



Expovina Wine Trophy

REGLEMENT / RÉGLEMENT

2026



6. – 10. 07. 2026

Technopark® Zürich

Délai de soumission
/ Eingabefrist 20.5.26

expovina.ch

Règlement Expovina Wine Trophy, Zürich

Aperçu du contenu

Avant-propos - (Aperçu des nouveautés)	2
1. Dénomination, objectifs, organisation et responsabilités du concours	3
Art. 1. Objectifs	3
Art. 2. Organisation	3
Art. 3. Partenaire média	3
Art. 4. Patronage	3
Art. 5. Direction technique et jury	4
2. Conditions d'admission et catégories de vins	4
Art. 6. Droit de participation	4
Art. 7. Vins admis	4
Art. 8. Catégories de vins	5
Trophées, prix « Best-of » et prix spéciaux	6
Art. 9. Trophées et prix qualité/prix	7
Art. 10. Prix Best-of Suisse, Europe, Nouveau Monde	8
Best-of Europe	8
Best-of Preise Nouveau Monde	8
Art. 11. Prix Best-of par catégorie de vin	8
Art. 12. Prix Spéciaux	9
3. Communication et publication des résultats	11
Art. 13. Annonce des résultats	11
Art. 14. Publication	11
Art. 15. Remise des prix	11
4. Conditions d'inscription, modalités de soumission	11
Art. 16. Inscription	11
Art. 17. Frais de participation	12
Art. 18. Informations obligatoires	12
Art. 19. Soumission des vins	13
Art. 20. Nombre de bouteilles à soumettre	13
5. Évaluation des vins	13
Art. 21. Modalités d'évaluation	13
Art. 22. Lieu de l'évaluation des vins	13
6. Conditions générales du concours et 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	14
Art. 27. Acceptation du règlement	14
Annexe	15
Dates	15
Logos et Distinctions Expovina Wine Trophy	15
Annexe catégorie spéciale: Blue Award	18
1. Admissibilité	18
2. Catégories selon le règlement de l'Expovina Wine Trophy	18

3. Jury	18
4. Critères d'évaluation	18
5. Valorisation des gagnant·e·s	18
6. Critères d'évaluation et pondération	19
7. Évaluation globale et attribution des points	19
Annexe catégorie spéciale : expovinArt – Prix Marketing	20
1. Objet	20
2. Participation	20
3. Évaluation	20
4. Distinction	20
5. Valorisation et communication	20

Avant-propos - (Aperçu des nouveautés)

L'Expovina Wine Trophy Zurich s'est imposée comme le plus grand concours international de vins en Suisse. Avec jusqu'à 2'000 vins dégustés et évalués chaque année, elle offre aux productrices et producteurs suisses la possibilité de se mesurer directement aux vins internationaux dans toutes les catégories.

Nouvelles évolutions 2026 :

- **Les vins mousseux** peuvent désormais être inscrits dans deux catégories distinctes : selon la **méthode en cuve close** ou selon la **méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille**. Cette distinction permet de mieux tenir compte du procédé de vinification propre à chaque vin.
- Sont également nouvellement admis **les vins rouges présentant une teneur en sucre résiduel supérieure à 45g**. Ceux-ci seront classés dans la catégorie Best of «vin doux».
- **Le Prix Expovina du commerce de détail**, qui récompense des vins remarquables dans le commerce de détail ainsi que dans le secteur cash & carry, est reconduit.
- Les catégories introduites en 2023 pour **les vins nature** (blancs et rouges) ainsi que pour **les vins Piwi** restent également intégrées au concours.
- Le label Best of, dans son design or et rouge, demeure une distinction exclusive réservée aux meilleurs vins.
- Le très convoité Trophée des exposantes Expovina sera à nouveau décerné à des productrices et producteurs d'exception participant à nos manifestations en tant qu'exposant·es.
- La catégorie expovinArt est elle aussi maintenue. Depuis 2022, elle récompense des vigneronnes et vignerons innovant·es pour la qualité de leur design marketing. Les critères d'évaluation figurent en annexe du règlement.
- La catégorie Expovina Blue Award, dédiée aux vins sans alcool et à teneur réduite en alcool, est également reconduite, reflétant l'importance croissante de ce segment de marché.

Expovina Awards Night

Depuis 2023, l'événement de récompense se présente comme une célébration moderne et un événement de réseautage. La **Expovina Awards Night** aura lieu le **31 août 2026** à Zurich et sera combinée avec le **Swiss Wine Tasting** – une expérience unique pour les professionnels et les amateurs de vin.

Engagement des vins gagnants

Les gagnants des prix Best-of et des prix spéciaux fournissent gratuitement à l'organisateur douze bouteilles de leur vin gagnant pour la cérémonie de remise des diplômes. Ils fournissent également d'autres bouteilles du même vin au prix actuel de la restauration pour des événements dans le cadre de la Expovina.

Expovina Wine Trophy - Jury

La direction de la Expovina Wine Trophy reste entre les mains expérimentées d'Ivan Barbic MW, conjointement avec Andrea Conconi en co-présidence. En tant que président du jury du Grand Prix du Vin Suisse, il apporte son expertise complète et enrichit la compétition de son savoir-faire grâce à sa longue expérience professionnelle.

Toute l'équipe de la Expovina Wine Trophy, sous la direction de Pascal Schlittler, se réjouit de pouvoir, en 2026 également, évaluer une multitude de vins nationaux et internationaux, honorer les meilleurs vignerons et informer les consommateurs sur les vins exceptionnels. Nous sommes convaincus que l'Expovina Wine Trophy 2026 établira à nouveau des références importantes.

