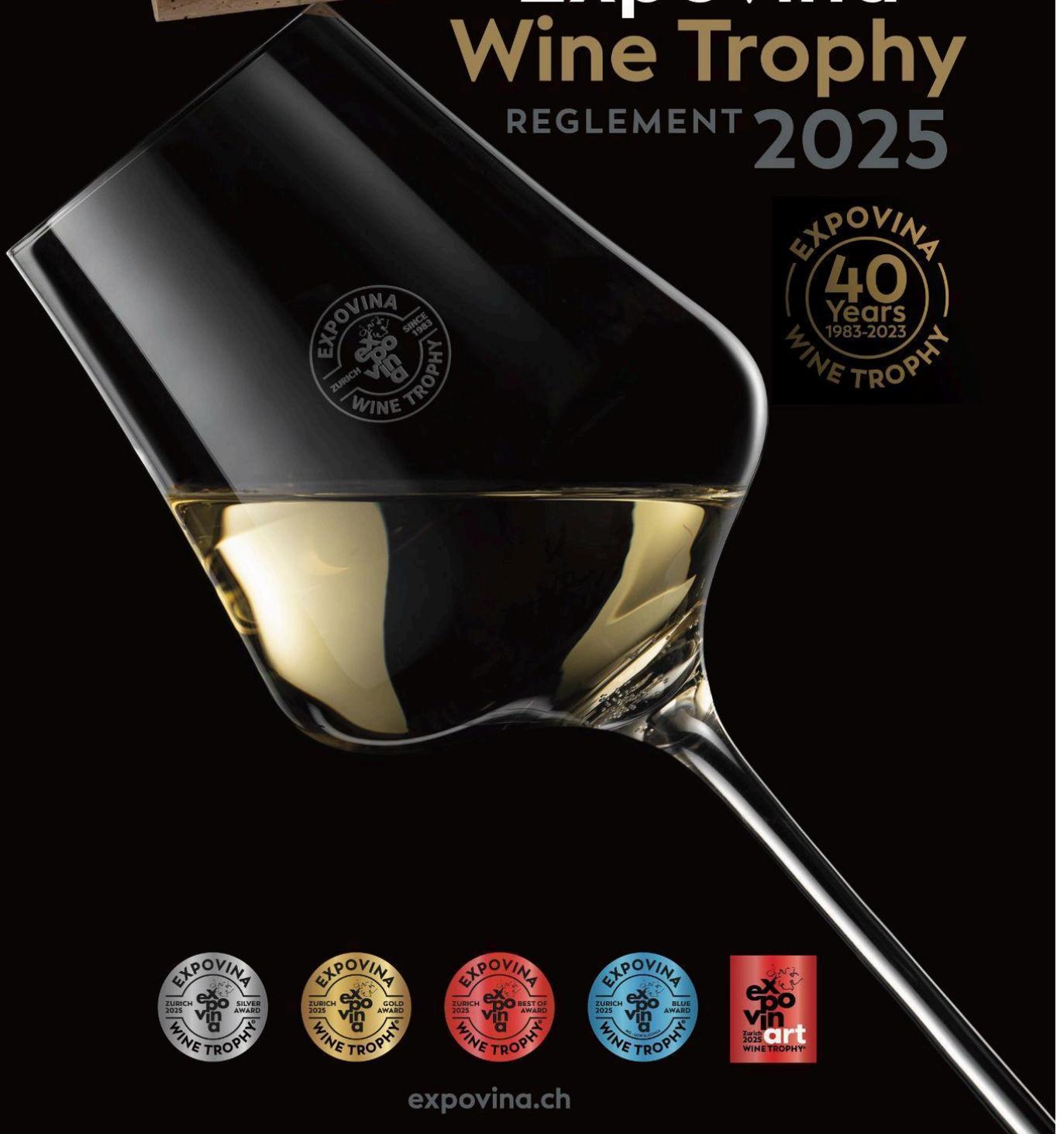




# Expovina Wine Trophy

REGLEMENT 2025



[expovina.ch](http://expovina.ch)

