas remporter en même temps le prix Revendeur.

En cas d'égalité, le prix est attribué à l'exposant ayant remporté le plus grand nombre de Gold Trophies. En cas d'égalité de Gold Trophies, l'exposant avec le plus grand nombre de vins soumis pour la compétition remporte le prix. Si l'égalité persiste, le prix est attribué à l'exposant ayant obtenu la plus haute moyenne de points pour tous ses vins soumis.

Le gagnant du prix de l'exposant Expovina sera présenté dans le catalogue de la 69e exposition de vins de Zurich et dans le catalogue de la 18e Expovina Primavera avec les vins déterminants pour la distinction et Expovina se procure des vins gagnants pour dégustation lors d'événements officiels.



### 3. Communication et publication des résultats

#### Art. 13 Annonce des résultats

Les participants recevront les résultats d'évaluation conformément au calendrier figurant en annexe. Les lauréats des prix Best-of et des prix spéciaux seront informés spécifiquement.

### Art. 14 Publication

Les vins primés seront publiés sur Internet sur Expovina.ch ainsi que sur le site Web de l'Union suisse des œnologues (USOE) à l'adresse <u>www.oenologue.ch</u>.

Dans le cadre de la coopération avec "VINUM - Le magazine européen du vin", les meilleurs résultats seront promus grâce à une large campagne de communication, notamment avec une publication spéciale dans l'édition de septembre 2024 de VINUM, des activités sur les réseaux sociaux et du marketing digital.

### Art. 15 Remise des prix

La soirée de remise des prix Expovina Awards Night, lors de laquelle les prix Best-of et les prix spéciaux sont décernés, aura lieu conformément au calendrier en annexe.

Les gagnants des prix Best-of et des prix spéciaux seront spécialement honorés lors de la soirée de remise des prix.

### 4. Conditions d'inscription, Modalités de soumission

### Art. 16 Inscription

L'inscription se fait en ligne sur le nouveau portail Expovina.

### **Adresse Internet:**

expovina.ch



#### Contact:

Expovina AG
Expovina Wine Trophy Zürich
Binzmühlestrasse 170c - 8050 Zürich

Tel. 044 752 33 66

E-Mail: expo@expovina.ch

Date limite d'inscription selon le calendrier des événements.



#### Déclaration de conformité:

En soumettant sa candidature, le participant confirme que ses vins soumis sont conformes au présent règlement.

Les lauréats des prix Best-of et des prix spéciaux (articles 10, 11 et 12) acceptent de fournir à l'organisateur six bouteilles de leur vin gagnant gratuitement pour la cérémonie de remise des diplômes, ainsi que six bouteilles du même vin au prix de vente au détail actuel.

En ce qui concerne le prix des commerçantes spécialisées et du prix des exposants Expovina, les six bouteilles concernent le vin le mieux noté parmi les vins considérés pour l'attribution du prix.

Dans le cas des gagnants du prix rapport qualité-prix (article 9), cela concerne le vin gagnant respectif dans les catégories Economy, EconomyPlus und Business.





#### Art. 17 Frais

Une taxe de traitement est perçue pour la participation à l'Expovina Wine Trophy Zurich. Celle-ci couvre les frais d'enregistrement des vins, l'organisation et la réalisation de la dégustation, le déplacement et l'hébergement des membres du jury, l'établissement des diplômes de trophée et l'invitation des lauréats à la remise des trophées.

#### Elle s'élève à:

- CHF 190.- par vin (plus 8.1 % de TVA), pour 1 à 5 vins soumis,
- CHF 175.- par vin (plus 8.1 % de TVA), pour 6 à 15 vins soumis,
- CHF 160.- par vin (plus 8.1 % de TVA), pour plus de 15 vins soumis.

Les prix restent inchangés cette année.

La Expovina AG émettra une facture pour les vins inscrits, qui devra être réglée au plus tard mi-juin 2024.

