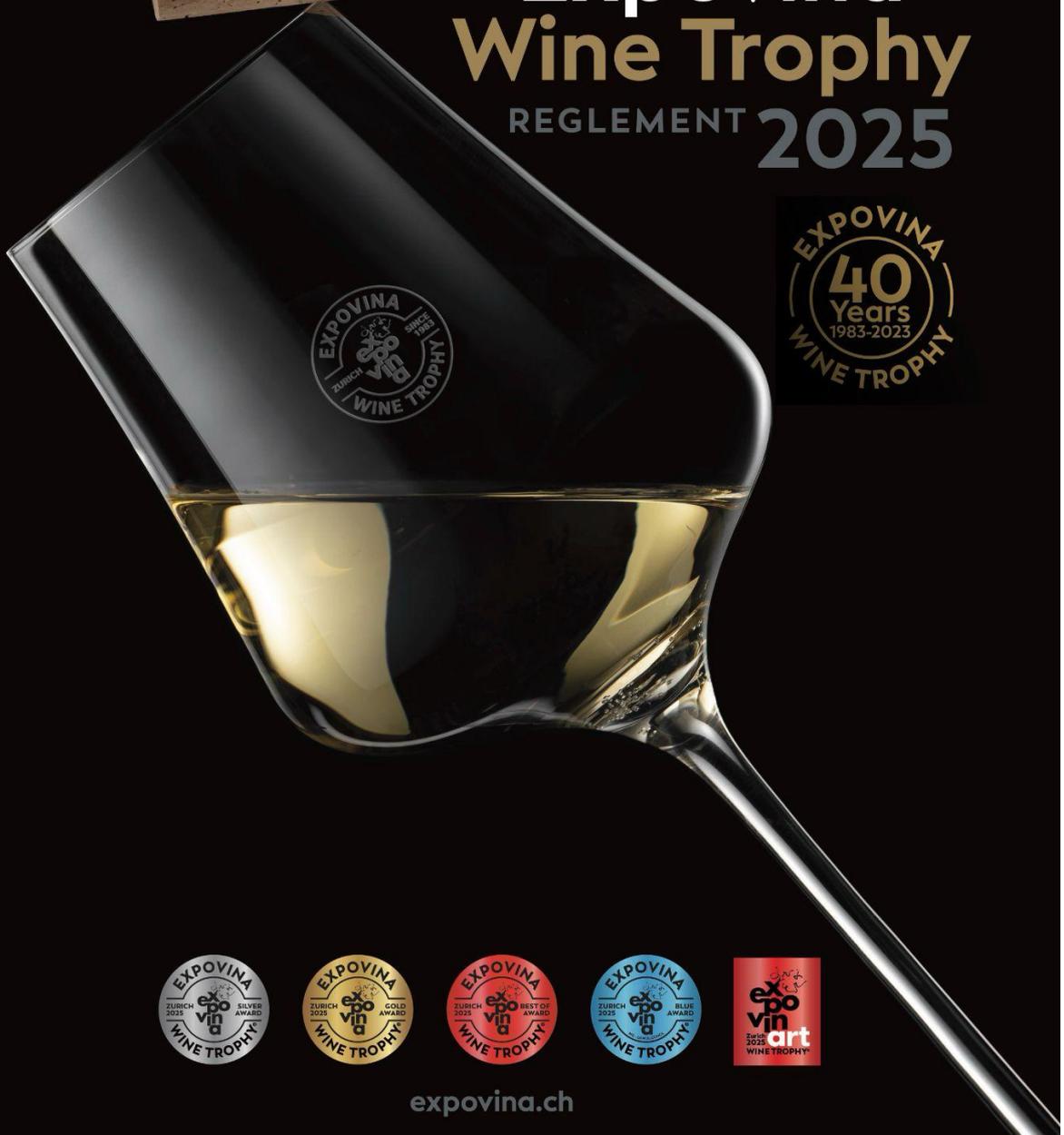




Expovina Wine Trophy

REGLEMENT 2025



expovina.ch



Reglement Expovina Wine Trophy, Zürich

Inhaltsübersicht

Vorwort - (Neuerungen auf einen Blick).....	4
1. Wettbewerbs Bezeichnung, Ziele, Organisation, Verantwortlichkeiten	5
Art. 1 Ziele	5
Art. 2 Organisation	5
Art. 3 Medienpartner	5
Art. 4 Patronat.....	5
Art. 5 Technische Leitung und Jury	6
2. Zulassungsbedingungen, Weinkategorien	6
Art. 6 Teilnahmeberechtigung.....	6
Art. 7 Zugelassene Weine.....	6
Art. 8 Weinkategorien	7
Art. 9 Trophies und Preis-/Leistungssieger	9
Art. 10 Best-of Preise Schweiz, Europa, Neue Welt	9
Art. 11 Best-of Preise Weinkategorien	10
Art. 12 Spezialpreise.....	11
2. Mitteilung und Publikation der Resultate.....	12
Art. 13 Bekanntgabe der Resultate	12
Art. 14 Publikation.....	12
Art. 15 Verleihung der Preise	13
3. Anmeldebedingungen, Einreichung Modalitäten	13
Art. 16 Anmeldung	13
Art. 17 Gebühren.....	13
Art. 18 Obligatorische Angaben	14
Art. 19 Einreichung.....	14
Art. 20 Anzahl einzureichender Flaschen	14
4. Bewertung der Weine	14
Art. 21 Modalitäten der Weinbewertung.....	14
Art. 22 Ort der Bewertung der Weine	15
5. Allgemeine Wettbewerbsbedingungen, Werbeauflagen	15
Art. 23 Rekurs.....	15
Art. 24 Verwendung des Prämierungslogos und der Marke "Expovina".....	15
Art. 25 Nichteinhaltung des Reglements.....	15
Art. 26 Absage der Durchführung	15
Art. 27 Anerkennung des Reglements.....	15
Anhang.....	16
Termine	16
Expovina Wine Trophy Logos und Auszeichnungen (Beispiele - Jahresangaben können variieren)	17
Beilage Sonderkategorie: Blue Award	19
Neue Kategorie: Alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine.....	19
Teilnahmeberechtigung	19
Kategorien	19