Expovina Wine Trophy - Jury

Présidence

Ivan Barbic

Master of Wine

Andrea Conconi

Winemaker

1. Dénomination, objectifs, organisation et responsabilités du concours

Art. 1. Objectifs

L'Expovina Wine Trophy Zürich vise à démontrer la performance qualitative du marché suisse du vin et à récompenser les vins de qualité exceptionnelle disponibles sur le marché, ainsi que leurs producteurs et négociants pour leur excellence.

La Wine Trophy offre un aperçu de la qualité et de la diversité de l'offre viticole nationale et internationale sur le marché suisse. Les distinctions attribuées contribuent à la commercialisation des vins soumis au concours.

L'objectif du concours est de renforcer la confiance des consommateurs dans les vins proposés sur le marché suisse et de promouvoir la prise de conscience du rapport qualité/prix tant du côté des fournisseurs que des consommateurs.

Les producteurs et négociants participant au concours doivent pouvoir, grâce à l'évaluation de leurs produits dans le cadre d'un concours indépendant, neutre et professionnel, mieux positionner leurs vins par rapport à la concurrence, être encouragés à poursuivre l'amélioration de la qualité et stimuler leurs ventes grâce aux distinctions obtenues.

Art. 2. Organisation

Depuis 1983, Expovina organise le concours « Internationale Weinprämierung Zürich », qui porte, depuis 2021, le nouveau nom de « Expovina Wine Trophy Zürich ». Expovina confie la direction technique du concours à des experts chargés d'organiser la compétition en respectant les normes de l'Union Suisse des Œnologues (USOE) en matière de concours vinicoles.

Adresse de correspondance : Expovina AG, Binzmühlestrasse 170c, CH-8050 Zürich

Art. 3. Partenaire média

En tant que partenaire de coopération et média, VINUM soutient la communication autour de l'Expovina Wine Trophy Zürich sur l'ensemble de ses canaux, publie les résultats du concours dans une édition 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 de l'organisation et du bon déroulement du concours, ainsi que de l'attribution correcte des distinctions et prix spéciaux. Elle prend les décisions finales concernant la dégustation et le règlement.

La direction technique est composée de :

Ivan Barbic, Master of Wine, Dipl. Ing. ETH, Co-président
Andrea Conconi, Winemaker, Co-président

La direction technique sélectionne les membres du jury en fonction de leurs qualifications professionnelles et sensorielles. Leur nomination est strictement personnelle, et en cas d'empêchement, seul la direction technique peut les remplacer.

Chaque table de dégustation est composée de cinq membres, dont l'un est désigné par la direction technique comme secrétaire de table. Les secrétaires sont des experts reconnus du secteur viticole, généralement formés en œnologie. Ils assurent la coordination des jurys. La direction technique supervise le travail des jurys.

2. Conditions d'admission et catégories de vins

Art. 6. Droit de participation

Sont autorisés à participer les négociants en vins, encaveurs et producteurs indépendants enregistrés auprès du Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV).

Critère d'exclusion en cas de procédure judiciaire en cours

Les vins de producteurs faisant l'objet d'une procédure judiciaire en lien avec leur production, leur étiquetage ou leur commercialisation sont exclus du concours. Si une telle procédure est révélée après l'inscription, mais avant l'attribution des distinctions, le vin concerné sera disqualifié d'office.

Art. 7. Vins admis

Sont admis à la compétition les vins suisses et étrangers, ainsi que les vins effervescents bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou protégée, ainsi que les vins de pays (y compris les vins effervescents) avec indication géographique protégée.

Depuis 2023, les vins naturels blancs et rouges ainsi que les vins issus de cépages résistants aux maladies fongiques (PIWI) sont admis dans deux catégories distinctes.

À partir de 2025, les vins sans alcool et à teneur réduite en alcool seront également acceptés.

Les vins de table mentionnant le cépage et le millésime, tels que les « Vin de France » (France), « Vino de España » (Espagne) ou « Vino d'Italia » (Italie), sont admis à la compétition.

Les vins tranquilles, perlants et effervescents doivent être soumis en bouteilles de 75 cl ou 70 cl.

À titre exceptionnel, les vins tranquilles peuvent être présentés en bouteilles de 50 cl, à condition qu'ils respectent les exigences en matière de prix de vente au consommateur final.

Pour les vins issus de méthodes de récolte et de vinification spécifiques (ex. : sélection de grains nobles, vins de paille, etc.), les formats de bouteilles suivants sont acceptés : 35 cl, 37.5 cl, 50 cl et 62 cl.

Condition préalable à l'admission à la Wine Trophy: au moins 400 unités doivent être disponibles pour chaque vin inscrit.

Si un même vin (même millésime, même producteur, etc.) est inscrit par deux déposants différents et que les évaluations divergent, la note la plus élevée fait foi. En cas de distinction Best-of dans la catégorie concernée, les deux déposants sont primés et mentionnés nominativement. Les deux déposants reçoivent un diplôme.

Art. 8. Catégories de vins

Les vins sont classés dans les catégories principales suivantes : vins blancs, vins rosés, vins rouges, vins perlants/effervescents, vins naturels, ainsi que vins sans alcool et à teneur réduite en alcool.

