



Expovina Wine Trophy

REGLEMENT / RÉGLEMENT

2026



6. – 10. 07. 2026

Technopark® Zürich

Délai de soumission
/ Eingabefrist 20.5.26

expovina.ch



Regolamento Expovina Wine Trophy, Zürich

Indice dei contenuti

Introduzione - (Panoramica delle novità).....	4
1. Denominazione, obiettivi, organizzazione e responsabilità del concorso.....	5
Art. 1 Obiettivi.....	5
Art. 2 Organizzazione.....	5
Art. 3 Partner Media.....	5
Art. 4 Patrocinio.....	5
Art. 5 Direzione tecnica e giuria.....	6
2. Condizioni di ammissione e categorie di vini.....	6
Art. 6 Diritto di partecipazione.....	6
Art. 7 Vini ammessi.....	6
Art. 8 Categorie di vini.....	7
Panoramica Trofei, premi Best-of e premi speciali.....	8
Art. 9 Trophy e premi qualità/prezzo.....	9
Art. 10 Premi Best-of Svizzera, Europa, Nuovo Mondo.....	10
Art. 11 Premi Best-of per categoria di vino.....	10
Art. 12 Premi Speciali.....	11
Premio del Commercio al Dettaglio (incluso Cash & Carry).....	12
Expovina Trophy 2026.....	13
3. Comunicazione e pubblicazione dei risultati.....	13
Art. 13 Annuncio dei risultati.....	13
Art. 14 Pubblicazione.....	13
Art. 15 Consegna dei premi.....	14
4. Condizioni di iscrizione, modalità di invio.....	14
Art. 16 Iscrizione.....	14
Art. 17 Tasse di partecipazione.....	15
Art. 18 Informazioni obbligatorie.....	15
Art. 19 Presentazione dei vini.....	16
Art. 20 Numero di bottiglie da presentare.....	16
5. Valutazione dei vini.....	16
Art. 21 Modalità di valutazione.....	16
Art. 22 Luogo di valutazione dei vini.....	16
6. Condizioni generali di gara e requisiti pubblicitari.....	16
Art. 23 Ricorsi.....	16
Art. 24 Utilizzo del logo del premio e del marchio «Expovina».....	17
Art. 25 Inosservanza del regolamento.....	17
Art. 26 Annullamento dell'evento.....	17
Art. 27 Accettazione del regolamento.....	17
Date.....	18
Loghi e riconoscimenti dell'Expovina Wine Trophy.....	18



Allegato Categoria speciale: Blue Award.....	21
1. Idoneità alla partecipazione.....	21
2. Categorie secondo il regolamento dell'Expovina Wine Trophy.....	21
3. Giuria.....	21
4. Criteri di valutazione.....	21
5. Distinzione dei vincitori.....	21
6. Criteri di valutazione e ponderazione.....	22
7. Valutazione complessiva e attribuzione dei punti.....	23
Supplemento categoria speciale: expovinArt – Premio Marketing.....	24
1. Scopo.....	24
2. Partecipazione.....	24
3. Valutazione.....	24
4. Premiazione.....	24
5. Riconoscimento e comunicazione.....	24



Introduzione - (Panoramica delle novità)

Expovina Wine Trophy Zurigo si è affermata come il più grande concorso internazionale di vini in Svizzera. Con 2.000 vini valutati ogni anno, offre ai produttori svizzeri l'opportunità di confrontarsi direttamente con i vini internazionali in tutte le categorie.

Novità 2026:

