



# REGLEMENT

## 26. Internationale Weinprämierung Zürich

vom 2.–5. Juli 2019  
Technopark® Zürich

## **26. Internationale Weinprämierung Zürich**

### **Reglement**

#### **Termine**

<b>Anmeldung</b>	<b>ab 28. März 2019</b>
<b>Anmeldeschluss</b>	<b>17. Mai 2019</b>
<b>Anlieferung der Weine</b>	<b>11. – 13. Juni 2019</b>
<b>Beurteilung der Weine</b>	<b>2. – 5. Juli 2019</b>
<b>Bekanntgabe der Resultate</b>	<b>13. August 2019</b>
<b>Diplomfeier / Verleihung der Auszeichnungen</b>	<b>21. August 2019</b>

## **Art. 1 Organisation**

Expovina AG, Postfach 246, CH-8049 Zürich

## **Art. 2 Patronat**

USOE, Verband Schweizer Önologen, La Vy-Neuve 3C, CH-1287 Laconnex

## **Art. 3 Zweck**

Die Internationale Weinprämierung Zürich hat zum Ziel, das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in die auf dem Schweizer Markt angebotenen Weine zu stärken und das Preis-/Leistungsbewusstsein auf Anbieter- und Verbraucherseite zu fördern.

Sie bietet einen Überblick über die Qualität und die Breite des aktuellen nationalen und internationalen Weinangebots auf dem Schweizer Markt und leistet einen Beitrag zur kundengerechten Vermarktung der eingereichten Weine.

Die teilnehmenden Selbstkelterer, Einkellerer, Weinhändlerinnen und Weinhändler sollen durch die Beurteilung ihrer Erzeugnisse im Rahmen eines unabhängigen, neutralen und fachgerechten Wettbewerbs zu weiteren Qualitätsverbesserungen angespornt und in der marktnahen Sortimentspflege unterstützt werden.

## **Art. 4 Ort der Beurteilung der Weine**

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

## **Art. 5 Teilnahmeberechtigung**

Teilnahmeberechtigt sind die bei der Schweizer Weinhandelskontrolle (SWK) registrierten Weinhändler, Einkellerer und Selbstkelterer.

## **Art. 6 Zugelassene Weine**

Zur Prämierung zugelassen sind schweizerische und ausländische Weine, Perl- und Schaumweine mit kontrollierter oder geschützter Ursprungsbezeichnung sowie Landweine (inkl. Perl- und Schaumweine) mit geschützter geografischer Bezeichnung.

Stillweine, Perl- und Schaumweine müssen in 75 cl- oder 70 cl-Flaschen eingereicht werden. Ausnahmsweise werden Stillweine auch in 50 cl-Flaschen akzeptiert, wenn sie die Anforderungen an den Endverbraucherpreis erfüllen.

Für Likörweine und Weine aus besonderen Ernte- und Vinifikationsverfahren (Beispiele: Beerenauslesen, Strohweine u. a.) sind Flaschengrößen von 35 cl, 37.5 cl, 50 cl und 62 cl zugelassen.

Von jedem Wein, Perl- oder Schaumwein müssen mindestens 1000 Flaschen im Angebot sein, bei Weinen gemäss Absatz 3 mindestens 300 Flaschen.

Mindestens 200 Flaschen jedes eingereichten Weines müssen zum Zeitpunkt der Diplomfeier vom 21. August 2019 in Zürich noch verfügbar sein.

Die Weine müssen in der Preisliste des Teilnehmers angeboten werden.

Die eingereichten Weine müssen für den Verkauf in der Schweiz zugelassen sein.

Der Endverbraucherpreis (inkl. Mehrwertsteuer und unter Berücksichtigung aller Rabatte) muss mindestens CHF 8.00 pro Flasche betragen.

