



REGLEMENT

25^{ème} Concours international de vins Zurich

du 17 au 20 juillet 2018
au Technopark®Zürich

25^{ème} Concours international de vins Zurich – IWPZ

Règlement

Dates à retenir

Inscription	dès le 12 avril 2018
Délai d'inscription	17 mai 2018
Livraison des vins	19 – 21 juin 2018
Dégustation des vins	17 – 20 juillet 2018
Communication des résultats	14 août 2018
Remise des distinctions	23 août 2018

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 vignerons-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

Art. 5 Conditions de participation

Peuvent participer au concours:

- les négociants et encaveurs inscrits au registre du Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV)
- les vignerons-encaveurs suisses

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 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 23 août 2018 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.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: info@iwpz.ch

Délai d'inscription: 17 mai 2018.

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 six bouteilles de leur vin gagnant pour la remise des prix organisée dans le cadre de la cérémonie du jubilé. Dans le cas du prix du jubilé et du prix EXPOVINA-exposants les six bouteilles correspondent au vin avec le plus haut pointage de la gamme des vins qui a été déterminante pour l'attribution du 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, de la 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) 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.

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 au bénéfice d'une formation œnologique.

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., Directeur Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV):
Aspects juridiques, adjoint de la direction technique
- **Mike Favre**, Œnologue:
Contacts internationaux
- **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:
Représentant de la Suisse romande
- **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 IWPZ:
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 avant la dégustation.

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 et macarons

Pour la remise des diplômes, les notes individuelles des membres du jury sont 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. 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 25^{ème} Concours international de vins Zurich, la société Vetropack SA décernera le prix au vin blanc sec suisse 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 européens rouges 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 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 le groupe 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‘ d’une catégorie de vin

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 de 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 prouvée par des documents qui accompagnent la livraison du vin présenté.

16.6 Prix du jubilé

Le prix du jubilé est attribué au participant ayant obtenu la plus haute moyenne de trois vins secs, provenant des catégories de vin (voir article 7) avec un sucre résiduel égal ou inférieur à 4 g/l. En cas d’égalité de pointage le prix du jubilé est décerné au participant réalisant le plus faible bilan des écarts type des trois vins en considération.

Le prix est doté d’un montant de CHF 2’525.-. En cas d’ex aequo, le prix est décerné au participant qui a réalisé la plus petite somme des écarts-types des trois vins.

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 65^{ème} exposition de vins et qui aura obtenu avec cinq de ses vins inscrits au concours la plus haute moyenne de tous les exposants ayant participé au 25^{ème} Concours international de vins Zurich.

Les vins pris en considération pour la moyenne des cinq 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, les trois autres doivent répondre aux exigences d’un diplôme d’argent.

Le prix, décerné pour la plus haute moyenne (compte tenu des conditions mentionnées sous alinéa 4 de cet article), est doté d’un montant de CHF 2’525.-.

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 décisive.

L’exposant récompensé et les vins gagnants seront mentionnés au catalogue de la 65^{ème} 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 **14 août 2018**. Les vainqueurs des prix spéciaux seront informés de manière spécifique.

Art. 19 Publication

Les vins primés sont publiés sur internet sous www.iwpz.ch ainsi que sur le site de l'Union Suisse des Œnologues sous www.oenologue.ch.

Dans le cadre d'une nouvelle 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 d'octobre 2018 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 **23 août 2018** dans le cadre de la cérémonie du jubilé.

Lors de la cérémonie du jubilé, les vainqueurs des prix spéciaux vont être honorés de façon spéciale.

Art. 21 Finance d'inscription

Une finance d'inscription est perçue pour chaque vin inscrit au 25^{ème} 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, ainsi que l'invitation des lauréats à la remise des diplômes et la création 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 **30 juin 2018** au plus tard.

Art. 22 Acceptation du règlement

Avec l'inscription des vins, le participant accepte les dispositions du règlement et les jugements du 25^{ème} Concours international de vins Zurich.

Zurich, le 10 avril 2018