Jury	19
Bewertungskriterien.....	19
Würdigung der Gewinner.....	19
Bewertungskriterien und Gewichtung	20
Gesamtbewertung und Punktevergabe	21
Appendix: Sonderkategorie – Internationale Weine	22
Einführung.....	22
Teilnahmeberechtigung	22
Sonderkategorie und Prämierung	22
Sonderkategorie „Best-of New Wine“.....	22
Bewertungssystem	22
Besonderheiten der Auszeichnung	23
Veröffentlichung und Perspektiven.....	23



Vorwort - (Neuerungen auf einen Blick)

Vorwort – Neuerungen auf einen Blick

Die **Expovina Wine Trophy Zurich** hat sich als grösste internationale Weinprämierung der Schweiz etabliert. Mit jährlich bis zu 2000 bewerteten Weinen bietet sie Schweizer Produzenten die Möglichkeit, sich in allen Kategorien direkt mit internationalen Weinen zu messen.

Neue Entwicklungen 2025:

- Einführung des **Expovina Blue Award** für alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine, um dem wachsenden Marktsegment Rechnung zu tragen.
- Fortführung der Kategorien für **Naturweine** (weiss & rot) und **Piwi-Weine**, die seit 2023 fester Bestandteil des Wettbewerbs sind.
- Das **Best-of-Label** in gold-rottem Design bleibt eine exklusive Auszeichnung für die besten Weine.
- Die begehrte **Expovina Aussteller Trophy** wird erneut an herausragende Produzenten vergeben, die auch an unseren Events ausstellen.
- Die Kategorie **expovinArt**, die seit 2022 innovative Winzer für ihr Marketing-Design ehrt, wird fortgesetzt. Die Bewertungskriterien werden separat bekannt gegeben.
- Unsere **digitale Plattform** sorgt weiterhin für eine sichere, transparente und effiziente Weinbewertung.

Expovina Awards Night

Seit 2023 präsentiert sich die Prämierungsveranstaltung als moderner Feier- und Networking-Event. Die **Expovina Awards Night** findet am **25. August 2025 in Zürich** statt und wird mit dem **Swiss Wine Tasting** kombiniert – ein einzigartiges Weinerlebnis für Fachleute und Weinliebhaber.

Expovina Wine Trophy - Jury

Die Leitung der Expovina Wine Trophy bleibt in den erfahrenen Händen von Ivan Barbic MW, gemeinsam mit Andrea Conconi im Co-Präsidium. Als Jury-Präsident des Grand Prix du Vin Suisse bringt er seine umfassende Expertise ein und bereichert unseren Wettbewerb auch auf Grund seiner langjährigen Berufserfahrung mit seinem Fachwissen.

Das gesamte Team der Expovina Wine Trophy, unter der Leitung von **Pascal Schlittler**, freut sich darauf, auch 2025 eine Vielzahl nationaler und internationaler Weine zu bewerten, die besten Winzer zu ehren und Konsumenten über herausragende Weine zu informieren. Wir sind überzeugt, dass die Expovina Wine Trophy 2025 erneut einen Meilenstein in der Schweizer Weinwelt setzen wird.

Expovina Wine Trophy - Jury
Präsidium

Ivan Barbic	Master of Wine
Andrea Conconi	Winemaker

1. Wettbewerbs Bezeichnung, Ziele, Organisation, Verantwortlichkeiten



Art. 1 Ziele

Die Expovina Wine Trophy Zürich möchte die qualitative Leistungsfähigkeit des Schweizer Weinmarktes unter Beweis stellen und die auf dem Markt verfügbaren Weine besonderer Qualität sowie deren Produzenten und Weinhändler für die erbrachte Leistung auszeichnen.

Die Wine Trophy bietet einen Überblick über die Qualität und die Breite des aktuellen nationalen und internationalen Weinangebots auf dem Schweizer Markt und leistet mit den vergebenen Auszeichnungen einen Beitrag zur Vermarktung der eingereichten Weine.

Die Wine Trophy verfolgt das 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.