1. **Vins blancs**
 - 1.1. Vins blancs jusqu'à 4 g/l de sucre résiduel
 - 1.2. Vins blancs de plus de 4 g/l à 12 g/l de sucre résiduel
 - 1.3. Vins blancs de plus de 12 g/l à 45 g/l de sucre résiduel
 - 1.4. Vins blancs de 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 de plus de 4 g/l de sucre résiduel
3. **Vins blancs issus de cépages PIWI**
4. **Vins rosés, Schiller**
 - 4.1. Rosé ou Schiller jusqu'à 4 g/l de sucre résiduel
 - 4.2. Rosé ou Schiller de plus de 4 g/l de sucre résiduel
5. **Vins rouges**
 - 5.1. Vins rouges jusqu'à 4 g/l de sucre résiduel
 - 5.2. Vins rouges plus de 4 à 45 g/l de sucre résiduel
 - 5.3. Vins rouge à partir de 45 g/l de sucre résiduel
6. **Vins rouges issus de cépages PIWI**
7. **Vins perlants et vins mousseux - méthode en cuve close**
 - 7.1. Vin perlant méthode en cuve close (1 à 2,5 bar à 20 °C) jusqu'à 12 g/l
 - 7.2. Vin perlant méthode en cuve close avec plus de 12 g/l
 - 7.3. Vin mousseux méthode en cuve close (au moins 3 bar à 20 °C) jusqu'à 12 g/l
 - 7.4. Vin mousseux méthode en cuve close avec plus de 12 g/l
8. **Vins naturels (*doivent être certifiés biologiques en Suisse ou à l'étranger*)**
 - 8.1. Vins naturels blancs
 - 8.2. Vins naturels rouges
9. **Vins sans alcool (max. 0,5%)**
 - 9.1. Vins effervescents
 - 9.2. Vins blancs
 - 9.3. Vins rosés
 - 9.4. Vins rouges

10. Vins à teneur réduite en alcool (max. 8%)

- 10.1. Vins effervescents
- 10.2. Vins blancs
- 10.3. Vins rosés
- 10.4. Vins rouges

11. Vins mousseux – fermentation en bouteille

- 11.1 Vin mousseux fermentation en bouteille (au moins 3 bar à 20 °C) jusqu'à 12 g/l
- 11.2 Vin mousseux fermentation en bouteille avec plus de 12 g/l

Trophées, prix « Best-of » et prix spéciaux

Tableau récapitulatif

Désignation	Spécifications	Conditions principales*
Gold Trophy	Vins ayant obtenu 89 points et plus	Toutes catégories
Silver Trophy	Vins ayant obtenu 85 points et plus dans la limite des 30 %	Toutes catégories
Prix qualité/prix	Catégories 1.1/1.2 ou 5.1/5.2	Economy, EconomyPlus, Business
Prix « Best-of »	Suisse, Europe, Nouveau Monde	
Best-of Suisse	Vainqueur par région viticole suisse	Vins blancs jusqu'à 12 g/l SR**
Best-of Suisse	Vainqueur par région viticole suisse	Vins rouges jusqu'à 12 g/l SR
Best-of Europe	Vainqueur Europe / vins blancs	Vins blancs jusqu'à 12 g/l SR
Best-of Europe	Vainqueur par pays / vins rouges	Vins rouges jusqu'à 12 g/l SR
Best-of Nouveau Monde	Vainqueur Nouveau Monde / vins blancs	Vins blancs jusqu'à 12 g/l SR
Best-of Nouveau Monde	Vainqueur Nouveau Monde / vins rouges	Vins rouges jusqu'à 12 g/l SR
Prix « Best-of »	Catégories de vins	
Best-of Blanc de Noirs	Catégorie 2	Blancs de Noirs jusqu'à 12 g/l SR
Best-of Rosé	Catégorie 4	Vins rosés jusqu'à 12 g/l SR
Best-of vins mousseux méthode en cuve close	Catégories 7	Vins effervescents toutes dosages
Best-of vins mousseux fermentation en bouteille	catégorie 11	
Best-of Vin doux	catégories 1.4 et 5.3	vins blancs et rouges à partir de 45 g/l SR
Best-of Bio	Toutes catégories, tous pays	Certification bio
Best-of Piwi	Tous pays / vins rouges et blancs	
Best-of Vins naturels	Tous pays / vins rouges et blancs	Certification bio
Best-of Vins sans alcool	Catégorie 9	
Best-of Vins à teneur réduite en alcool	Catégorie 10	
Prix spéciaux		
Prix du commerce spécialisé	Moyenne de trois vins	catégories 1, 2, 4, 5, 7 et 11 jusqu'à 12 g/l SR
Prix du commerce de détail	Moyenne de trois vins	catégories 1, 2, 4, 5, 7 et 11 jusqu'à 12 g/l SR
Expovina Trophy	Moyenne de trois vins	catégories 1, 2, 4, 5, 7 et 11 jusqu'à 12 g/l SR

* Voir détails dans l'article correspondant, ** SR = Sucre résiduel
Les références aux catégories se rapportent à l'article 8 du règlement.

Art. 9. Trophées et prix qualité/prix

Trophées

Les trophées suivants sont décernés :

Best-of
Gold Trophy
Silver Trophy
Blue Award

L'attribution des trophées est déterminée par la moyenne des évaluations individuelles des membres du jury.

Conformément aux normes de l'Union Internationale des Œnologues (UIOE) pour les concours de vins, la somme des distinctions attribuées aux meilleurs vins ne doit pas dépasser 30 % du nombre total de vins dégustés lors du concours. Pour respecter cette exigence, la limite inférieure d'attribution de la Silver Trophy peut être ajustée si nécessaire.

