

Art. 1 Organisation

EXPOVINA, Gesellschaft für Wein-Ausstellungen, Zürich
Adresse postale: Expovina AG, Postfach 246, CH-8049 Zürich

Art. 2 Patronage

USOE, Union Suisse des Œnologues
Adresse postale: USOE, Direction, Ch. de Roday 46, CH-1256 Troinex

Art. 3 But

Le Concours international de vins Zurich 2010 a pour but de renforcer la confiance du consommateur envers les vins commercialisés en Suisse et de favoriser la prise de 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

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 vigneron-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 et les vins de table (y compris les vins perlés et mousseux) avec indication géographique.

Tous les vins y compris les vins perlés et mousseux ne sont acceptés qu'en bouteilles de 70 cl ou 75 cl.

Les bouteilles à capacité différente (35, 37.5, 50 ou 62 cl) sont admises pour les vins de liqueur et les vins doux dépassants 12g/l de sucre résiduel produits avec des techniques particulières de récolte et de vinification (ex.: vendanges tardives, vins de paille, etc.)

Pour chaque vin présenté, au minimum 2'000 bouteilles (500 pour les vins selon alinéa 3 précité) doivent être disponibles à la vente.

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.- par bouteille.

Art. 7 Catégories de vin

Les vins sont classés dans les catégories suivantes:

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 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 blanc de liqueur
- 6.2 Vin rouge de liqueur

Art. 8 Inscription

L'inscription se fait prioritairement par internet. Moyennant un émolument supplémentaire (cf. art. 19, alinéa 3) elle peut être faite avec un formulaire papier mis à disposition par Expovina.

Adresse internet:

www.iwpz.ch

e-mail: info@iwpz.ch

Adresse postale:

Expovina AG

17^{ème} Concours international de vins Zurich

Postfach 246, 8049 Zürich

Tél. 044 752 33 66 / Fax 044 752 33 63

Délai d'inscription: 17 mai 2010.

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

Art. 9 Déclaration obligatoire

L'inscription doit comporter pour chaque vin l'indication de la catégorie de vin, 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'OEDAI, art. 19 - 21) 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 se réserve le droit de contrôler ces indications par échantillonnage.

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 conforme 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 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, Weinkonzepte, Lucerne:
Organisation générale et direction technique
- **Mike Favre**, Oenologue, Vice-président de la Fédération Internationale des Concours de vins et spiritueux: **Contacts internationaux**
- **Philippe Hunziker**, lic. iur., Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV):
Aspects juridiques
- **Daniel Künzi**, Inf. Ing. HTL, Software-Entwicklungs GmbH, Bülach:
Développement et application informatique
- **Daniele Maffei**, Oenologue, Directeur Azienda agraria cantonale, Mezzana:
Représentant de la Suisse italienne
- **Dr. François Murisier**, anciennement Chef du Produit Viticulture et Oenologie, Agroscope Changins-Wädenswil: **Représentant de la Suisse romande**
- **Kaspar Wetli**, Président de l'Interprofession du Vin de la Suisse alémanique:
Représentant de la Suisse alémanique
- **Othmar Stäheli**, Rédacteur en chef du Wine & Spirits Journal:
Média, information
- **Martin Wiederkehr**, Oenologue:
Représentant Union Suisse des Oenologues

Art. 13 Dégustation des vins

Les vins sont groupés en principe 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 50 vins par jour. Pour les vins doux, les mousseux et les vins très corsés, le nombre d'échantillons par jour est inférieur.

Le système de cotation utilisé se base sur la fiche à 100 points reconnue par 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 distinctions

Pour la remise des diplômes, les notes individuelles des membres du jury sont déterminantes.

Les distinctions suivantes sont attribuées:

Diplôme Grand or
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 devra pas dépasser 30 % du total des vins dégustés au concours. Au cas où ce pourcentage sera dépassé, les vins ayant obtenu les résultats les moins bons ne recevront pas de distinction.

Les meilleurs vins d'une catégorie principale, d'un pays, d'une région ou d'un cépage seront récompensés par des distinctions particulières. La récompense n'est décernée qu'aux vins ayant au moins remporté un diplôme d'or.

Art. 17 Recours

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

Art. 17 Communication des résultats

Les résultats du jury sont communiqués aux participants le **12 août 2010**.

La remise des diplômes et des distinctions aura lieu le **9 septembre 2010**.

Art. 18 Publication

La liste des vins primés est publiée dans le Wine & Spirits Journal, dans la revue 'Ami du Vin', sur internet sous www.iwpz.ch, ainsi que sur le site de l'Union Suisse des Œnologues sous www.usoe.ch.

Art. 19 Finance d'inscription

Une finance d'inscription est perçue pour chaque vin inscrit au 17^{ème} Concours international de vins Zurich.

La finance d'inscription par vin est fixée à:

- CHF 190.- (plus TVA 7.6 %) pour l'inscription de 1 à 10 vins,
- CHF 175.- (plus TVA 7.6 %) pour l'inscription de 11 à 20 vins,
- CHF 160.- (plus TVA 7.6 %) pour l'inscription de plus de 20 vins.

Ces tarifs sont valables pour l'inscription par internet.

Pour l'inscription par formulaire papier, le tarif par vin est augmenté de CHF 30.- (plus TVA 7.6 %).

La finance d'inscription doit être payée jusqu'au **30 juin 2010** au plus tard.

Art. 20 Acceptation du règlement

Le participant au 17^{ème} Concours international de vins Zurich 2010 accepte les dispositions du présent règlement.

Zurich, le 17 mars 2010