- Gli **spumanti** possono ora essere presentati in due categorie: secondo il metodo di **fermentazione in autoclave (metodo charmat)** o secondo la **fermentazione tradizionale in bottiglia**. In questo modo si tiene conto in modo mirato del rispettivo processo di produzione.
- Sono inoltre ammessi i **vini rossi con un contenuto di zucchero residuo superiore a 45 g**. Questi vengono inseriti nella categoria Best of «Vini dolci».
- Il **premio Expovina per il commercio al dettaglio**, destinato a premiare i vini eccellenti nel commercio al dettaglio e nel settore cash & carry, viene mantenuto.
- Anche le categorie per i **vini naturali** (bianchi e rossi) e i **vini Piwi**, istituite nel 2023, rimangono parte integrante del concorso.
- Il marchio Best-of, dal design rosso-oro, rimane un riconoscimento esclusivo per i migliori vini.
- L'ambito **Expovina Aussteller Trophy** verrà nuovamente assegnato a produttori e produttrici d'eccellenza che partecipano ai nostri eventi in qualità di espositori.
- Verrà mantenuta anche la categoria **expovinArt**, con la quale dal 2022 vengono premiati viticoltori e viticoltrici innovativi per il loro design di marketing. I criteri di valutazione sono riportati nell'allegato al regolamento.
- Anche la categoria **Expovina Blue Award** per i vini analcolici e a bassa gradazione alcolica viene mantenuta, tenendo conto della crescente importanza di questo segmento di mercato.

Expovina Awards Night

Dal 2023, la cerimonia di premiazione si presenta come un evento moderno e un'opportunità di networking. La Expovina Awards Night si terrà il **31 agosto 2026** a Zurigo e sarà combinata con lo Swiss Wine Tasting, un'esperienza unica per professionisti e appassionati di vino.

Verpflichtung der Gewinnerweine

I vincitori dei premi Best-of e dei premi speciali forniranno gratuitamente sei bottiglie del loro vino vincitore per la cerimonia di premiazione. Inoltre, forniranno altre bottiglie dello stesso vino al prezzo attuale del settore ristorazione per eventi nell'ambito della Expovina.

Giuria Expovina Wine Trophy

La direzione della Expovina Wine Trophy resta nelle mani esperte di Ivan Barbic MW, insieme ad Andrea Conconi in co-presidenza. Come presidente della giuria del Grand Prix du Vin Suisse, Barbic porta la sua esperienza e arricchisce il concorso con la sua competenza professionale.

L'intero team di Expovina Wine Trophy, sotto la direzione di Pascal Schlittler, è entusiasta di poter valutare, anche nel 2026, una vasta gamma di vini nazionali e internazionali, premiare i migliori viticoltori e informare i consumatori su vini eccezionali. Siamo convinti che Expovina Wine Trophy 2026 segnerà un altro importante traguardo nel mondo vinicolo svizzero.

Presidenza della giuria:

Ivan Barbic - Master of Wine

Andrea Conconi - Enologo



1. Denominazione, obiettivi, organizzazione e responsabilità del concorso

Art. 1 Obiettivi

Expovina Wine Trophy Zürich ha l'obiettivo di dimostrare la qualità del mercato vinicolo svizzero e di premiare i vini di qualità eccezionale disponibili sul mercato, nonché i loro produttori e commercianti per la loro eccellenza.

La Wine Trophy offre una panoramica della qualità e della diversità dell'offerta vinicola nazionale e internazionale presente sul mercato svizzero. I riconoscimenti assegnati contribuiscono alla commercializzazione dei vini partecipanti al concorso.

L'obiettivo del concorso è rafforzare la fiducia dei consumatori nei vini disponibili sul mercato svizzero e promuovere la consapevolezza del rapporto qualità-prezzo sia tra i fornitori che tra i consumatori.

Grazie alla valutazione dei loro prodotti in un concorso indipendente, neutrale e professionale, i produttori e i commercianti che partecipano al concorso devono poter posizionare meglio i loro vini rispetto alla concorrenza, essere incentivati a migliorare ulteriormente la qualità e incrementare le vendite grazie ai riconoscimenti ottenuti.

Art. 2 Organizzazione

Dal 1983, Expovina organizza il concorso «Internationale Weinprämierung Zürich», che dal 2021 porta il nuovo nome di «Expovina Wine Trophy Zürich». Expovina affida la direzione tecnica del concorso ad esperti incaricati di organizzare la competizione nel rispetto degli standard dell'Unione Svizzera degli Enologi (USOE) in materia di concorsi vinicoli.