Die teilnehmenden Weinproduzentinnen und -produzenten, Weinhändlerinnen und Weinhändler sollen durch die Beurteilung ihrer Erzeugnisse im Rahmen eines unabhängigen, neutralen und fachgerechten Wettbewerbs die Positionierung ihrer Weine im Vergleich mit den Mitbewerbern besser einschätzen können, zu weiteren Qualitätsverbesserungen angespornt werden und mit der erworbenen Auszeichnung den Verkauf fördern.

Art. 2 Organisation

Die Expovina organisiert seit 1983 die «Internationale Weinprämierung Zürich», ab dem Jahr 2021 neu unter dem Namen «Expovina Wine Trophy Zürich». Sie beauftragt eine technische Leitung, die Prämierung fachgerecht und gestützt auf die Normen für Weinprämierungen des Schweizerischen Önologen-Verbandes (USOE) durchzuführen.

Die Korrespondenzadresse lautet: Expovina AG, Binzmühlestrasse 170c, CH-8050 Zürich

Art. 3 Medienpartner

VINUM als Kooperations- und Medienpartner unterstützt die Öffentlichkeitsarbeit für die Expovina Wine Trophy, Zürich in allen Vinum Kommunikationskanälen, die Mitteilung der Wettbewerbsergebnisse mit einer Sonderpublikation und Kooperation bei der Durchführung des Prämierungseventes.

Kontaktadresse: Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, 8050 Zürich

Art. 4 Patronat

Der Wettbewerb steht unter dem Patronat des Schweizerischen Önologen-Verbandes / Union Suisse des Oenologues (USOE).

Kontaktadresse: USOE, Union Suisse des Oenologues, CP 209, 1233 Bernex.



Art. 5 Technische Leitung und Jury

Die technische Leitung ist verantwortlich für die ordnungsgemässe Organisation und Durchführung des Wettbewerbs sowie die korrekte Prämierung und fehlerfreie Verleihung der Trophäen und Spezialpreise. In allen Angelegenheiten rund um die Verkostung und das Reglement trifft sie die endgültige Entscheidung.

Die technische Leitung besteht aus:

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

Die technische Leitung wählt die Jurymitglieder aus. Diese werden aufgrund ihrer beruflichen und sensorischen Qualifikationen ad personam in die Jury berufen und können im Verhinderungsfall nur durch die technische Leitung ersetzt werden.

Jeder Degustations Tisch besteht aus fünf Mitgliedern, von denen eines durch die technische Leitung als Tisch Sekretär ernannt wird. Die Sekretäre sind anerkannte Fachleute aus der Weinbranche und haben in der Regel eine önologische Ausbildung. Sie leiten die Jurys.

Die technische Leitung kontrolliert die Arbeit der Jurys.

2. Zulassungsbedingungen, Weinkategorien

Art. 6 Teilnahmeberechtigung

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

Ausschlusskriterium bei laufenden Gerichtsverfahren

Weine von Produzenten, gegen die ein laufendes Gerichtsverfahren in Zusammenhang mit ihrer Produktion, Kennzeichnung oder Vermarktung steht, sind von der Anmeldung ausgeschlossen. Sollte nachträglich – d. h. nach der Anmeldung, aber vor der Prämierung – ein solches Verfahren bekannt werden, wird der betroffene Wein von Amts wegen aus dem Wettbewerb entfernt.

Art. 7 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.

Neu seit 2023 werden weisse und rote Naturweine sowie Piwi -Weine in zwei Kategorien zugelassen. Ab 2025 sind ebenfalls alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine am Wettbewerb zugelassen.

Tafelweine mit Sorten- und Jahrgangsangaben wie beispielsweise aus Frankreich (Vin de France), Spanien (Vino de España) oder Italien (Vino d'Italia) werden für die Prämierung akzeptiert.

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 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 500 Flaschen im Angebot sein, bei Weinen gemäss Absatz 3 mindestens 300 Flaschen.

Mindestens 200 Flaschen jedes eingereichten Weines müssen zum Zeitpunkt der Trophy Feier 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.

Art. 8 Weinkategorien

Die Weine werden in die Hauptkategorien Weissweine, Roséweine, Rotweine, Perl-/Schaumweine und Naturweine sowie alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine 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 roten Trauben**
 - 2.1. Blanc de Noirs/Weissherbst/Federweisser bis 4 g/l Restzucker
 - 2.2. Blanc de Noirs/Weissherbst/Federweisser mit mehr als 4 g/l Restzucker
- 3. Weisswein aus Piwi-Sorten**
- 4. Roséweine, Schiller**
 - 4.1. Rosé oder Schiller bis 4 g/l Restzucker
 - 4.2. Rosé oder Schiller mit mehr als 4 g/l Restzucker
- 5. Rotweine**
 - 5.1. Rotwein bis 4 g/l Restzucker
 - 5.2. Rotwein mit mehr als 4 g/l Restzucker
- 6. Rotweine aus Piwi-Sorten**
- 7. Perl- und Schaumweine**
 - 7.1. Perlwein (1 bis 2.5 bar bei 20° C) bis 12 g/l Restzucker
 - 7.2. Perlwein mit mehr als 12 g/l Restzucker
 - 7.3. Schaumwein (mindestens 3 bar bei 20° C) bis 12 g/l Restzucker
 - 7.4. Schaumwein mit mehr als 12 g/l Restzucker
- 8. Naturweine** (müssen eine Schweizer oder eine ausländische Biozertifizierung aufweisen)