Prix qualité/prix

Les distinctions pour les prix qualité/prix sont attribuées aux catégories de vins 1 et 5 (art. 8) pour les vins contenant au maximum 12 g/l de sucre résiduel.

Ces distinctions sont décernées dans les trois catégories de prix suivantes :

Economy: Jusqu'à CHF 15.00
EconomyPlus: De CHF 15.01 à CHF 20.00
Business: De CHF 20.01 à CHF 40.00

Le vainqueur du prix qualité/prix dans une catégorie de prix est le vin ayant obtenu le score le plus élevé. En cas d'égalité, la distinction est attribuée au vin affichant le prix le plus bas, vérifié par Expovina et validé comme crédible par la direction technique.

Le prix de référence est le prix de vente au consommateur final (TTC, sans tenir compte d'éventuelles remises), figurant dans la liste tarifaire du participant. Pour les revendeurs ou grossistes, le prix de référence est le prix indicatif (TTC, hors remises) déclaré lors de l'enregistrement du vin.

Le prix déclaré par les participants au moment de l'inscription est vérifié lors du contrôle des résultats à la date de référence. Si aucune liste de prix au consommateur final n'est disponible, le prix retenu sera le plus bas constaté sur trois offres en ligne de producteurs ou négociants suisses enregistrés, à la date de référence.

Distinctions spéciales

Expovina se réserve le droit de décerner des distinctions spéciales pour certaines performances de vins primés. Ces distinctions sont définies en concertation avec la direction technique.

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

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

- a. Les régions, pays ou groupes de pays doivent être représentés dans la catégorie vins blancs (sous catégories 1.1 et 1.2) ou dans la catégorie 5, vins rouges avec au moins 20 vins en compétition.
- b. Les vins primés doivent avoir obtenu au minimum une Silver Trophy.

Best-of Suisse

Les prix Best-of Suisse sont attribués au participant ayant obtenu la meilleure note dans la catégorie 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 (*Aargau, Basel-Landschaft, Basel-Stadt, Graubünden, Schaffhausen, St. Gallen, Thurgau, Zürich, Zug, Luzern*), Région des Trois-Lacs (*Bern, Neuenburg, Freiburg*) ou Tessin.

Best-of Europe

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

Les prix Best-of Europe pour les vins rouges sont attribués par pays et récompensent le vin ayant obtenu la meilleure note dans chaque pays européen représenté.

Best-of Preise Nouveau Monde

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

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

Art. 11. Prix Best-of par catégorie de vin

Prix Best-of

Les conditions d'attribution des prix Best-of dans les catégories suivantes sont :

- a. Blanc de Noirs : doit être issu d'au moins 85 % de raisins rouges.
- b. Rosé : doit être issu d'au moins 85 % de raisins rouges. Les vins déclarés comme Schiller sont éligibles.
- c. Les vins mousseux méthode en cuve close doivent provenir de la catégorie 7.
- d. Les vins mousseux fermentation en bouteille doivent provenir de la catégorie 11.
- e. Les vins doux doivent provenir des catégories 1.4 ou 5.3.
- f. Les vins distingués doivent avoir obtenu au minimum une Silver Trophy

Les prix Best-of sont en principe attribués aux catégories comptant au moins 20 vins en compétition.

Best-of Bio

Le prix Best-of Bio récompense le meilleur vin bio ayant obtenu le score le plus élevé. En cas d'égalité, la distinction est attribuée au vin présentant l'écart-type le plus faible.

La certification bio doit figurer sur l'étiquette ou être justifiée par des documents accompagnant la livraison du vin.

Best-of Piwi

Le prix Best-of Piwi récompense le meilleur vin issu de cépages résistants (Piwi), blanc ou rouge. En cas d'égalité, la distinction est attribuée au vin présentant l'écart-type le plus faible.

Best-of Vins Naturels

Le prix Best-of Vins Naturels récompense le meilleur vin naturel, blanc ou rouge. En cas d'égalité, la distinction est attribuée au vin présentant l'écart-type le plus faible.

Best-of Vins Sans Alcool

Le prix Best-of Vins Sans Alcool est attribué au meilleur vin sans alcool, qu'il soit effervescent, blanc, rosé ou rouge. En cas d'égalité, la distinction est attribuée au vin présentant l'écart-type le plus faible.

Best-of Vins à Teneur Réduite en Alcool

Le prix Best-of Vins à Teneur Réduite en Alcool est attribué au meilleur vin à faible teneur en alcool, qu'il soit effervescent, blanc, rosé ou rouge. En cas d'égalité, la distinction est attribuée au vin présentant l'écart-type le plus faible.

Art. 12. Prix Spéciaux

Prix du Commerce Spécialisé

Le Prix du Commerce Spécialisé¹ est attribué au participant ayant obtenu la meilleure moyenne de points avec trois de ses vins issus d'un même pays d'importation, parmi tous les commerçants spécialisés participant à la Wine Trophy.

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

- Ils doivent provenir d'un seul pays d'importation et de trois producteurs différents. Ils doivent être représentés dans au moins deux des catégories principales 1, 2, 4, 5, 7 et 11. (voir Art. 8).
- Deux d'entre eux doivent avoir obtenu une Gold Trophy, et le troisième doit remplir les conditions pour l'attribution d'une Silver Trophy.
- Tous les vins doivent figurer dans les catégories de prix EconomyPlus ou Business.

Le Prix du Commerce Spécialisé n'est décerné que si au moins 10 vins du pays concerné sont en compétition dans les catégories mentionnées ci-dessus. Pour les Best-of par pays, un minimum de 20 vins est requis.