### Art. 18 Obligations d'information

Lors de l'inscription, chaque vin doit être accompagné des informations suivantes : catégorie du vin (voir Art. 8), pays, origine ou provenance (avec niveau de classification), millésime, producteur, cépage(s), degré d'alcool, prix de vente au détail TTC, numéro de lot (conformément à la LIV Art. 3, al. 1, let. m, en relation avec les Art. 19 + 20), nombre de bouteilles produites, ainsi que des informations supplémentaires sur les méthodes de récolte, de vinification et d'élevage (par exemple, vendanges tardives, élevage en barrique, dosage des vins mousseux, etc.).

Les proportions des cépages doivent être déclarées si leur part représente plus de 15 % de l'assemblage.

Pour tous les vins, le taux de sucre résiduel en g/l doit être déclaré lors de l'inscription. La direction technique procède à des vérifications aléatoires conformément aux directives de l'USOE. En cas de déclaration incorrecte, l'Art. 25 entre en vigueur.

#### Art. 19 Soumission

Les vins doivent être livrés dans leur conditionnement d'origine. Les étiquettes doivent porter les dénominations obligatoires de la législation fédérale sur les denrées alimentaires, ainsi que le millésime (exception : vins perlants et mousseux sans millésime).

Les vins soumis à l'évaluation qui ne sont pas livrés dans leur conditionnement d'origine enfreignent le règlement et sont exclus du concours. Les échantillons de fût ou les échantillons fournis à des fins de dégustation ne sont pas autorisés dans le cadre du concours.

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

### Art. 20 Nombre de bouteilles à soumettre



Trois bouteilles de chaque vin inscrit doivent être fournies. La livraison des vins à tester est à la charge et aux risques du participant. Les vins soumis deviennent la propriété d'Expovina.

### 5. Évaluation des vins

### Art. 21 Modalités de l'évaluation des vins

Les vins sont généralement regroupés selon leur région de production, leur cépage, leur catégorie de vin et leur millésime, puis présentés individuellement pour une dégustation à l'aveugle, en mentionnant partiellement ces informations.

Chaque vin est dégusté par un jury composé de cinq membres. Le secrétaire du jury dirige la dégustation. En cas de différences significatives d'évaluation au sein du jury, la direction technique a la possibilité de faire réévaluer le vin concerné une deuxième fois.

L'instruction des secrétaires du jury et des membres du jury est effectuée sous la supervision de la direction technique.

Le système d'évaluation est basé sur le formulaire de dégustation internationalement reconnu de l'OIV, utilisant une échelle de notation sur 100 points.

### Art. 22 Lieu d'évaluation des vins

La dégustation se déroule dans une salle climatisée.

Adresse de dégustation: Technopark® Zürich, Konferenzzentrum, Technoparkstrasse 1, 8005 Zürich

### 6. Conditions générales de concours, obligations publicitaires

### Art. 23 Recours

Les résultats de la dégustation sont définitifs. Aucune possibilité de recours n'est disponible.

# Art. 24 Utilisation du logo de récompense et de la marque "Expovina"

Le participant peut, conformément aux conditions d'utilisation formulées par Expovina AG, apposer les bouteilles des vins récompensés par un trophée d'or ou d'argent avec le logo officiel de la « Expovina Wine Trophy Zurich », enregistré en tant que marque, ou avec le nom de marque « Expovina ». Les autocollants de trophée pour l'habillage des bouteilles peuvent être commandés sur le portail Expovina Wine Trophy.

L'utilisation du logo officiel de récompense ou du nom de marque « Expovina » à des fins publicitaires de tout type (imprimés, site web, etc.) est possible en respectant les conditions d'utilisation en vigueur. Lors de leur utilisation, les dispositions concernant la mention du prix de vente selon l'article 7 (paragraphe 9) doivent être respectées. En cas d'utilisation non conforme au règlement ou abusive, Expovina AG se réserve le droit d'entreprendre des actions légales.



Les participants peuvent commander des diplômes électroniques, physiques ainsi que des autocollants de trophée pour l'habillage des bouteilles sur le portail Expovina Wine Trophy.

### Art. 25 Non-respect du règlement

Les vins qui ne respectent pas toutes les conditions du présent règlement ou les données fournies lors de l'inscription seront exclus de la compétition et ne donnent pas droit au participant de recevoir les résultats de l'évaluation.

L'élimination d'un vin pour les raisons énoncées au paragraphe 1 ne dispense pas le participant du paiement des frais.