- 8.1. Naturweine weiss
- 8.2. Naturweine rot

9. Alkoholfreie (bis max 0.5%)

- 9.1. Schaumweine
- 9.2. Weissweine
- 9.3. Roséweine
- 9.4. Rotweine

10. Alkoholreduzierte Weine (bis max. 8%)

- 10.1. Schaumweine
- 10.2. Weissweine
- 10.3. Roséweine
- 10.4. Rotweine

Trophies, Best-of Preise und Spezialpreise

Übersichtstabelle

Bezeichnung	Spezifikationen	Hauptbedingungen*
Gold Trophy	Weine mit 89 und mehr Punkten	Alle Kategorien
Silver Trophy	Weine mit 85 und mehr Punkten innerhalb der 30%-Limite	Alle Kategorien
Preis-/Leistungssieger	Kategorien 1.1/1.2 oder 5.1/5.2	Economy, EconomyPlus, Business
Best-of Preise	Schweiz, Europa, Neue Welt	
Best-of Schweiz	Sieger pro Schweizer Weinregion	Weissweine bis 12 g/l RZ**
Best-of Schweiz	Sieger pro Schweizer Weinregion	Rotweine bis 12 g/l RZ
Best-of Europa	Sieger Europa / Weissweine	Weissweine bis 12 g/l RZ
Best-of Europa	Sieger pro Land / Rotweine	Rotweine bis 12 g/l RZ
Best-of Neue Welt	Sieger Neue Welt / Weissweine	Weissweine bis 12 g/l RZ
Best-of Neue Welt	Sieger Neue Welt / Rotweine	Rotweine bis 12 g/l RZ
Best-of Preise	Weinkategorien	
Best-of Blanc de Noirs	Kategorie 2	Blancs de Noirs bis 12 g/l RZ
Best-of Rosé	Kategorie 4	Roséweine bis 12 g/l RZ
Best-of Schaumwein	Kategorien 7.3 und 7.4	Schaumweine aller Dosagen
Best-of Süsswein	Kategorie 1.4	Weissweine ab 45 g/l RZ
Best-of Bio	Alle Kategorien, alle Länder	Biozertifikat
Best-of Piwi	Alle Länder / Rot- und Weissweine	
Best-of Naturweine	Alle Länder / Rot- und Weissweine	Biozertifikat
Best-of Alkoholfreie Weine	Kategorie 9	
Best-of Alkoholreduzierte Weine	Kategorie 10	
Spezialpreise		
Fachhändler-Preis	Durchschnitt von drei Weinen	Kategorien 1, 2, 3, 4 bis 12 g/l RZ
Expovina-Trophy	Durchschnitt von drei Weinen	Kategorien 1, 2, 4, 5 bis 12 g/l RZ

*Siehe Details im entsprechenden Artikel, **RZ = Restzucker
Die jeweilige Angabe der Kategorien bezieht sich auf Art. 8 des Reglements.

Art. 9 Trophies und Preis-/Leistungssieger



Trophies

Es werden folgende Trophies verliehen:

- Best-of
- Gold Trophy
- Silver Trophy
- Blue Award

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

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 Silver Trophy angepasst.

Preis-/Leistungssieger

Die Auszeichnungen für die Preis-/Leistungssieger werden in den Weinkategorien 1 und 5 (Art. 8) für Weine mit maximal 12 g/l Restzucker verliehen.

Die Auszeichnungen werden in folgenden Preiskategorien vergeben:

- a. **Economy:** Preisband bis CHF 15.00
- b. **EconomyPlus:** Preisband von CHF 15.01 bis CHF 20.00
- c. **Business:** Preisband von CHF 20.01 bis CHF 40.00

Preis-/Leistungssieger einer Preiskategorie ist der Wein mit der jeweils höchsten Punktzahl. Bei gleicher Punktzahl entscheidet der tiefste, von der Expovina überprüfte und von der technischen Leitung für glaubwürdig befundene Preis über die Vergabe der Auszeichnung.

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 Wein Registrierung deklarieren.

Der von den Teilnehmern bei der Anmeldung angegebene Preis wird im Zuge der Resultate Kontrolle am Stichtag 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. Weinhandel Betrieben ergibt.

Sonderauszeichnungen

Die Expovina behält sich vor, Sonderauszeichnungen für bestimmte Prämierung Leistungen zu vergeben. Sie werden in Absprache mit der technischen Leitung bestimmt.

Art. 10 Best-of Preise Schweiz, Europa, Neue Welt

Die Best-of Preise für Regionen, Länder oder Ländergruppen werden in der Regel unter folgenden Bedingungen vergeben:

- a. Die Regionen, Länder oder Ländergruppen müssen in der Kategorie Weissweine der Unterkategorien 1.1 und 1.2 resp. der Kategorie 5, Rotweine mit 20 oder mehr Weinen im Wettbewerb vertreten sein.
- b. Die prämierten Weine müssen mindestens eine Silver Trophy erzielt haben.