Ce prix est attribué au participant ayant obtenu la meilleure moyenne de points et est doté d'un achat de vin d'une valeur de CHF 1'000.-. Le gagnant de ce prix ne peut pas recevoir simultanément le Prix Expovina des exposants.

En cas d'égalité (ex aequo), le prix est attribué au participant ayant obtenu le plus grand nombre de Gold Trophies. En cas de nouvelle égalité, le prix revient au participant ayant soumis le plus grand nombre de vins primés. Si l'égalité persiste, le prix est décerné au participant ayant la moyenne de points la plus élevée pour l'ensemble de ses vins soumis à la compétition.

Les participants doivent indiquer, lors de l'inscription, s'ils souhaitent concourir pour le Prix du Commerce Spécialisé. L'éligibilité repose principalement sur le fait que l'activité principale de l'entreprise inscrite relève du commerce spécialisé. La visibilité des activités commerciales spécialisées de l'entreprise sur le marché suisse du vin est également prise en compte.

En cas d'incertitude, la direction technique statue sur l'admission au Prix du Commerce Spécialisé. Sa décision est communiquée au participant par écrit, en même temps que l'annonce des résultats par Expovina.

Prix du Commerce de Détail (incl. Cash & Carry)

Le Prix du Commerce de Détail² est attribué au participant ayant obtenu la meilleure moyenne de points avec trois de ses vins issus d'un même pays d'importation, parmi tous les commerçants de détail participant à la Wine Trophy.

¹ Il s'agit de distributeurs de boissons spécialisés dont l'activité principale est exclusivement le commerce de vins et de boissons.

² Cette catégorie comprend les détaillants avec un large assortiment ainsi que les grossistes et les entreprises de cash & carry.

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

- Ils doivent provenir d'un seul pays d'importation et de trois producteurs différents. Ils doivent être représentés dans au moins deux des catégories principales 1, 2, 4, 5, 7 et 11. (voir Art. 8).
- Deux d'entre eux doivent avoir obtenu une Gold Trophy, et le troisième doit remplir les conditions pour l'attribution d'une Silver Trophy.
- Tous les vins doivent figurer dans les catégories de prix Economy ou EconomyPlus.

Le Prix du Commerce de Détail n'est décerné que si au moins 10 vins du pays concerné sont en compétition dans les catégories mentionnées ci-dessus. Pour les Best-of par pays, un minimum de 20 vins est requis.

Le gagnant de ce prix ne peut pas recevoir simultanément le Prix Expovina des exposants.

En cas d'égalité (ex aequo), le prix est attribué au participant ayant obtenu le plus grand nombre de Gold Trophies. En cas de nouvelle égalité, le prix revient au participant ayant soumis le plus grand nombre de vins primés. Si l'égalité persiste, le prix est décerné au participant ayant la moyenne de points la plus élevée pour l'ensemble de ses vins soumis à la compétition.

Les participants doivent indiquer, lors de l'inscription, s'ils souhaitent concourir pour le Prix du Commerce de Détail. L'éligibilité repose principalement sur le fait que l'activité principale de l'entreprise inscrite relève du commerce de détail. La visibilité des activités de commerce de détail de l'entreprise sur le marché suisse du vin est également prise en compte.

En cas d'incertitude, la direction technique statue sur l'admission au Prix du Commerce de Détail. Sa décision est communiquée au participant par écrit, en même temps que l'annonce des résultats par Expovina.

Expovina Trophy 2026

Le Prix Expovina Trophy est attribué au participant qui remplit les conditions suivantes :

- Il doit être exposant lors de la 71e édition des Expovina Weinschiffe.
- Il doit avoir été exposant lors de la 20e édition d'Expovina Primavera.
- Il doit avoir obtenu la meilleure moyenne de points avec trois de ses vins soumis à la Wine Trophy parmi tous les exposants.

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

- Ils doivent être représentés dans au moins deux des catégories principales 1, 2, 4, 5, 7 et 11. (voir Art. 8).
- Deux d'entre eux doivent avoir obtenu une Gold Trophy, et le troisième doit remplir les conditions pour l'attribution d'une Silver Trophy.

Le Prix Expovina Trophy est doté d'un achat de vin d'une valeur minimale de CHF 2'000.-.

Le gagnant de ce prix ne peut pas recevoir simultanément le Prix du Commerce Spécialisé.

En cas d'égalité (ex aequo), le prix est attribué à l'exposant ayant obtenu le plus grand nombre de Gold Trophies. En cas de nouvelle égalité, le prix revient à l'exposant ayant soumis le plus grand nombre de vins primés. Si l'égalité persiste, le prix est décerné à l'exposant ayant la moyenne de points la plus élevée pour l'ensemble de ses vins soumis à la compétition.

Le gagnant du Prix Expovina Trophy sera mis en avant :

- Dans le catalogue de la prochaine édition des Expovina Weinschiffe.
- Dans le catalogue de la prochaine édition d'Expovina Primavera.
- Les vins du gagnant seront sélectionnés par Expovina pour des événements officiels.

3. Communication et publication des résultats

Art. 13. Annonce des résultats

Les participants reçoivent les résultats de l'évaluation selon le calendrier figurant en annexe.
Les gagnants des prix Best-of et prix spéciaux seront informés personnellement.

Art. 14. Publication

Les vins primés seront publiés sur Expovina.ch ainsi que sur le site internet de l'Union Suisse des Œnologues (USOE) : www.oenologue.ch.