## **Art. 7 Weinkategorien**

Die Weine werden in sechs Hauptkategorien eingeteilt:

### **1. Weissweine**

- 1.1 Weisswein bis 4 g/l Restzucker
- 1.2 Weisswein mit mehr als 4 bis maximal 12 g/l Restzucker
- 1.3 Weisswein mit mehr als 12 bis maximal 45 g/l Restzucker
- 1.4 Weisswein mit mehr als 45 g/l Restzucker

### **2. Weissweine aus blauen Trauben**

- 2.1 Weissherbst/Federweisser bis 4 g/l Restzucker
- 2.2 Weissherbst/Federweisser mit mehr als 4 bis maximal 12 g/l Restzucker
- 2.3 Weissherbst/Federweisser mit mehr als 12 g/l Restzucker

### **3. Roséweine, Schiller**

- 3.1 Rosé oder Schiller bis 4 g/l Restzucker
- 3.2 Rosé oder Schiller mit mehr als 4 bis maximal 12 g/l Restzucker
- 3.3 Rosé oder Schiller mit mehr als 12 g/l Restzucker

### **4. Rotweine**

- 4.1 Rotwein bis 4 g/l Restzucker
- 4.2 Rotwein mit mehr als 4 bis maximal 12 g/l Restzucker
- 4.3 Rotwein mit mehr als 12 g/l Restzucker

### **5. Perl- und Schaumweine**

- 5.1 Perlwein (1 bis 2.5 bar bei 20° C) bis 15 g/l Restzucker
- 5.2 Perlwein mit mehr als 15 g/l Restzucker
- 5.3 Schaumwein (mindestens 3 bar bei 20° C) bis 15 g/l Restzucker
- 5.4 Schaumwein mit mehr als 15 g/l Restzucker

### **6. Likörweine**

- 6.1 Weissler Likörwein
- 6.2 Roter Likörwein

## **Art. 8 Anmeldung**

Die Anmeldung erfolgt per Internet.

### **Internet-Adresse:**

www.expovina-iwpz.ch

### **Kontakt:**

Expovina AG  
Internationale Weinprämierung Zürich  
Postfach 246, 8049 Zürich  
Tel. 044 752 33 66 / Fax 044 752 33 63  
E-Mail: [iwpz@expovina.ch](mailto:iwpz@expovina.ch)

**Anmeldeschluss ist am 17. Mai 2019.**

### **Konformitätserklärung:**

Mit der Anmeldung bestätigt der Teilnehmer, dass die Weine dem vorliegenden Reglement entsprechen.

Die Gewinner der Sonderpreise (Art. 16) erklären sich bereit, der Organisatorin für die Diplomfeier sechs Flaschen ihres Siegerweines kostenlos zur Verfügung zu stellen. Im Falle des EXPOVINA-Ausstellerpreises beziehen sich die sechs Flaschen auf den bestbewerteten Wein der für die Preisvergabe massgeblichen Weine.

## **Art. 9 Obligatorische Angaben**

Bei der Anmeldung sind von jedem Wein die Weinkategorie (siehe Art. 7), Land, Ursprung resp. Herkunft (mit Klassifikationsstufe), Jahrgang, Produzent, Rebsorte(n), Alkoholgehalt, Endverbraucherpreis inkl. Mehrwertsteuer, die Losnummer (nach LIV Art. 3, Abs. 1, Bst. m, i.V.m. Art. 19 + 20), die Anzahl produzierter Flaschen sowie Zusatzinformationen bezüglich Ernte-, Vinifikations- und Ausbauverfahren (z.B. Beerenauslese, Barrique-Ausbau, Dosage bei Schaumweinen usw.) anzugeben.

Die Sortenanteile müssen deklariert werden, wenn deren Anteil mehr als 15 % der Assemblage beträgt.

Bei allen Weinen muss der Restzucker in g/l auf dem Anmeldeformular deklariert werden. Die technische Kommission führt Stichproben nach den Vorgaben der USOE durch. Bei einer festgestellten Falschdeklaration tritt Art. 14 in Kraft.

## **Art. 10 Einreichung**

Die Weine sind in Originalaufmachung zu liefern. Die Etiketten müssen die von der Eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung vorgeschriebenen Bezeichnungen sowie den Jahrgang (Ausnahme: Schaum-, Perl- und Likörweine ohne Jahrgang) tragen.

Zur Beurteilung angemeldete Weine, die nicht in Originalausstattung angeliefert werden, verstossen gegen das Reglement und fallen aus dem Wettbewerb. Fassmuster oder zu Probezwecken bereitgestellte Muster sind nicht zugelassen.