Best-of Preise Schweiz

Die Best-of Preise der Schweiz werden an denjenigen Teilnehmer verliehen, welcher in der Kategorie Weissweine (Unterkategorien 1.1 und 1.2) oder in der Kategorie 5, Rotweine aus einer der **sechs Schweizer**



Weinbauregionen (Wallis, Waadt, Genf, Deutschschweiz, Drei Seen Region oder Tessin) die beste Bewertung erzielt hat.

Best-of Preise Europa

Der Best-of Preis für europäische **Weissweine** wird in der Kategorie Weissweine (Unterkategorien 1.1 und 1.2) für den Wein mit der besten Bewertung aller europäischen Länder vergeben.

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.

Best-of Preise Neue Welt

Der Best-of Preis für **Weissweine** der Neuen Welt wird in der Kategorie Weissweine (Unterkategorien 1.1 und 1.2) für den Wein mit der besten Bewertung aller Länder der Neuen Welt vergeben.

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

Art. 11 Best-of Preise Weinkategorien

Best-of Preise Weinkategorien

Die Bedingungen für die Vergabe des Best-of Preises einer der nachfolgenden Weinkategorien sind:

- a. Blanc de Noirs-Weine müssen zu mindestens 85% aus Rotweintrauben stammen.
- b. Rosé-Weine müssen zu mindestens 85% aus Rotweintrauben stammen. Als Schiller deklarierte Weine sind preisberechtigt.
- c. Schaumweine müssen aus den Kategorien 7.3 oder 7.4 stammen.
- d. Süssweine müssen aus der Kategorie 1.4 stammen.
- e. Die ausgezeichneten Weine müssen mindestens eine Silver Trophy erzielt haben.

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

Best-of Bio

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

Best-of Piwi

Der Preis für den besten Piwi-Wein geht an einen Wein aus weissen oder roten Piwi-Sorten. Bei Punktgleichheit geht die Best-of-Piwi-Auszeichnung an den Wein mit der kleinsten Standardabweichung.

Best-of Naturweine

Der Preis für den besten Naturwein geht an einen Wein aus der Kategorie Naturweine weiss oder rot. Bei Punktgleichheit geht die Best-of Naturweine-Auszeichnung an den Wein mit der kleinsten Standardabweichung.

Best-of alkoholfreie Weine

Der Preis für den besten alkoholfreien Wein wird an einen Wein aus der Kategorie alkoholfreie Weine (Schaumwein, Weisswein, Rosé oder Rotwein) verliehen. Bei Punktgleichheit erhält der Wein mit der geringsten Standardabweichung die Best-of-Auszeichnung.



Best-of alkoholreduzierte Weine

Der Preis für den besten alkoholreduzierten Wein wird an einen Wein aus der Kategorie alkoholreduzierte Weine (Schaumwein, Weisswein, Rosé oder Rotwein) verliehen. Bei Punktgleichheit erhält der Wein mit der geringsten Standardabweichung die Best-of-Auszeichnung.

Art. 12 Spezialpreise

Fachhändler-Preis

Der Fachhändler-Preis geht an denjenigen Teilnehmer, welcher mit drei seiner eingereichten Weine eines bestimmten Importlandes die höchste Durchschnittspunktzahl aller an der Wine Trophy teilnehmenden Fachhändler erzielt hat.

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

- Die Weine müssen aus einem einzigen Importland und von verschiedenen Produzenten stammen. Sie müssen in mindestens zwei der Hauptkategorien 1, 2, 4, 5 und 7 (siehe Art. 8) vertreten sein.
- Zwei davon müssen eine Gold Trophy aufweisen, der dritte muss die Bedingungen für die Vergabe einer Silver Trophy erfüllen.
- Alle Weine müssen in den Preiskategorien EconomyPlus oder Business figurieren.

Der Fachhändler-Preis wird nur in einem Land vergeben, welches in den oben genannten Kategorien mit zehn oder mehr Weinen im Wettbewerb vertreten ist. Bei den Best-of Länder Trophies müssen zwanzig Weine im Wettbewerb vertreten sein.

Der Fachhändler-Preis für die unter den genannten Bedingungen höchste Durchschnittspunktzahl ist mit CHF 1'000.- dotiert. Der Gewinner des Fachhändler-Preises kann nicht gleichzeitig den Expovina-Ausstellerpreis gewinnen.

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

Die Teilnehmer deklarieren bei der Anmeldung, ob sie an der Ausmarchung um den Fachhändler-Preis teilnehmen wollen oder nicht. Entscheidend für die Zulassung ist in erster Linie die Auflage, dass der Hauptteil der von der angemeldeten Firma ausgeübten Tätigkeit im Weinfachhandel liegt. Mitentscheidend ist in zweiter Linie die Wahrnehmung der ausgeübten Fachhandel Aktivitäten im Schweizer Weinhandel. In unklaren Fällen entscheidet die technische Leitung über die Zulassung zur Teilnahme am Fachhändler-Preis. Ihr Entscheid wird dem Teilnehmer mit der Bekanntgabe der Resultate durch die Expovina schriftlich mitgeteilt.