# Règlement Expovina Wine Trophy, Zürich

## Aperçu du contenu

<b>1. Avant-propos - (Aperçu des nouveautés)</b>	<b>2</b>
<b>2. Dénomination, objectifs, organisation et responsabilités du concours</b>	<b>3</b>
Art. 1. Objectifs	3
Art. 2. Organisation	3
Art. 3. Partenaire média	3
Art. 4. Patronage	3
Art. 5. Direction technique et jury	4
<b>3. Conditions d'admission et catégories de vins</b>	<b>4</b>
Art. 6. Droit de participation	4
Art. 7. Vins admis	4
Art. 8. Catégories de vins	5
Art. 9. Trophées et prix qualité/prix	6
Art. 10. Prix Best-of Suisse, Europe, Nouveau Monde	7
Art. 11. Prix Best-of par catégorie de vin	8
Art. 12. Prix Spéciaux	9
<b>4. Communication et publication des résultats</b>	<b>11</b>
Art. 13. Annonce des résultats	11
Art. 14. Publication	11
Art. 15. Remise des prix	11
<b>5. Anmeldebedingungen, Einreichung Modalitäten</b>	<b>11</b>
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
<b>6. Évaluation des vins</b>	<b>13</b>
Art. 21. Modalités d'évaluation	13
Art. 22. Lieu de l'évaluation des vins	14
<b>7. Conditions générales du concours et exigences publicitaires</b>	<b>14</b>
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	15

<b>8. Annexe</b>	<b>15</b>
<b>Dates</b>	<b>15</b>
<b>Logos et Distinctions Expovina Wine Trophy</b>	<b>15</b>
<b>Annexe Catégorie spéciale : Blue Award</b>	<b>18</b>
Admissibilité à la participation	18
Catégories	18
Jury	18
Critères d'évaluation	18
Distinction des gagnants	18
Critères d'évaluation et pondération	19



## 1. Avant-propos - (Aperçu des nouveautés)

### Avant-propos – Aperçu des nouveautés

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

### Nouvelles évolutions 2025 :

- Introduction du **Expovina Blue Award** pour les vins sans alcool et à réduction d'alcool, afin de répondre à ce segment de marché en croissance.
- Introduction du **Prix Expovina pour le commerce de détail** qui distingue les vins exceptionnels dans le commerce de détail et le secteur Cash & Carry.
- Poursuite des catégories pour les **vins naturels** (blancs & rouges) et les **vins Piwi**, qui font partie intégrante de la compétition depuis 2023.
- Le **label Best-of** en design or-rouge reste une distinction exclusive pour les meilleurs vins.
- Le très convoité **Expovina Exhibitors Trophy** sera de nouveau attribué aux producteurs exceptionnels qui exposent également à nos événements.
- La catégorie **expovinArt**, qui honore depuis 2022 les viticulteurs innovants pour leur design marketing, se poursuivra. Les critères d'évaluation seront annoncés séparément.
- Notre **plateforme numérique** continue d'assurer une évaluation des vins sécurisée, transparente et efficace.

### 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 **25 août 2025** 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 six 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 2025 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 la Expovina Wine Trophy 2025 établira à nouveau un jalon dans le monde viticole suisse.

### Expovina Wine Trophy - Jury

#### Présidence

Ivan Barbic

Master of Wine

Andrea Conconi

Winemaker



## 2. 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.

### **3. 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.

Chaque vin, vin perlant ou vin effervescent soumis doit être disponible en au moins 500 bouteilles, et en au moins 300 bouteilles pour les vins mentionnés au paragraphe 3.

Au moins 200 bouteilles de chaque vin inscrit doivent être encore disponibles au moment de la cérémonie de remise des prix à Zurich.

Les vins doivent figurer dans la liste de prix du participant et être autorisés à la vente en Suisse.

## **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 de plus de 4 g/l de sucre résiduel

### **6. Vins rouges issus de cépages PIWI**

### **7. Vins perlants et effervescents**

- 7.1. Vins perlants (1 à 2.5 bar à 20°C) jusqu'à 12 g/l de sucre résiduel
- 7.2. Vins perlants de plus de 12 g/l de sucre résiduel
- 7.3. Vins effervescents (au moins 3 bar à 20°C) jusqu'à 12 g/l de sucre résiduel
- 7.4. Vins effervescents de plus de 12 g/l de sucre résiduel