Indirizzo di corrispondenza: Expovina SA, Binzmühlestrasse 170c, CH-8050 Zurigo

Art. 3 Partner Media

In qualità di partner di cooperazione e media, VINUM sostiene la comunicazione relativa ad Expovina Wine Trophy Zürich su tutti i suoi canali, pubblica i risultati del concorso in un'edizione speciale e collabora all'organizzazione dell'evento di premiazione.

Indirizzo di contatto: Intervinum SA, Thurgauerstrasse 66, 8050 Zurigo

Art. 4 Patrocinio

Il concorso si svolge sotto il patrocinio dell'Unione Svizzera degli Enologi (USOE).

Indirizzo di contatto: USOE, Union Suisse des Œnologues, CP 209, 1233 Bernex



Art. 5 Direzione tecnica e giuria

La direzione tecnica è responsabile dell'organizzazione e del regolare svolgimento del concorso, nonché dell'assegnazione corretta dei riconoscimenti e dei premi speciali. Essa prende le decisioni finali riguardo alla degustazione e al regolamento.

La direzione tecnica è composta da:

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

La direzione tecnica seleziona i membri della giuria in base alle loro qualifiche professionali e sensoriali. La loro nomina è strettamente personale e, in caso di impedimento, solo la direzione tecnica può provvedere alla loro sostituzione.

Ogni tavolo di degustazione è composto da cinque membri, uno dei quali è designato dalla direzione tecnica come segretario di tavolo. I segretari sono esperti riconosciuti del settore viticolo, generalmente formati in enologia. Essi garantiscono il coordinamento delle giurie.

La direzione tecnica supervisiona il lavoro delle giurie.

2. Condizioni di ammissione e categorie di vini

Art. 6 Diritto di partecipazione

Sono autorizzati a partecipare i commercianti di vino, i vinificatori e i produttori indipendenti registrati presso il Controllo svizzero del commercio dei vini (CSCV).

Criterio di esclusione in caso di procedura giudiziaria in corso

I vini di produttori soggetti a un procedimento giudiziario relativo alla loro produzione, etichettatura o commercializzazione sono esclusi dal concorso. Se tale procedimento viene reso noto dopo l'iscrizione, ma prima dell'assegnazione dei premi, il vino interessato sarà automaticamente squalificato.

Art. 7 Vini ammessi

Sono ammessi al concorso i vini svizzeri e stranieri, i vini frizzanti e spumanti con denominazione di origine controllata o protetta, nonché i vini da tavola (inclusi i vini frizzanti e spumanti) con indicazione geografica protetta.

Dal 2023 sono ammessi al concorso i vini naturali bianchi e rossi e i vini Piwi in due categorie.
A partire dal 2025 saranno ammessi al concorso anche i vini analcolici e a bassa gradazione alcolica.

I vini da tavola con indicazione di vitigno e annata, come ad esempio quelli provenienti dalla Francia (Vin de France), dalla Spagna (Vino de España) o dall'Italia (Vino d'Italia), sono ammessi al concorso.

I vini fermi, i vini frizzanti e gli spumanti devono essere presentati in bottiglie da 75 cl o 70 cl.
In via eccezionale, i vini fermi sono accettati anche in bottiglie da 50 cl, purché soddisfino i requisiti relativi al prezzo al consumatore finale.



Per i vini ottenuti con particolari metodi di raccolta e vinificazione (ad esempio: Beerenauslese, Strohwein e altri), sono ammessi formati di bottiglia da 35 cl, 37,5 cl, 50 cl e 62 cl.

Il requisito per l'ammissione al Wine Trophy è che di ogni vino presentato siano disponibili almeno 400 unità.

I vini devono essere presenti nel listino prezzi del partecipante. I vini presentati devono essere autorizzati alla vendita in Svizzera.

Se lo stesso vino (stessa annata, stesso produttore, ecc.) viene presentato da due diversi partecipanti e si ottengono valutazioni divergenti, prevale la valutazione più alta. In caso di un riconoscimento Best of ..., entrambi i partecipanti vengono premiati e menzionati per nome (ad es. in inserti speciali). Entrambi i partecipanti ricevono un diploma.