Expovina Trophy 2025

Der Expovina-Trophy Preis geht an diejenigen Teilnehmer, welcher an der 70. Expovina Weinschiffe mit einem Stand präsent sein wird und an der 19. Expovina Primavera mit einem Stand präsent war, falls er mit drei seiner eingereichten Weine die höchste Durchschnittspunktzahl aller an der Wine Trophy teilnehmenden Aussteller erzielt hat.

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

- Sie müssen aus mindestens zwei der Hauptkategorien 1, 2, 4, 5 und 7 (siehe Art. 8) stammen.
- Zwei davon müssen eine Gold Trophy aufweisen, der dritte muss die Bedingungen für die Vergabe einer Silver Trophy erfüllen.



Der Preis der Expovina Trophy, der für die höchste Durchschnittspunktzahl unter den genannten Bedingungen verliehen wird, ist mit einem Weinkauf im Wert von mindestens CHF 2'000.- dotiert. Der Gewinner der Expovina Trophy ist nicht berechtigt, gleichzeitig den Fachhändler-Preis zu gewinnen.

Bei einer ex aequo-Klassierung erhält derjenige Aussteller den Preis, welcher die höhere Anzahl Gold Trophies erreicht hat. Bei gleicher Anzahl Gold Trophies 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 der Expovina Trophy wird im Katalog der kommenden Expovina Weinschiffe sowie im Katalog der nächsten Expovina Primavera zusammen mit den für die Auszeichnung entscheidenden Weinen vorgestellt. Ausserdem werden die Weine des Gewinners von Expovina für offizielle Anlässe bezogen.

2. Mitteilung und Publikation der Resultate

Art. 13 Bekanntgabe der Resultate

Die Teilnehmer erhalten die Beurteilungsergebnisse gemäss Terminplan im Anhang. Die Gewinner der Best-of- und Spezialpreise werden speziell benachrichtigt.

Art. 14 Publikation

Die ausgezeichneten Weine werden im Internet unter Expovina.ch sowie auf der Website des Schweizerischen Önologen-Verbandes (USOE) unter www.oenologue.ch publiziert. Neu werden nur die Weine veröffentlicht, die eine Best-of, Gold- oder Silber, Blue Award sowie expovinArt Trophy im Wettbewerb erhalten haben.

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 2025, mit Social Media-Aktivitäten und Digital Marketing beworben.

Sichtbarkeit und Förderung der Expovina Wine Trophy

Expovina stellt im Rahmen der verschiedenen Veranstaltungen sicher, dass die Sichtbarkeit der Expovina Wine Trophy und deren Sieger durch zusätzliche Werbemassnahmen erhöht wird. Die Ergebnisse der Sonderbeilage werden auch in den Messekatalogen der Weinmessen veröffentlicht. Darüber hinaus werden Aussteller und Gewinner von Wine Trophy-Medaillen durch eine spezielle Kennzeichnung ihrer Weine in den Messekatalogen hervorgehoben.

Regelmässig stattfindende Masterclasses präsentieren die ausgezeichneten Weine der Prämierung („Best-of“) unter fachkundiger Leitung einem breiten Publikum.

Art. 15 Verleihung der Preise

Der Prämierungsevent Expovina Awards Night mit der Verleihung der Best-of- und Spezialpreise findet gemäss Terminliste im Anhang statt.

Die Gewinner der Best-of- und Spezialpreise werden an der Trophy-Feier speziell geehrt.

3. Anmeldebedingungen, Einreichung Modalitäten

Art. 16 Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt per Internet auf dem neuen Expovina-Portal.

Kontakt:

Expovina AG
Expovina Wine Trophy Zürich
Binzmühlestrasse 170c - 8050 Zürich
Tel. 044 752 33 66,
E-Mail: expo@expovina.ch
expovina.ch



Anmeldeschluss gemäss Terminliste.

Konformitätserklärung:

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

Die Gewinner der Best-of-Preise und Spezialpreise (Art. 10, 11 und 12) verpflichten sich, der Organisatorin für die Diplomfeier sechs Flaschen ihres Siegerweins kostenlos zur Verfügung zu stellen. Zusätzlich liefern sie weitere Flaschen desselben Weins zum aktuellen Gastropreis für weitere Verkostungen.

Im Falle des Fachhändler-Preises und des Expovina-Ausstellerpreises beziehen sich die sechs Flaschen auf den bestbewerteten Wein der für die Preisvergabe massgeblichen Weine.

Im Falle der Preis-/Leistungssieger (Art. 9) betrifft dies den jeweiligen Siegerwein in den Kategorien Economy, EconomyPlus und Business.

Art. 17 Gebühren

Für die Teilnahme an der Expovina Wine Trophy 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 Trophy-Diplome und die Einladung der Preisträger zur Trophy-Übergabe.

Sie beträgt:

- CHF 190.- pro Wein (plus 8.1 % MWST), für 1 bis 5 eingereichte Weine
- CHF 175.- pro Wein (plus 8.1 % MWST), für 6 bis 15 eingereichte Weine
- CHF 160.- pro Wein (plus 8.1 % MWST), für mehr als 15 eingereichte Weine

Die Preise bleiben in diesem Jahr unverändert. Die Expovina AG stellt für die angemeldeten Weine eine Rechnung aus, die spätestens bis Mitte Juni 2025 zu begleichen ist.