Nouvelle règle : désormais, seuls les vins ayant obtenu une distinction Best-of, Gold, Silver, Blue Award ou expovinArt Trophy seront publiés.

Dans le cadre du partenariat avec « VINUM – Le magazine européen du vin », les meilleurs résultats feront l'objet d'une campagne de communication approfondie, notamment :

- Une édition spéciale dans le numéro de septembre 2026 de VINUM,
- Des activités sur les réseaux sociaux,
- Une promotion via le marketing digital.

Visibilité et promotion de l'Expovina Wine Trophy

Expovina veille à assurer une visibilité accrue pour l'Expovina Wine Trophy et ses lauréats à travers différentes actions de communication :

- Les résultats de l'édition spéciale de VINUM seront également publiés dans les catalogues officiels des salons du vin.
- Les exposants et gagnants des médailles de la Wine Trophy seront mis en avant avec un marquage spécial dans les catalogues des salons.
- Des Masterclasses régulières permettront au grand public de découvrir les vins primés (Best-of) sous la direction d'experts.

Art. 15. Remise des prix

L'événement de remise des prix, Expovina Awards Night, au cours duquel seront décernés les prix Best-of et les prix spéciaux, aura lieu selon le calendrier figurant en annexe.

Les gagnants des prix Best-of et prix spéciaux seront mis à l'honneur lors de la cérémonie de la Trophy.

4. Conditions d'inscription, modalités de soumission

Art. 16. Inscription

L'inscription se fait en ligne via le portail Expovina.

Contact :

Expovina AG
Expovina Wine Trophy Zurich
Binzmühlestrasse 170c – 8050 Zurich
Tel. +41 44 752 33 66
E-mail : expo@expovina.ch
Site web : expovina.ch



Date limite d'inscription selon le calendrier en annexe.

Déclaration de conformité :

En s'inscrivant, le participant confirme que les vins soumis sont conformes au présent règlement.

Les gagnants des prix Best-of et prix spéciaux (Art. 10, 11 et 12) s'engagent à fournir gratuitement six bouteilles de leur vin primé à l'organisateur pour la cérémonie de remise des diplômes.

De plus, ils fourniront des bouteilles supplémentaires du même vin au prix actuel du secteur gastronomique pour d'autres événements liés à Expovina.

- Pour le Prix du Commerce Spécialisé et le Prix Expovina des Exposants, les six bouteilles concernent le vin le mieux noté parmi ceux déterminants pour l'attribution du prix.
- Pour les lauréats du prix rapport qualité/prix (Art. 9), cela concerne le vin gagnant dans les catégories Economy, EconomyPlus et Business.

Art. 17. Frais de participation

Pour la participation à l'Expovina Wine Trophy Zurich, des frais de dossier sont perçus. Ceux-ci couvrent les coûts liés à l'enregistrement des vins, à l'organisation et au déroulement de la dégustation, au voyage, à l'hébergement et à la restauration des membres du jury pendant la dégustation, à l'établissement des diplômes Trophy ainsi qu'à l'invitation des lauréat·e·s à la remise des trophées.

Montants des frais :

- CHF 190.- par vin (+ 8,1 % TVA) pour 1 à 5 vins inscrits
- CHF 175.- par vin (+ 8,1 % TVA) pour 6 à 15 vins inscrits
- CHF 160.- par vin (+ 8,1 % TVA) pour plus de 15 vins inscrits

Les tarifs restent inchangés cette année.

Une facture sera émise par Expovina AG pour les vins inscrits. Le paiement doit être effectué au plus tard mi-juin 2025.

Participation expovinArt:

- CHF 10.- par vin (plus 8.1% MWST)

Lors de l'enregistrement en ligne des vins, chaque bouteille peut être sélectionnée individuellement pour le prix de design expovinArt.

Art. 18. Informations obligatoires

Lors de l'inscription, les participants doivent fournir les informations suivantes pour chaque vin :

- Catégorie du vin (voir Art. 8)
- Pays et origine (avec niveau de classification)
- Millésime
- Producteur
- Cépage(s)
- Teneur en alcool
- Prix de vente au détail (TTC)
- Numéro de lot (selon l'Ordonnance sur les denrées alimentaires, LIV Art. 3, al. 1, let. m, en relation avec Art. 19 + 20)
- Nombre de bouteilles produites
- Informations supplémentaires sur la récolte, la vinification et l'élevage (ex. : sélection de baies, élevage en barrique, dosage pour les vins effervescents, etc.)

Déclarations spécifiques :

- La proportion de chaque cépage doit être indiquée si elle dépasse 15 % de l'assemblage.
- Pour tous les vins, la teneur en sucre résiduel (g/l) doit être déclarée à l'inscription.

Des contrôles aléatoires seront effectués par la direction technique selon les directives de l'USOE.

En cas de fausse déclaration, l'Art. 25 s'appliquera.

Art. 19. Soumission des vins

Les vins doivent être livrés dans leur conditionnement d'origine.

Les étiquettes doivent comporter les mentions exigées par la législation alimentaire suisse, ainsi que le millésime (exception : vins mousseux et pétillants sans millésime).

Les vins inscrits à la dégustation qui ne sont pas livrés dans leur conditionnement d'origine sont exclus du concours pour non-conformité au règlement.

Les échantillons de cuve ou les échantillons fournis à des fins de test ne sont pas admis au concours.

Les modalités de livraison seront communiquées en temps voulu par Expovina.

Art. 20. Nombre de bouteilles à soumettre

Chaque vin inscrit doit être fourni en trois bouteilles.

Les frais et risques liés à l'expédition des vins incombent aux participants.