Die Anlieferungsformalitäten werden von der EXPOVINA rechtzeitig bekannt gegeben.

## Art. 11 Anzahl einzureichender Flaschen

Von jedem angemeldeten Wein sind **drei Flaschen zur Verfügung** zu stellen. Die Zustellung der zu prüfenden Weine geht auf Kosten und Gefahr des Teilnehmers. Die eingereichten Weine gehen ins Eigentum der EXPOVINA über.

## Art. 12 Jury

Die Jurymitglieder werden von der technischen Kommission ausgewählt. Sie werden aufgrund ihrer Qualifikationen ad personam in die Jury berufen und können im Verhinderungsfalle nur durch die technische Kommission ersetzt werden.

Jede Jury besteht aus fünf Mitgliedern, von denen eines durch die technische Kommission als Sekretär der Jury ernannt wird. Die Sekretäre sind anerkannte Fachleute aus der Weinbranche und haben in der Regel eine önologische Ausbildung.

Die Juries arbeiten unter der Leitung der technischen Kommission.

Die technische Kommission besteht aus:

- **Hans Bättig**, Dipl. Ing. agr. ETH:  
**Technische Gesamtleitung**
- **Philippe Hunziker**, lic. iur.:  
**Rechtsfragen, Stellvertreter technische Gesamtleitung**
- **Mike Favre**, Önologe:  
**Vertreter Suisse Romande**
- **Daniel Künzi**, Inf. Ing. HTL:  
**Entwicklung und Umsetzung EDV**
- **Daniele Maffei**, Önologe, Direktor Azienda agraria cantonale, Mezzana:  
**Vertreter Svizzera Italiana**
- **François Murisier**, Dr. Ing. agr. ETH:  
**Internationale Kontakte**
- **Kaspar Wetli**, Önologe, Präsident Branchenverband Deutschschweizer Wein:  
**Vertreter Deutschschweiz**
- **Othmar Stäheli**, Pressechef:  
**Medien, Information**
- **Martin Wiederkehr**, Önologe:  
**Vertreter Verband Schweizer Önologen**

## Art. 13 Bewertung der Weine

Die Weine werden im Normalfall nach Produktionsgebiet, Rebsorte, Weinkategorie und Jahrgang gruppiert und unter teilweiser Nennung dieser Angaben einzeln zur Blinddegustation gereicht.

Jeder Wein wird durch eine Jury von fünf Mitgliedern degustiert. Der Sekretär der Jury leitet die Degustation. Bei grossen Bewertungsdifferenzen innerhalb der Jury hat die technische Kommission die Möglichkeit, den betreffenden Wein ein zweites Mal beurteilen zu lassen.

Die Instruktion der Jurysekretäre und Jurymitglieder erfolgt unter Anleitung der technischen Kommission.

Jede Jury degustiert nicht mehr als 40 Weine pro Tag. Für Süssweine, Schaumweine und sehr kräftige Weine kann die Anzahl der zu degustierenden Weine tiefer liegen.

Das Bewertungssystem basiert auf dem international anerkannten Degustationsformular mit der Wertungsskala von 100 Punkten.

## **Art. 14 Nichteinhaltung des Reglements**

Weine, die nicht in allen Punkten den Bedingungen des vorliegenden Reglements und den Anmeldedaten entsprechen, werden aus dem Wettbewerb genommen und geben dem Teilnehmer kein Anrecht auf Mitteilung der Beurteilungsergebnisse.

Die Elimination eines Weines aus dem in Absatz 1 genannten Grund entbindet den Einreicher nicht von der Bezahlung der Gebühren.

## **Art. 15 Diplome, Verwendung des Veranstaltungslogos**

Für die Verleihung der Diplome ist der Durchschnitt der Einzelbewertungen der Jurymitglieder massgebend.

Es werden folgende Auszeichnungen verliehen:

Golddiplom  
Silberdiplom

Gemäss den Normen der Internationalen Önologenunion (UIOE) für Weinwettbewerbe darf die Summe aller Auszeichnungen, die für Weine mit den besten Ergebnissen verliehen werden, 30 % der Gesamtzahl der am Wettbewerb degustierten Weine nicht überschreiten. Zur Erfüllung dieser Anforderung wird im Bedarfsfall die untere Limite für die Verleihung der Silberdiplome angepasst.