### **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

## 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
<b>Prix « Best-of »</b>	<b>Suisse, Europe, Nouveau Monde</b>	
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
<b>Prix « Best-of »</b>	<b>Catégories de vins</b>	
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 Effervescent	Catégories 7.3 et 7.4	Vins effervescents toutes dosages
Best-of Vin doux	Catégorie 1.4	Vins blancs 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	
<b>Prix spéciaux</b>		
Prix du commerce spécialisé	Moyenne de trois vins	Catégories 1, 2, 3, 4 jusqu'à 12 g/l SR
Prix du commerce de détail	Moyenne de trois vins	Catégories 1, 2, 3, 4 jusqu'à 12 g/l SR
Expovina Trophy	Moyenne de trois vins	Catégories 1, 2, 4, 5 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 :

<b>Economy:</b>	Jusqu'à CHF 15.00
<b>EconomyPlus:</b>	De CHF 15.01 à CHF 20.00
<b>Business:</b>	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
- Région des Trois-Lacs
- 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****Best-of Preise Weinkategorien**

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. Vins effervescents : doivent appartenir aux catégories 7.3 ou 7.4.
- d. Vins liquoreux : doivent appartenir à la catégorie 1.4.
- e. Les vins primés 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 Spécialisé<sup>1</sup> 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 et 7 (voir Art. 8).

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

- 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 Détail<sup>2</sup> 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.

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 et 7 (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.

---

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

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 2025**

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

- Il doit être exposant lors de la 70e édition des Expovina Weinschiffe.
- Il doit avoir été exposant lors de la 19e 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 et 7 (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.

## 4. 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](http://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 2025 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.

## 5. Anmeldebedingungen, Einreichung Modalitäten

### 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](mailto:expo@expovina.ch)  
Site web : [expovina.ch](http://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**

Une frais de dossier est appliqué pour la participation à l'Expovina Wine Trophy Zurich. Il couvre :

- L'enregistrement des vins
- L'organisation et le déroulement de la dégustation
- Les frais de déplacement et d'hébergement des membres du jury
- L'élaboration des diplômes Trophy
- L'invitation des lauréats à la cérémonie de remise des prix

**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.

**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.

## **6. 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.

### **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



## 7. 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.

## 8. Annexe

### Dates

Inscription en ligne sur expovina.ch :	à partir du 20 mars 2025
Date limite d'inscription :	20 mai 2025
Livraison des vins :	du 10 au 12 juin 2025
Évaluation des vins :	du 7 au 10 juillet 2025
Contrôle des résultats à la date limite :	18 juillet 2025
Annonce des résultats :	11 août 2025
Soirée des Prix Expovina Wine Trophy (Expovina Awards Night):	25 août 2025

### Logos et Distinctions Expovina Wine Trophy

Exemples - Les dates peuvent varier:

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

<p><b>Best-of Trophy</b></p> <p>red #</p>	 A circular red medal with the text "EXPOVINA" at the top, "ZURICH" on the left, "BEST OF 2023" on the right, and "WINE TROPHY" at the bottom. The central graphic features the word "expo vin a" with a signature over it.
<p><b>Gold Trophy</b></p> <p>gold #</p>	 A circular gold medal with the text "EXPOVINA" at the top, "ZURICH" on the left, "GOLD 2023" on the right, and "WINE TROPHY" at the bottom. The central graphic features the word "expo vin a" with a signature over it.
<p><b>Silver Trophy</b></p> <p>silver #</p>	 A circular silver medal with the text "EXPOVINA" at the top, "ZURICH" on the left, "SILVER 2023" on the right, and "WINE TROPHY" at the bottom. The central graphic features the word "expo vin a" with a signature over it.
<p><b>Blue Awards</b></p>	 A circular blue medal with the text "EXPOVINA" at the top, "ZURICH 2025" on the left, "BLUE AWARD" on the right, and "WINE TROPHY" at the bottom. The central graphic features the word "expo vin a" with a signature over it. Below the central graphic, it says "NO - LOW ALCOHOL".

<p><b>expovinArt Trophy</b></p>	 The logo for the expovinArt trophy is a red square. It features the word "expo" in black, "vin" in black, and "art" in white. Above "expo" is the word "Zürich" in a handwritten style. Below "art" are the words "Zurich 2023" and "WINE TROPHY" in black.
<p><b>Copyrights</b></p>	<p>All rights reserved - Expovina AG - 2025</p>

Zürich, 13. Januar 2025



## Annexe Catégorie spéciale : Blue Award

**Nouvelle catégorie : Vins sans alcool et à teneur réduite en alcool**

### Admissibilité à la participation

1. Sont admissibles les vins sans alcool (max. 0,5 % vol. alcool) ainsi que les vins à teneur réduite en alcool (max. 8 % vol. alcool).
2. Les produits soumis doivent répondre aux exigences légales des vins sans alcool ou à teneur réduite en alcool et être clairement étiquetés.
3. La participation est ouverte aux producteurs, commerçants ou embouteilleurs en Suisse et à l'étranger, dont les vins sont disponibles à la vente commerciale en Suisse.