Les vins soumis deviennent la propriété d'Expovina.

5. Évaluation des vins

Art. 21. Modalités d'évaluation

Les vins sont généralement classés par région de production, cépage, catégorie de vin et millésime, puis dégustés à l'aveugle avec mention partielle de ces informations.

Chaque vin est dégusté par un jury de cinq membres.

Le secrétaire du jury dirige la séance de dégustation.

En cas de fortes divergences dans les évaluations, la direction technique peut décider d'une seconde dégustation du vin concerné.

Les secrétaires de jury et les jurés sont instruits par la direction technique.

L'évaluation repose sur le formulaire de dégustation internationalement reconnu par l'OIV, avec une échelle de notation sur 100 points.

À partir d'un écart-type de 2,5, la direction technique décide quels vins sont soumis à une nouvelle dégustation.

Art. 22. Lieu de l'évaluation des vins

Les dégustations ont lieu dans une salle climatisée.

Adresse du lieu de dégustation :

Technopark® Zurich

Centre de conférences

Technoparkstrasse 1, 8005 Zurich

6. Conditions générales du concours et exigences publicitaires

Art. 23. Recours

Les résultats de la dégustation sont définitifs.
Aucun recours n'est possible.

Art. 24. Utilisation du logo de récompense et de la marque « Expovina »

Le participant peut, conformément aux conditions d'utilisation formulées par Expovina AG, doter les bouteilles des vins primés par la Gold ou Silver Trophy du logo officiel de la « Expovina Wine Trophy Zürich » ou du nom de marque « Expovina », qui est enregistré. Les autocollants de la Trophy pour l'équipement des bouteilles peuvent être commandés exclusivement via le portail Expovina Wine Trophy.

L'utilisation du logo officiel de la récompense ou du nom de la marque « Expovina » à des fins publicitaires (supports imprimés, site internet, etc.) est autorisée sous réserve de respecter les conditions d'utilisation en vigueur. Lors de leur utilisation, les dispositions concernant l'indication du prix de vente selon l'art. 7 (paragraphe 9) doivent être respectées. En cas d'utilisation non conforme au règlement ou abusive, Expovina AG se réserve le droit de prendre des mesures légales.

Les participants peuvent commander des diplômes électroniques, physiques ainsi que des autocollants de la Trophy pour marquer les bouteilles via le portail Expovina Wine Trophy.

Art. 25. Non-respect du règlement

Les vins qui ne respectent pas entièrement les conditions de ce règlement ou les informations fournies lors de l'inscription seront disqualifiés et le participant n'aura aucun droit d'être informé des résultats de l'évaluation.

L'élimination d'un vin pour la raison mentionnée au paragraphe 1 ne libère pas le participant du paiement des frais.

Art. 26. Annulation de l'événement

L'organisateur se réserve le droit d'apporter des modifications ou d'annuler l'événement en raison de cas de force majeure, d'un nombre insuffisant de participants, de risques extraordinaires ou en raison de restrictions imposées par les autorités.

Art. 27. Acceptation du règlement

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

Annexe

Dates

Inscription en ligne sur expovina.ch :	à partir du 20 mars 2026
Date limite d'inscription :	20 mai 2026
Livraison des vins :	du 10 au 12 juin 2026
Évaluation des vins :	du 6 au 10 juillet 2026
Contrôle des résultats à la date limite :	17 juillet 2026
Annonce des médailles:	10 août 2026
Expovina Wine Trophy Awards Night avec remise des prix Best-of, expovinArt et Blue Award	31 août 2026
Communication aux déposants des profils de vins avec points:	2 septembre 2026

Logos et Distinctions Expovina Wine Trophy

Exemples - Les dates peuvent varier:

Expovina Wine Trophy Logo black # grey #	 
Expovina Wine Trophy Logo background black	

Best-of Trophy red #	
Gold Trophy gold #	
Silver Trophy silver #	
Blue Awards	

expovinArt Trophy	
Copyrights	All rights reserved - Expovina AG - 2026

Zurich, 11 mars 2026

Annexe catégorie spéciale: Blue Award

Nouvelle catégorie : vins sans alcool et vins à teneur réduite en alcool

1. Admissibilité

- Sont admis les vins sans alcool³ (max. 0,5 % Vol. d'alcool) ainsi que les vins à teneur réduite en alcool (max. 8 % vol. d'alcool).
- Les produits inscrits doivent satisfaire aux exigences légales applicables aux vins sans alcool ou à teneur réduite en alcool et être clairement déclarés comme tels.
- La participation est ouverte aux producteurs, négociants ou embouteilleurs en Suisse et à l'étranger dont les vins sont commercialement disponibles en Suisse.

2. Catégories selon le règlement de l'Expovina Wine Trophy

1. **Vins sans alcool (jusqu'à max. 0,5 %)**
 - 9.1 Vins mousseux
 - 9.2 Vins blancs
 - 9.3 Vins rosés
 - 9.4 Vins rouges
2. **Vins à teneur réduite en alcool (jusqu'à max. 8 %)**
 - 10.1 Vins mousseux
 - 10.2 Vins blancs
 - 10.3 Vins rosés
 - 10.4 Vins rouges

3. Jury

Le jury se compose d'expert·e·s du secteur vitivinicole, notamment de sommelières et sommeliers, de journalistes spécialisé·e·s dans le vin et de technologues disposant d'une expérience dans le domaine des boissons sans alcool ou à teneur réduite en alcool.