Der Teilnehmer hat das Recht, die Flaschen der mit einem Gold- oder Silberdiplom ausgezeichneten Weine mit dem offiziellen, als Marke eingetragenen Veranstaltungslogo auszustatten. Die Aufkleber für die Flaschenausstattung können bei einer von der EXPOVINA beauftragten Druckerei bezogen werden. Der Teilnehmer kann neu ein E-Diplom zur Verwendung im Internet oder auf der eigenen Website anfordern.

Für alle andern Verwendungen des Veranstaltungslogos ist die EXPOVINA im Voraus anzufragen. Jede nicht autorisierte oder missbräuchliche Verwendung des Veranstaltungslogos ist untersagt. Die EXPOVINA behält sich diesbezüglich rechtliche Schritte vor.

## **Art. 16 Sonderpreise**

### **16.1 Prix Vetropack**

Der Prix Vetropack wird von der Vetropack AG an den Produzenten des besten Schweizer Weiss- oder Rotweins aus einer Hauptrebsorte vergeben. Die weissen Hauptrebsorten sind Chasselas und Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner), die roten Hauptrebsorten sind Pinot noir (Blauburgunder), Gamay und Merlot. Der Preisträger kann eine Vetropack-Flasche nach seinen Wünschen in Zusammenarbeit mit dem Vetropack-Team personalisieren lassen. Der Preis wird nicht bar ausbezahlt.

An der 26. Internationalen Weinprämierung Zürich zeichnet die Vetropack AG den trockenen Schweizer Weisswein (Weinkategorie 1.1, Art. 7) mit der höchsten Punktzahl aus, welcher aus Chasselas oder Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) gekeltert wurde. Bei Punktegleichheit geht die Auszeichnung an den Wein mit der kleinsten Standardabweichung.

## 16.2 Best of-Preise Schweiz

Die Best of-Preise der Schweiz werden an denjenigen Teilnehmer verliehen, welcher in der Kategorie Weissweine oder in der Kategorie Rotweine aus einer der **sechs Schweizer Weinbauregionen** (Wallis, Waadt, Genf, Deutschschweiz, Dreiseenregion oder Tessin) die beste Bewertung erzielt hat.

Die Bedingungen für die Vergabe des Best of-Preises Schweiz sind:

- a. Der **Weisswein** mit der besten Bewertung muss aus den Unterkategorien 1.1 oder 1.2 stammen.
- b. Der **Rotwein** mit der besten Bewertung muss aus den Unterkategorien 4.1 oder 4.2 stammen.
- c. Die ausgezeichneten Weine müssen mindestens ein Silberdiplom erzielt haben.

Die Best of-Preise werden in der Regel nur für Regionen vergeben, welche in der Kategorie Weissweine der Unterkategorien 1.1 und 1.2 resp. der Kategorie Rotweine der Unterkategorien 4.1 und 4.2 mit 20 oder mehr Weinen im Wettbewerb vertreten sind.

## 16.3 Internationale Best of-Preise: Europa, Neue Welt

### Best of-Preise Europa:

Die Best of-Preise für europäische **Rotweine** werden nach Ländern vergeben. Sie gehen an diejenigen Teilnehmer, welche in der Kategorie Rotweine in einem der Länder die beste Bewertung erzielt haben.

Der Best of-Preis für europäische **Weissweine** wird in der Kategorie Weissweine für den Weisswein mit der besten Bewertung aller europäischen Länder vergeben.

### Best of-Preise Neue Welt:

Die Best of-Preise für **Rotweine** der Neuen Welt werden für folgende Länder oder Ländergruppen vergeben: USA, Südamerika, Ozeanien (Australien und Neuseeland) und Südafrika.

Sie gehen an diejenigen Teilnehmer, welche in der Kategorie Rotweine in einem der Länder oder einer der Ländergruppen die beste Bewertung erzielt haben.

Der Best of-Preis für **Weissweine** der Neuen Welt wird in der Kategorie Weissweine für den Weisswein mit der besten Bewertung aller Länder der Neuen Welt vergeben.