### Art. 26 Annulation de l'événement

L'organisateur se réserve le droit de modifier ou d'annuler l'événement en raison de force majeure, de participation insuffisante, de risques exceptionnels ou de restrictions gouvernementales.

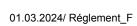
### Art. 27 Reconnaissance du règlement

En inscrivant les vins, le participant accepte les conditions de participation de ce règlement et les évaluations de l'Expovina Wine Trophy, Zurich.

### Annexe

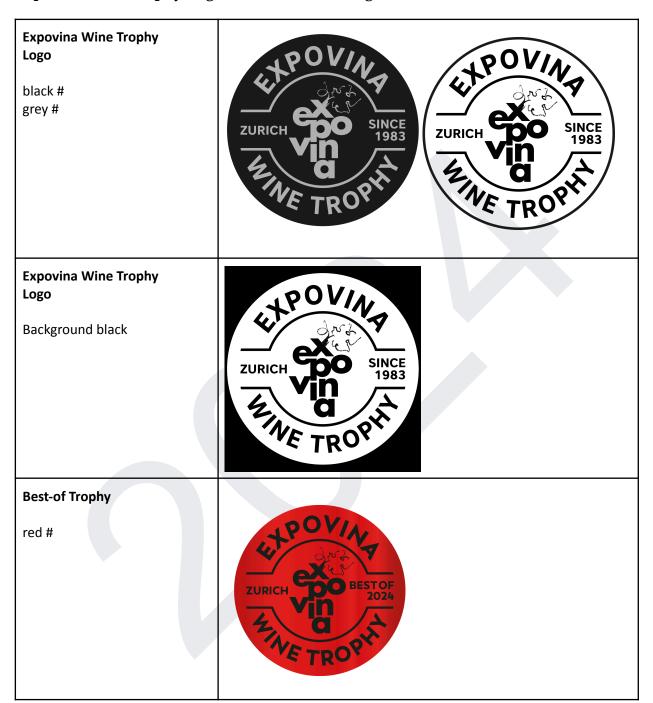
### **Dates**

Inscription en ligne sur expovina.ch	à partir du 20 mars 2024
Date limite d'inscription	20 mai 2024
Livraison des vins	10 - 14 juin 2024
Évaluation des vins	8 - 12 juillet 2024
Date de contrôle des résultats	18 juillet 2024
Annonce des résultats	12 août 2024
Expovina Awards Night	26 août 2024

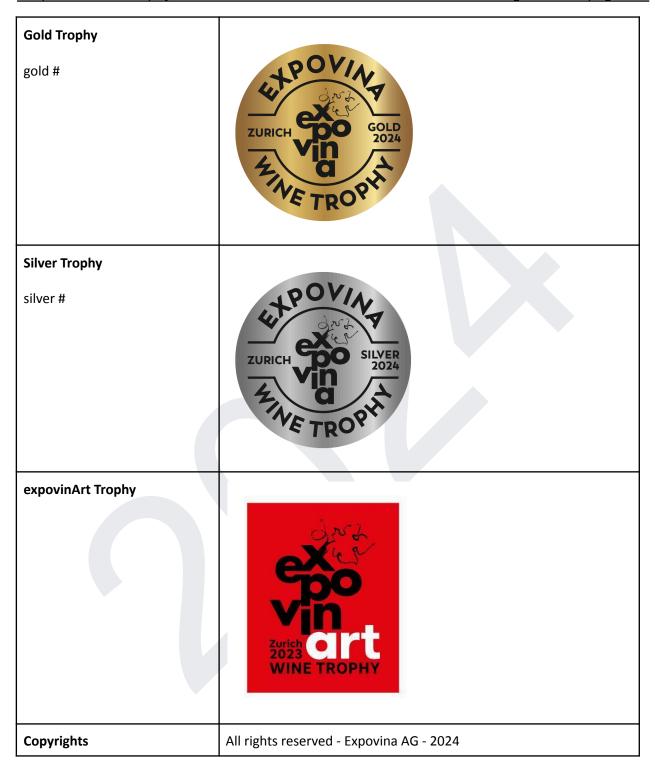




### Expovina Wine Trophy Logos und Auszeichnungen 2024







Zürich, 01. März 2024