Art. 8 **Categorie di vini**

I vini sono classificati nelle seguenti categorie principali: vini bianchi, vini rosati, vini rossi, vini frizzanti/spumanti, vini naturali, nonché vini senza alcol e a basso contenuto alcolico:

1. Vini bianchi

- 1.1. Vini bianchi fino a 4 g/l di zucchero residuo
- 1.2. Vini bianchi da più di 4 g/l a 12 g/l di zucchero residuo
- 1.3. Vini bianchi da più di 12 g/l a 45 g/l di zucchero residuo
- 1.4. Vini bianchi con più di 45 g/l di zucchero residuo

2. Vini bianchi ottenuti da uve rosse

- 2.1. Blanc de Noirs/Weissherbst/Federweisser fino a 4 g/l di zucchero residuo
- 2.2. Blanc de Noirs/Weissherbst/Federweisser con più di 4 g/l di zucchero residuo

3. Vini bianchi ottenuti da vitigni PIWI

4. Vini rosati, Schiller

- 4.1. Rosé o Schiller fino a 4 g/l di zucchero residuo
- 4.2. Rosé o Schiller con più di 4 g/l di zucchero residuo

5. Vini rossi

- 5.1. Vini rossi fino a 4 g/l di zucchero residuo
- 5.2. Vini rossi con più di 4 g/l di zucchero residuo
- 5.3. Vini rossi con più di 45 g/l di zucchero residuo

6. Vini rossi ottenuti da vitigni PIWI

7. Vini frizzanti e spumanti a fermentazione charmat

- 7.1. Vini frizzanti (1-2,5 bar a 20°C) fino a 12 g/l di zucchero residuo
- 7.2. Vini frizzanti con più di 12 g/l di zucchero residuo
- 7.3. Vini spumanti (almeno 3 bar a 20°C) fino a 12 g/l di zucchero residuo
- 7.4. Vini spumanti con più di 12 g/l di zucchero residuo



8. **Vini naturali** (devono essere certificati biologici in Svizzera o all'estero)
 - 8.1. Vini naturali bianchi
 - 8.2. Vini naturali rossi
9. **Senza alcol (fino a max. 0,5%)**
 - 9.1. Spumanti
 - 9.2. Vini bianchi
 - 9.3. Vini rosati
 - 9.4. Vini rossi
10. **Vini a bassa gradazione alcolica (fino a max. 8%)**
 - 10.1. Spumanti
 - 10.2. Vini bianchi
 - 10.3. Vini rosati
 - 10.4. Vini rossi
11. **Spumanti a fermentazione in bottiglia**
 - 11.1. Spumante a fermentazione in bottiglia (minimo 3 bar a 20 °C) fino a 12 g/l di zucchero residuo
 - 11.2. Spumante a fermentazione in bottiglia con più di 12 g/l di zucchero residuo