Die Bedingungen für die Vergabe der internationalen Best of-Preise sind:

- a. Der **Weisswein** mit der besten Bewertung muss aus den Unterkategorien 1.1 oder 1.2 stammen.
- b. Der **Rotwein** mit der besten Bewertung muss aus den Unterkategorien 4.1 oder 4.2 stammen.
- c. Die ausgezeichneten Weine müssen mindestens ein Silberdiplom erzielt haben.

Die Best of-Preise werden in der Regel nur für Länder oder Ländergruppen vergeben, welche in der Kategorie Weissweine der Unterkategorien 1.1 und 1.2 resp. in der Kategorie Rotweine der Unterkategorien 4.1 und 4.2 mit 20 oder mehr Weinen im Wettbewerb vertreten sind.



#### 16.4 Best of-Preise bestimmter Weinkategorien

Folgende Weinkategorien werden ausgezeichnet: Rosé-Weine, Schaumweine und Süssweine.

Die Bedingungen für die Vergabe des Best of-Preises einer Weinkategorie sind:

- a. Rosé-Weine müssen aus den Kategorien 3.1 oder 3.2 stammen. Schiller-Weine sind Bestandteil dieser Kategorien.
- b. Schaumweine müssen aus den Kategorien 5.3 oder 5.4 stammen.
- c. Süssweine müssen aus der Kategorie 1.4 stammen. Sie können auch aus den Kategorien 6.1 oder 6.2 stammen, wenn sie 45 und mehr g/l Restzucker aufweisen.
- d. Die ausgezeichneten Weine müssen mindestens ein Silberdiplom erzielt haben.

Die Best of-Preise werden in der Regel für Weinkategorien vergeben, welche in den unter Absatz 2 genannten Weinkategorien mit 20 oder mehr Weinen im Wettbewerb vertreten sind.

#### 16.5 Best of Bio

Der Preis für den besten Biowein geht an einen aus biozertifizierter Herstellung stammenden Wein mit der höchsten Punktzahl. Bei Punktegleichheit geht die Best of Bio-Auszeichnung an den Wein mit der kleinsten Standardabweichung. Die Biozertifizierung muss aus der Etikette hervorgehen oder mit den Begleitdokumenten zur Weinanlieferung belegt werden.

#### 16.6 Preis-/Leistungssieger

Die Auszeichnungen für die Preis-/Leistungssieger werden in den Weinkategorien 1, 2 und 4 (Art. 7) für Weine mit maximal 12 g/l Restzucker verliehen.

Die Auszeichnungen werden in folgenden Preiskategorien vergeben:

- a. **Economy:** Preisband von CHF 8.00 bis CHF 19.99  
mit je einer Auszeichnung für den höchstbewerteten Wein  
in der Unterkategorie 1: CHF 8.00 bis CHF 10.99,  
in der Unterkategorie 2: CHF 11.00 bis CHF 14.99 und  
in der Unterkategorie 3: CHF 15.00 bis 19.99.
- b. **Business:** Preisband von CHF 20.00 bis CHF 39.99  
mit je einer Auszeichnung für den höchstbewerteten Wein  
in der Unterkategorie 1: CHF 20.00 bis CHF 29.99 und  
in der Unterkategorie 2: CHF 30.00 bis CHF 39.99.
- c. **First:** Auszeichnung für den höchstbewerteten Wein mit einem Preis ab CHF 40.00.

Massgebend ist der Endverbraucherpreis (inkl. Mehrwertsteuer und ohne Berücksichtigung allfälliger Rabatte), welcher in der Preisliste des Teilnehmers figuriert oder – bei Wiederverkäufern oder Grosshändlern – der Richtpreis (inkl. Mehrwertsteuer und ohne Berücksichtigung allfälliger Rabatte), den diese bei der Weinanmeldung deklarieren.

Der von den Teilnehmern bei der Anmeldung angegebene Preis wird im Zuge der Resultatkontrolle mit Stichtag vom 11. Juli 2019 überprüft. Falls keine Endverbraucherpreisliste zur Verfügung steht, ist der tiefste Endverbraucherpreis massgebend, welcher sich am Stichtag bei der Überprüfung der Internetangebote von maximal drei in der Schweiz registrierten Produktions- resp. Weinhandelsbetrieben ergibt.