### Catégories

La catégorie est divisée en :

1. Vins sans alcool
  - 1.1. Blanc
  - 1.2. Rouge
  - 1.3. Rosé
  - 1.4. Vins effervescents
2. Vins à teneur réduite en alcool
  - 2.1. Blanc
  - 2.2. Rouge
  - 2.3. Rosé
  - 2.4. Vins effervescents

### Jury

1. Le jury se compose d'experts de l'industrie du vin, notamment des sommeliers, des journalistes spécialisés en vin et des technologues ayant de l'expérience dans le domaine des boissons sans alcool et à teneur réduite en alcool.
2. Un jury supplémentaire de consommateurs sera impliqué afin de refléter l'acceptation par le public.

### Critères d'évaluation

1. Goût : Équilibre, authenticité et persistance.
2. Profil aromatique : Complexité et intensité.
3. Sensation en bouche : Structure et texture.
4. Degré d'innovation : Créativité et mise en œuvre technologique dans la production.

### Distinction des gagnants

- 1) Autocollants pour bouteilles (Médailles)
  - a) Les vins gagnants peuvent obtenir des autocollants spécialement conçus mettant en avant la nouvelle catégorie et la victoire au concours.
- 2) Promotion
  - a) Les vins gagnants seront présentés dans une section spéciale des catalogues de la foire et sur le site Web du concours.
  - b) Des actions de relations publiques ciblées, y compris des dégustations lors de salons du vin et d'événements, offriront aux gagnants une visibilité supplémentaire.

## Critères d'évaluation et pondération

L'évaluation des vins est effectuée sur une échelle modifiée de 100 points, spécialement adaptée aux exigences des vins sans alcool et à teneur réduite en alcool. L'évaluation prend en compte cinq éléments centraux, avec une pondération spécifique dans la note finale :

### Profil aromatique (30 points)

Le profil aromatique est un critère central qui évalue la qualité et l'authenticité des vins.

- Intensité (10 points) : Quelle est la clarté et l'intensité des arômes ?
- Complexité (10 points) : Diversité et profondeur des arômes.
- Authenticité (10 points) : Proximité des arômes classiques du vin ou interprétation innovante sans notes artificielles.

### Goût et équilibre (30 points)

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

- Équilibre (10 points) : Harmonie entre douceur, acidité et éventuellement amertume.
- Persistance (10 points) : Longueur et qualité de la finale.
- Impression générale (10 points) : Le vin est-il agréable et bien équilibré dans son ensemble ?

### Sensation en bouche et texture (30 points)

La sensation en bouche évalue la structure et la plénitude du vin par rapport aux vins classiques alcoolisés :

- Texture (15 points) : Douceur, densité et harmonie en bouche.
- Corps (15 points) : Le vin transmet-il une sensation complète et riche malgré la teneur réduite en alcool ?

### Innovation et technologie (10 points)

La mise en œuvre technologique et la créativité dans la production sont récompensées dans cette catégorie :

- Degré d'innovation (5 points) : Approche créative et moderne dans la production.
- Technologie (5 points) : Qualité et soin dans la fabrication, par exemple dans l'élimination de l'alcool ou l'équilibre des ingrédients.

### Design et présentation

L'emballage et la présentation du produit sont également évalués dans le cadre de la catégorie expovinArt, car ils jouent un rôle clé dans la perception et la commercialisation.

## Évaluation globale et attribution des points

L'évaluation globale résulte de la somme des points attribués dans les quatre catégories (maximum 100 points). Le score détermine le niveau de qualité du vin sans alcool. Les produits atteignant le seuil minimal pour un vin sans alcool de très bonne qualité, soit 85 points, reçoivent le Expovina Blue Award. Sur les diplômes, le niveau de distinction (Exceptionnel, Excellent ou Très bon) est également mentionné.

- 95–100 points : Exceptionnel – un produit d'une qualité exceptionnelle.
- 90–94 points : Excellent – un produit de haute qualité se distinguant par ses points forts.
- 85–89 points : Très bon – un produit de grande qualité avec des caractéristiques positives.