Panoramica Trofei, premi Best-of e premi speciali

Designazione	Specifiche	Condizioni principali*
Gold Trophy	Vini con 89 punti o più	Tutte le categorie
Silver Trophy	Vini con 85 punti o più, entro il limite del 30%	Tutte le categorie
Premio qualità/prezzo	Categorie 1.1/1.2 o 5.1/5.2	Economy, EconomyPlus, Business
Premi Best-of	Svizzera, Europa, Nuovo Mondo	
Best-of Svizzera	Vincitore per regione vinicola svizzera	Vini bianchi fino a 12 g/l RS**
Best-of Svizzera	Vincitore per regione vinicola svizzera	Vini rossi fino a 12 g/l RS
Best-of Europa	Vincitore Europa / vini bianchi	Vini bianchi fino a 12 g/l RS
Best-of Europa	Vincitore per paese / vini rossi	Vini rossi fino a 12 g/l RS
Best-of Nuovo Mondo	Vincitore Nuovo Mondo / vini bianchi	Vini bianchi fino a 12 g/l RS
Best-of Nuovo Mondo	Vincitore Nuovo Mondo / vini rossi	Vini rossi fino a 12 g/l RS
Premi Best-of	Categorie di vini	
Best-of Blanc de Noirs	Categoria 2	Blanc de Noirs fino a 12 g/l RS
Best-of Rosé	Categoria 4	Vini rosati fino a 12 g/l RS
Best-of Spumante Charmat	Categoria 7	Vini spumanti di tutti i dosaggi
Best-of Spumante Ferment. Bottiglia	Categoria 11	
Best-of Vini dolci	Categorie 1.4 & 5.3	Vini bianchi e rossi con almeno 45 g/l RS
Best-of Bio	Tutte le categorie, tutti i paesi	Certificazione biologica
Best-of Piwi	Cat. 6, Tutti i paesi / Vini rossi e bianchi	
Best-of Vini naturali	Cat. 8, Tutti i paesi / Vini rossi e bianchi	Certificazione biologica
Best-of Vini Senza Alcol	Categoria 9	
Best-of Vini a basso contenuto alcolico	Categoria 10	
Premi speciali		
Premio del commercio specializzato	Media di tre vini	Categorie 1,2,4,5, 7 & 11 fino a 12 g/l RS
Premio del commercio al dettaglio	Media di tre vini	Categorie 1,2,4,5, 7 & 11 fino a 12 g/l RS
Expovina-Trophy	Media di tre vini	Categorie 1,2,4,5, 7 & 11 fino a 12 g/l RS

*Vedi dettagli nell' articolo corrispondente, ** RS = residuo zuccherino
I riferimenti alle categorie si riferiscono all'articolo 8 del regolamento.



Art. 9 Trophy e premi qualità/prezzo

Trophy

I seguenti Trophy vengono assegnati:

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

L'assegnazione dei Trophy è determinata dalla media delle valutazioni individuali dei membri della giuria.

Conformemente agli standard dell'Unione Internazionale degli Enologi (UIOE) per i concorsi enologici, la somma dei riconoscimenti assegnati ai migliori vini non deve superare il 30% del numero totale di vini degustati durante il concorso. Per rispettare questo requisito, la soglia inferiore per l'assegnazione del Silver Trophy può essere adeguata se necessario.

Premi qualità/prezzo

I riconoscimenti per i premi qualità/prezzo vengono assegnati alle categorie di vini 1 e 5 (art. 8) per i vini con un contenuto massimo di 12 g/l di zucchero residuo.

Questi riconoscimenti vengono assegnati nelle seguenti tre categorie di prezzo:

- Economy:** fino a CHF 15.00
- EconomyPlus:** da CHF 15.01 a CHF 20.00
- Business:** da CHF 20.01 a CHF 40.00

Il vincitore del premio qualità/prezzo in una categoria di prezzo è il vino che ha ottenuto il punteggio più alto. In caso di parità, il riconoscimento viene assegnato al vino con il prezzo più basso, verificato da Expovina e convalidato come credibile dalla direzione tecnica.

Il prezzo di riferimento è il prezzo di vendita al consumatore finale (IVA inclusa, senza considerare eventuali sconti), indicato nel listino prezzi del partecipante. Per i rivenditori o grossisti, il prezzo di riferimento è il prezzo indicativo (IVA inclusa, esclusi sconti) dichiarato al momento della registrazione del vino.

Il prezzo dichiarato dai partecipanti al momento dell'iscrizione viene verificato durante il controllo dei risultati alla data di riferimento. Se non è disponibile un listino prezzi per il consumatore finale, il prezzo considerato sarà il più basso riscontrato in tre offerte online di produttori o commercianti svizzeri registrati, alla data di riferimento.

Riconoscimenti speciali

Expovina si riserva il diritto di assegnare riconoscimenti speciali per alcune performance di vini premiati. Questi riconoscimenti vengono definiti in collaborazione con la direzione tecnica.



Art. 10 Premi Best-of Svizzera, Europa, Nuovo Mondo

I premi Best-of per regioni, paesi o gruppi di paesi vengono assegnati alle seguenti condizioni:

- A. Le regioni, i paesi o i gruppi di paesi devono essere rappresentati nella categoria dei vini bianchi (sottocategorie 1.1 e 1.2) o nella categoria 5, vini rossi, con almeno 20 vini in competizione.
- B. I vini premiati devono aver ottenuto almeno un Silver Trophy.