4. Critères d'évaluation

3. **Goût** : équilibre, authenticité et persistance.
4. **Profil aromatique** : complexité et intensité.
5. **Sensation en bouche** : structure et texture.
6. **Degré d'innovation** : créativité et mise en œuvre technologique lors de l'élaboration.

5. Valorisation des gagnant·e·s

- **Autocollants de bouteille (médailles)** :
 - Les vins lauréats sont autorisés à obtenir des autocollants-médailles spécialement conçus, mettant en valeur la nouvelle catégorie ainsi que le gain du concours.
- **Promotion** :
 - Les vins primés sont présentés dans une section dédiée des catalogues du salon et sur le site internet du concours.
 - Des actions de relations publiques ciblées, y compris des dégustations lors de salons et d'événements vinicoles, offrent aux lauréat·e·s une visibilité supplémentaire.

³ Wein, dem nach der Gärung der Alkohol entzogen wurde.

6. Critères d'évaluation et pondération

L'évaluation des vins s'effectue selon une échelle modifiée de 100 points, spécialement adaptée aux exigences des vins sans alcool et à teneur réduite en alcool. L'évaluation tient compte de cinq éléments centraux, intégrés à la note globale selon la pondération suivante :

1. Profil aromatique (30 points)

Le profil aromatique constitue un critère central pour évaluer la qualité et l'authenticité des vins :

- **Intensité (10 points)** : dans quelle mesure les arômes sont-ils nets et expressifs?
- **Complexité (10 points)** : diversité et profondeur de l'aromatique.
- **Authenticité (10 points)** : proximité avec les arômes classiques du vin ou interprétation innovante sans notes artificielles.

2. Goût et équilibre (30 points)

Le goût et l'harmonie du vin jouent un rôle déterminant :

- **Équilibre (10 points)** : harmonie entre douceur, acidité et, le cas échéant, amertume.
- **Persistance (10 points)** : longueur et qualité de la finale.
- **Impression générale (10 points)** : dans quelle mesure le vin apparaît-il agréable et harmonieux dans son ensemble?

3. Sensation en bouche et texture (30 points)

La sensation en bouche évalue la structure et la matière du vin par rapport aux vins classiques contenant de l'alcool :

- **Texture (15 points)** : souplesse, densité et harmonie en bouche.
- **Corps (15 points)** : dans quelle mesure le vin transmet-il une impression complète et ample malgré sa teneur réduite en alcool?

4. Innovation et technologie (10 points)

La mise en œuvre technologique et la créativité lors de l'élaboration sont valorisées dans cette catégorie :

- **Degré d'innovation (5 points)** : approche créative et contemporaine dans la production.
- **Technologie (5 points)** : qualité et soin apportés à l'élaboration, par exemple lors de la désalcoolisation ou dans l'équilibre des composants.

5. Design et présentation

L'emballage et la présentation du produit sont également évalués dans le cadre de la catégorie du concours expovinArt, car ils contribuent de manière déterminante à la perception et à la commercialisation.

7. Évaluation globale et attribution des points

L'évaluation globale résulte de la somme des points obtenus dans les quatre catégories précitées, avec un maximum de 100 points. Le nombre de points détermine le niveau de qualité du vin sans alcool. Les produits atteignant le seuil minimal de 85 points, correspondant à un très bon vin sans alcool, reçoivent l'Expovina Blue Award. Le diplôme mentionne en outre le niveau de distinction correspondant (Remarquable, Excellent ou Très bon).

1. **95–100 points** : Remarquable – un produit d'une qualité exceptionnelle.
2. **90–94 points** : Excellent – un produit de grande qualité se distinguant par des atouts particuliers.
3. **85–89 points** : Très bon – un produit de haute qualité présentant des caractéristiques positives.

Annexe catégorie spéciale : expovinArt – Prix Marketing

1. Objet

Le prix expovinArt – Prix Marketing est décerné dans le cadre de l'Expovina Wine Trophy. Il distingue des vins et des entreprises pour l'excellence de leur marketing, de leur marque et de leur design, en complément de l'évaluation œnologique.

2. Participation

Tous les vins inscrits et présentés à l'Expovina Wine Trophy sont admis à participer.

L'inscription se fait contre paiement dans le cadre du setup via le portail Expovina Wine Trophy. Un ou plusieurs vins peuvent être inscrits.

Les vins nominés Best-of participent automatiquement, indépendamment d'une inscription payante. Un remboursement des frais de participation est exclu.

3. Évaluation

L'évaluation est effectuée par un jury spécialisé indépendant composé d'expert·e·s en marketing, design, communication, commerce et économie du vin.

Sont notamment évalués :

le design, le degré d'innovation, l'identité de marque, le positionnement sur le marché, le storytelling, la qualité de la communication et la durabilité.

Les informations relatives au jury sont publiées en ligne. La décision du jury est définitive. Tout recours juridique est exclu.

4. Distinction

Au maximum 10 % des vins inscrits reçoivent le label de qualité :

expovinArt – Prix Marketing

Le jury est autorisé à prévoir une gradation sous forme de mention particulière (par exemple « remarquable ») et, dans des cas particuliers, à attribuer des distinctions spéciales supplémentaires.

5. Valorisation et communication

Les gagnant·e·s sont honoré·e·s lors de l'Awards Night.

Une page dédiée est publiée sur le site officiel avec les informations relatives au vin, au producteur, au partenaire de distribution, ainsi qu'avec des publications sur les réseaux sociaux et d'autres mesures de communication d'accompagnement.

L'organisateur est autorisé à utiliser les contenus soumis à des fins de communication en lien avec Expovina.