Bei gleicher Punktzahl entscheidet der tiefste, gemäss Absatz 3 und 4 überprüfte und von der technischen Kommission für glaubwürdig befundene Preis über die Vergabe der Auszeichnung.

## **16.7 EXPOVINA-Ausstellerpreis**

Der EXPOVINA-Ausstellerpreis geht an denjenigen Teilnehmer, welcher an der 66. Zürcher Wein-Ausstellung mit einem Stand präsent ist und mit drei seiner eingereichten Weine die höchste Durchschnittspunktzahl aller an der 26. Internationalen Weinprämierung Zürich teilnehmenden Aussteller erzielt hat.

Die drei für den Durchschnitt massgebenden Weine müssen folgende Bedingungen erfüllen:

- Sie müssen aus mindestens zwei Hauptkategorien (siehe Art. 7) stammen.
- Zwei davon müssen ein Golddiplom aufweisen, der dritte muss die Bedingungen für die Vergabe eines Silberdiploms erfüllen.

Der Preis für die höchste Durchschnittspunktzahl mit Berücksichtigung der Bedingungen unter Absatz 2 dieses Artikels ist mit einem Betrag von CHF 5'000.- dotiert.

Bei einer ex aequo-Klassierung erhält jeweils derjenige Aussteller den Preis, welcher die höhere Anzahl Golddiplome erreicht hat. Bei gleicher Anzahl Golddiplome gewinnt der Aussteller mit der höheren Anzahl der von ihm zur Prämierung eingereichten Weine und – bei nochmaliger Gleichheit – derjenige mit der höchsten Durchschnittspunktzahl aller seiner eingereichten Weine.

Der Gewinner des EXPOVINA-Ausstellerpreises wird im Katalog der 66. Zürcher Wein-Ausstellung mit den für die Auszeichnung massgeblichen Weinen vorgestellt.

## **Art. 17 Rekurs**

Die ermittelten Degustationsresultate sind endgültig. Es gibt keine Rekursmöglichkeit.

## **Art. 18 Bekanntgabe der Resultate**

Die Teilnehmer erhalten die Beurteilungsergebnisse am **13. August 2019** mitgeteilt. Die Gewinner der Sonderpreise werden speziell benachrichtigt.

## **Art. 19 Publikation**

Die ausgezeichneten Weine werden im Internet unter [www.expovina.ch](http://www.expovina.ch) sowie auf der Website des Verbandes Schweizer Önologen (USOE) unter [www.oenologue.ch](http://www.oenologue.ch) publiziert.

Im Rahmen der Kooperation mit «VINUM – Europas Weinmagazin» werden die Spitzenresultate mittels umfassender Öffentlichkeitsarbeit, im Speziellen mit einer Sonderpublikation in der VINUM-Ausgabe vom September 2019, mit Social Media-Aktivitäten und Digitalmarketing promoviert.

## **Art. 20 Verleihung der Diplome und Auszeichnungen**

Die Diplome und Auszeichnungen werden am **21. August 2019** im Rahmen der Diplomfeier übergeben.

Die Gewinner der Sonderpreise werden an der Diplomfeier speziell geehrt.

## **Art. 21 Gebühren**

Für die Teilnahme an der 26. Internationalen Weinprämierung Zürich wird eine Bearbeitungsgebühr erhoben. Diese deckt die Kosten für die Registrierung der Weine, die Organisation und Durchführung der Degustation, die Anreise und Unterbringung der Jurymitglieder, die Ausfertigung der Diplome und die Einladung der Preisträger zur Diplomübergabe.

Sie beträgt pro Wein:

- CHF 190.- (plus 7.7 % MWST) für 1 bis 5 eingereichte Weine,
- CHF 175.- (plus 7.7 % MWST) für 6 bis 15 eingereichte Weine,
- CHF 160.- (plus 7.7 % MWST) für mehr als 15 eingereichte Weine.

Die Expovina AG stellt für die angemeldeten Weine eine Rechnung aus, die spätestens per **17. Juni 2019** zu begleichen ist.

## **Art. 22 Anerkennung des Reglements**

Mit der Anmeldung der Weine anerkennt der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen dieses Reglements und die Beurteilungen der 26. Internationalen Weinprämierung Zürich.

Zürich, 18. März 2019