Art. 18 Obligatorische Angaben

Bei der Anmeldung sind von jedem Wein die Weinkategorie (siehe Art. 8), 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 bei der Anmeldung deklariert werden. Die technische Leitung führt Stichproben nach den Vorgaben der USOE durch. Bei einer Falschdeklaration tritt Art. 25 in Kraft.

Art. 19 Einreichung

Die Weine sind in Originalaufmachung zu liefern. Die Etiketten müssen die von der Eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung vorgeschriebenen Bezeichnungen sowie den Jahrgang (Ausnahme: Perl- und Schaumweine 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 zum Wettbewerb zugelassen.

Die Anlieferungsformalitäten werden von der Expovina rechtzeitig bekannt gegeben.

Art. 20 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.

4. Bewertung der Weine

Art. 21 Modalitäten der Weinbewertung

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 Leitung die Möglichkeit, den betreffenden Wein ein zweites Mal beurteilen zu lassen.

Die Instruktion der Jury-Sekretäre und Jurymitglieder erfolgt unter Anleitung der technischen Leitung.

Das Bewertungssystem basiert auf dem international anerkannten Degustationsformular der OIV mit einer Bewertungsskala von 100 Punkten.

Art. 22 Ort der Bewertung der Weine

Die Degustation findet in einem klimatisierten Raum statt.

Adresse Degustation Standort: Technopark® Zürich, Konferenzzentrum, Technoparkstrasse 1, 8005 Zürich



5. Allgemeine Wettbewerbsbedingungen, Werbeauflagen

Art. 23 Rekurs

Die ermittelten Degustation Resultate sind endgültig. Es gibt keine Rekursmöglichkeit.

Art. 24 Verwendung des Prämierungslogos und der Marke "Expovina"

Der Teilnehmer kann gemäss den von der Expovina AG formulierten Nutzungsbestimmungen die Flaschen der mit einer Gold oder Silver Trophy ausgezeichneten Weine mit dem offiziellen, als Marke eingetragenen Prämierungslogo der «Expovina Wine Trophy Zürich» oder dem Markennamen «Expovina» ausstatten. Die Trophy-Aufkleber für die Flaschenausstattung können exklusiv im Expovina Wine Trophy Portal bestellt werden.

Die Verwendung des offiziellen Prämierungslogos oder des Markennamens «Expovina» für Werbezwecke aller Art (Printmedien, Website etc.) ist unter Einhaltung der geltenden Nutzungsbestimmungen möglich. Bei deren Verwendung müssen die Bestimmungen über die Angabe des Verkaufspreises gemäss Art. 7 (Absatz 9) eingehalten werden. Bei einer nicht reglementskonformen oder anderweitig missbräuchlichen Verwendung behält sich die Expovina AG rechtliche Schritte vor.

Die Teilnehmer können elektronische, physische Diplome sowie Trophy-Aufkleber zur Auszeichnung der Flaschen im Expovina Wine Trophy Portal bestellen.

Art. 25 Nichteinhaltung des Reglements

Weine, die nicht in allen Punkten den Bedingungen des vorliegenden Reglements oder den bei der Anmeldung angegebenen Daten entsprechen, werden aus dem Wettbewerb genommen und geben dem Teilnehmer kein Anrecht auf Mitteilung der Bewertungsergebnisse.

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

Art. 26 Absage der Durchführung

Der Veranstalter behält sich Änderungen oder die Absage der Veranstaltung wegen höherer Gewalt, zu geringer Teilnahme, ausserordentlichen Risiken oder aufgrund behördlicher Auflagen vor.

Art. 27 Anerkennung des Reglements

Mit der Anmeldung der Weine akzeptiert der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen dieses Reglements und die Beurteilungen der Expovina Wine Trophy, Zürich.



Anhang

Termine

Anmeldung online auf expovina.ch	ab 20. März 2025
Anmeldeschluss	20. Mai 2025
Anlieferung der Weine	10. – 12. Juni 2025
Beurteilung der Weine	7. – 10. Juli 2025
Resultat Kontrolle Stichtag	18. Juli 2025
Bekanntgabe der Resultate	11. August 2025
Expovina Wine Trophy Awards Night mit Verleihung der I of, expovinArt und Blue Awards	25. August 2025

Expovina Wine Trophy Logos und Auszeichnungen (Beispiele - Jahresangaben können variieren)

<p>Expovina Wine Trophy Logo</p> <p>black # grey #</p>	
<p>Expovina Wine Trophy Logo</p> <p>background black</p>	



<p>Best-of Trophy</p> <p>red #</p>	
<p>Gold Trophy</p> <p>gold #</p>	
<p>Silver Trophy</p> <p>silver #</p>	
<p>Blue Awards</p>	



expovinArt Trophy	
Copyrights	All rights reserved - Expovina AG - 2025

Zürich, 13. Januar 2025



Beilage Sonderkategorie: Blue Award

Neue Kategorie: Alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine

Teilnahmeberechtigung

1. Zulässig sind alkoholfreie Weine (max. 0,5 % Vol. Alkohol) sowie alkoholreduzierte Weine (max. 8 % Vol. Alkohol).
2. Eingereichte Produkte müssen den gesetzlichen Anforderungen an alkoholfreie oder alkoholreduzierte Weine entsprechen und klar deklariert sein.
3. Die Teilnahme ist für Produzenten, Händler oder Abfüller im In- und Ausland offen, deren Weine kommerziell in der Schweiz erhältlich sind.