Premi Best-of Svizzera

I premi "Best of" della Svizzera vengono assegnati al partecipante che ha ottenuto il punteggio più alto nella categoria Vini bianchi (sottocategorie 1.1 e 1.2) o nella categoria 5, Vini rossi provenienti da una delle **sei regioni viticole svizzere** (*Vallese, Vaud, Ginevra, Svizzera tedesca (Argovia, Basilea Campagna, Basilea Città, Grigioni, Sciaffusa, San Gallo, Turgovia, Zurigo, Zugo, Lucerna)*), Regione dei Tre Laghi (*Berna, Neuchâtel, Friburgo*) o Ticino, ha ottenuto la valutazione migliore.

Premi Best-of Europa

Il premio Best-of Europa per i vini bianchi viene assegnato al vino che ha ottenuto il punteggio più alto tra tutti i vini bianchi europei (sottocategorie 1.1 e 1.2).

I premi Best-of Europa per i vini rossi vengono assegnati per paese e premiano il vino che ha ottenuto il punteggio più alto in ciascun paese europeo rappresentato.

Premi Best-of Nuovo Mondo

Il premio "Best of" per i vini bianchi del Nuovo Mondo viene assegnato nella categoria Vini bianchi (sottocategorie 1.1 e 1.2) al vino che ha ottenuto il punteggio più alto tra tutti i paesi del Nuovo Mondo (*Nord e Sud America, Australia e Oceania, Africa, Asia*).

Il premio Best-of per i vini rossi del Nuovo Mondo viene assegnato nella categoria Vini rossi al vino con la valutazione migliore tra tutti i paesi del Nuovo Mondo.

Art. 11 Premi Best-of per categoria di vino

Premi Best-of per categorie di vino

I requisiti per l'assegnazione del premio "Best of" in una delle seguenti categorie di vini sono:

- a. I vini Blanc de Noirs devono essere prodotti con almeno l'85% di uve rosse.
- b. I vini rosati devono essere prodotti con almeno l'85% di uve rosse. Sono ammessi al premio i vini dichiarati come "Schiller".
- c. I vini spumanti a fermentazione in vasca devono provenire dalla categoria 7.
- d. I vini spumanti a fermentazione in bottiglia devono provenire dalla categoria 11.
- e. I vini dolci devono provenire dalla categoria 1.4 o 5.3.
- f. I vini premiati devono aver ottenuto almeno un Silver Trophy.

I premi Best-of vengono di norma assegnati alle categorie di vini che sono rappresentate in concorso con 20 o più vini nelle categorie di vini menzionate.

**Best-of Bio**

Il premio per il miglior vino biologico viene assegnato al vino proveniente da una produzione certificata biologica che ottiene il punteggio più alto. In caso di parità di punteggio, il riconoscimento Best-of-Bio va al vino con la deviazione standard minore. La certificazione biologica deve essere indicata sull'etichetta o comprovata dai documenti di accompagnamento alla consegna del vino.

Best-of Piwi

Il premio per il miglior vino Piwi va a un vino ottenuto da vitigni Piwi bianchi o rossi. In caso di parità di punti, il premio Best-of-Piwi va al vino con la deviazione standard più bassa.

Best-of Vini Naturali

Il premio per il miglior vino naturale viene assegnato a un vino della categoria vini naturali, bianco o rosso. In caso di parità di punti, il premio Best-of Vini Naturali va al vino con la deviazione standard più bassa.

Best-of vini analcolici

Il premio per il miglior vino analcolico viene assegnato a un vino della categoria vini analcolici (spumante, vino bianco, rosato o rosso). In caso di parità di punti, il premio Best-of viene assegnato al vino con la deviazione standard più bassa.

Best-of vini a bassa gradazione alcolica

Il premio per il miglior vino a bassa gradazione alcolica viene assegnato a un vino della categoria vini a bassa gradazione alcolica (spumante, vino bianco, rosato o rosso). In caso di parità di punti, il premio Best-of viene assegnato al vino con la deviazione standard più bassa.