Kategorien

Die Kategorie wird unterteilt in:

1. Alkoholfrei Weine

- Weiss
- Rot
- Rosé
- Schaumweine

2. Alkoholreduzierte Weine

- Weiss
- Rot
- Rosé
- Schaumweine

Jury

1. Die Jury besteht aus Experten der Weinbranche, darunter Sommeliers, Weinfachjournalisten und Technologen mit Erfahrung im Bereich alkoholfreier und -reduzierter Getränke.
2. Eine zusätzliche Verbraucherjury wird einbezogen, um die Akzeptanz beim Publikum zu reflektieren.

Bewertungskriterien

1. **Geschmack:** Balance, Authentizität und Abgang.
2. **Aromaprofil:** Komplexität und Intensität.
3. **Mundgefühl:** Struktur und Textur.
4. **Innovationsgrad:** Kreativität und technologische Umsetzung bei der Herstellung.

Würdigung der Gewinner

1. Flaschenkleber (Medaillen):

- Gewinnerweine sind berechtigt, speziell gestaltete Medaillenkleber, die die neue Kategorie und den Wettbewerbsgewinn hervorheben, zu beziehen.

2. Promotion

- Siegerweine werden in einem eigenen Abschnitt der Messekataloge und auf der Wettbewerbs-Website präsentiert.
- Gezielte PR-Aktionen, einschliesslich Verkostungen auf Weinmessen und Events, bieten den Gewinnern zusätzliche Sichtbarkeit.

Bewertungskriterien und Gewichtung

Die Bewertung der Weine erfolgt nach einer modifizierten 100-Punkte-Skala, die speziell an die Anforderungen nicht-alkoholischer und alkoholreduzierter Weine angepasst wurde. Die Bewertung berücksichtigt fünf zentrale Elemente, die mit spezifischer Gewichtung in die Gesamtbewertung einfließen:

1. Aromaprofil (30 Punkte)

Das Aromaprofil ist ein zentrales Kriterium, das die Qualität und Authentizität der Weine bewertet.

- **Intensität (10 Punkte):** Wie deutlich und ausgeprägt sind die Aromen?
- **Komplexität (10 Punkte):** Vielfältigkeit und Tiefe der Aromatik.
- **Authentizität (10 Punkte):** Nähe zu klassischen Weinaromen oder innovative Interpretation ohne künstliche Noten.

2. Geschmack und Balance (30 Punkte)

Der Geschmack und die Harmonie des Weines spielen eine entscheidende Rolle:

- **Balance (10 Punkte):** Stimmigkeit zwischen Süsse, Säure und gegebenenfalls Bitterkeit.
- **Abgang (10 Punkte):** Länge und Qualität des Nachgeschmacks.
- **Gesamteindruck (10 Punkte):** Wie angenehm und rund wirkt der Wein insgesamt?

3. Mundgefühl und Textur (30 Punkte)

Das Mundgefühl bewertet die Struktur und Fülle des Weines im Vergleich zu klassischen, alkoholhaltigen Weinen:

- **Textur (15 Punkte):** Weichheit, Dichte und Harmonie im Mund.
- **Körper (15 Punkte):** Wie gut vermittelt der Wein ein vollständiges und reichhaltiges Gefühl, trotz reduziertem Alkoholgehalt?

4. Innovation und Technologie (10 Punkte)

Die technologische Umsetzung und Kreativität bei der Herstellung werden in dieser Kategorie gewürdigt:

- **Innovationsgrad (5 Punkte):** Kreativer und moderner Ansatz in der Produktion.
- **Technologie (5 Punkte):** Qualität und Sorgfalt bei der Herstellung, z. B. bei der Entalkoholisierung oder der Balance von Inhaltsstoffen.

5. Design und Präsentation

Die Verpackung und Präsentation des Produktes werden ebenfalls im Rahmen der Wettbewerbskategorie expovinArt bewertet, da sie massgeblich zur Wahrnehmung und Vermarktung beitragen.



Gesamtbewertung und Punktevergabe

Die Gesamtbewertung ergibt sich aus der Summe der Punkte aller vier Kategorien (maximal 100 Punkte). Die Punktzahl entscheidet über die Qualitätsstufe des alkoholfreien Weines. Produkte, die die Mindestanforderung für einen sehr guten alkoholfreien Wein von 85 Punkten erreichen, erhalten den Expovina Blue Award. Auf den Diplomen wird zusätzlich die Prädikatsstufe (Herausragend, Exzellent oder. Sehr gut) erwähnt.

- **95–100 Punkte:** Herausragend – ein Produkt mit aussergewöhnlicher Qualität.
 - **90–94 Punkte:** Exzellent – ein hochwertiges Produkt, das sich durch besondere Stärken auszeichnet.
 - **85–89 Punkte:** Sehr gut – ein Produkt von hoher Qualität mit positiven Eigenschaften.
-