Art. 12 Premi Speciali

Premio del Commercio Specializzato

Il Premio del Commercio Specializzato viene assegnato al partecipante che ha ottenuto la miglior media di punteggio con tre dei suoi vini provenienti dallo stesso paese di importazione, tra tutti i commercianti specializzati partecipanti al Wine Trophy.

I tre vini considerati per la media devono soddisfare le seguenti condizioni:

- Devono provenire da un unico paese di importazione e da tre produttori diversi. Devono essere rappresentati in almeno due delle categorie principali 1, 2, 4, 5 e 7 (vedi Art. 8).
- Due di essi devono aver ottenuto un Gold Trophy, mentre il terzo deve soddisfare i criteri per l'assegnazione di un Silver Trophy.
- Tutti i vini devono rientrare nelle categorie di prezzo EconomyPlus o Business.
- Il Premio del Commercio Specializzato viene assegnato solo se almeno 10 vini del paese interessato partecipano alla competizione nelle categorie sopra menzionate. Per i "Best-of" per paese, è richiesto un minimo di 20 vini.

Questo premio viene attribuito al partecipante con la miglior media di punteggio ed è accompagnato da un acquisto di vino per un valore di CHF 1'000.-. Il vincitore di questo premio non può ricevere contemporaneamente il Premio Expovina degli espositori.

In caso di ex aequo, il premio viene assegnato a chi ha ottenuto il maggior numero di trofei d'oro. A parità di trofei d'oro, vince chi ha presentato un numero maggiore di vini in concorso e, in caso di ulteriore parità, chi ha ottenuto la media dei punti più alta tra tutti i vini presentati.

Al momento dell'iscrizione, i partecipanti dichiarano se intendono partecipare o meno alla selezione per il Premio del Commercio Specializzato. Il requisito determinante per l'ammissione è in primo luogo che la parte principale dell'attività svolta dall'azienda iscritta rientri nel commercio specializzato. In secondo luogo, è determinante la percezione delle attività di commercio specializzato svolte nel settore vinicolo svizzero. In caso di dubbi, la direzione tecnica decide in merito all'ammissione alla partecipazione al Premio del Commercio Specializzato. La sua decisione viene comunicata per iscritto al partecipante con la pubblicazione dei risultati da parte di Expovina.

Premio del Commercio al Dettaglio (incluso Cash & Carry)

Il Premio del Commercio al Dettaglio¹ viene assegnato a quel partecipante che, con tre dei propri vini presentati provenienti da uno stesso paese importatore, ha ottenuto la più alta media di punteggio tra tutti i commercianti al dettaglio partecipanti alla Wine Trophy.

I tre vini presi in considerazione per il calcolo della media devono soddisfare le seguenti condizioni:

- I vini devono provenire da un unico paese di importazione e da tre produttori diversi. Devono essere rappresentati in almeno due delle principali categorie 1, 2, 4, 5, 7 e 11 (vedi Art. 8).
- Due di essi devono aver ottenuto una Gold Trophy, mentre il terzo deve soddisfare le condizioni per l'assegnazione di una Silver Trophy.
- Tutti i vini devono appartenere alle categorie di prezzo Economy o EconomyPlus.

Il Premio del Commercio al Dettaglio viene assegnato solo se il paese di importazione considerato è rappresentato nelle categorie sopra indicate da almeno dieci vini in concorso. Per l'assegnazione delle Best-of Country Trophies, devono essere presenti venti vini in competizione.

Il vincitore di questo premio non può ricevere contemporaneamente il Premio Espositore Expovina.

In caso di pari merito (ex aequo):

- Il premio va a chi ha ottenuto il maggior numero di Gold Trophies.
- Se il numero di Gold Trophies è uguale, vince chi ha presentato il maggiore numero di vini premiati.
- In caso di ulteriore parità, vince chi ha la media di punteggio complessiva più alta di tutti i vini presentati.

I partecipanti devono dichiarare al momento dell'iscrizione se desiderano concorrere per il Premio del Commercio al Dettaglio o meno. Per poter essere ammessi alla partecipazione, è prevalentemente richiesto che l'attività principale dell'azienda iscritta sia nel commercio al dettaglio. Inoltre viene considerata la percezione delle attività di commercio al dettaglio dell'azienda nel mercato vinicolo svizzero. In caso di dubbi, la direzione tecnica decide sull'ammissione alla partecipazione al Premio del Commercio al Dettaglio e comunica la decisione al partecipante per iscritto con l'annuncio dei risultati da parte di Expovina.

¹ Questa categoria comprende i dettaglianti con un ampio assortimento, nonché i grossisti e le aziende cash & carry.



Expovina Trophy 2026

Il Premio Expovina Trophy viene assegnato a quei partecipanti che:

- saranno presenti alla 71^a Expovina Weinschiffe con uno stand, e
- erano presenti alla 20^a Expovina Primavera con uno stand,

a condizione che, con tre dei loro vini presentati, abbiano ottenuto la più alta media di punteggio tra tutti gli espositori partecipanti alla Wine Trophy.

I tre vini considerati per il calcolo della media devono soddisfare le seguenti condizioni:

- Devono provenire da almeno due delle principali categorie 1, 2, 4, 5, 7 e 11 (vedi Art. 8).
- Due di essi devono avere una Gold Trophy, mentre il terzo deve soddisfare le condizioni per l'assegnazione di una Silver Trophy.

Il Premio Expovina Trophy, assegnato al vino con la più alta media di punteggio tra i requisiti sopra indicati, è dotato di un acquisto di vini per un valore minimo di CHF 2'000.-.

Il vincitore della Expovina Trophy non può ricevere contemporaneamente il Premio del Commercio al Dettaglio.

In caso di pari merito (ex aequo):

- Il premio va all'espositore che ha ottenuto il maggiore numero di Gold Trophies.
- Se persiste la parità, vince l'espositore con il maggiore numero di vini presentati in concorso.
- In caso di ulteriore parità, vince chi ha la media di punteggio più alta tra tutti i suoi vini presentati.

Il vincitore della Expovina Trophy sarà presentato nel catalogo della prossima Expovina Weinschiffe e nel catalogo della successiva Expovina Primavera, insieme ai vini che hanno determinato l'assegnazione del premio. Inoltre, i vini del vincitore saranno acquistati da Expovina per eventi ufficiali.

3. Comunicazione e pubblicazione dei risultati

Art. 13 Annuncio dei risultati

I partecipanti riceveranno i risultati della valutazione secondo il calendario indicato nell'allegato. I vincitori dei premi Best-of e dei premi speciali saranno informati personalmente.

Art. 14 Pubblicazione

I vini premiati saranno pubblicati su Internet sul sito Expovina.ch e sul sito dell'Unione Svizzera degli Enologi (USOE) all'indirizzo www.oenologue.ch.

Novità: saranno resi pubblici solo i vini che, in concorso, hanno ottenuto Best-of, Gold o Silver, Blue Award oppure la expovinArt Trophy.



Nell'ambito della collaborazione con «VINUM – Europas Weinmagazin», i risultati migliori saranno promossi tramite una diffusa attività di comunicazione, in particolare con una pubblicazione speciale nell'edizione di VINUM, attività di Social Media e Digital Marketing.

Visibilità e promozione della Expovina Wine Trophy

Expovina garantisce, nell'ambito dei vari eventi, che la visibilità della Expovina Wine Trophy e dei suoi vincitori sia incrementata mediante azioni promozionali supplementari.

I risultati della pubblicazione speciale saranno inoltre inclusi nei cataloghi delle fiere del vino.

In aggiunta, espositori e vincitori di medaglie Wine Trophy saranno evidenziati attraverso una specifica segnalazione dei loro vini nei cataloghi delle fiere.

Le Masterclass regolarmente organizzate presenteranno i vini premiati con la menzione "Best-of", sotto la guida di esperti, a un ampio pubblico.

Art. 15 Consegna dei premi

L'evento di premiazione Expovina Awards Night, con la consegna dei premi Best-of e dei premi speciali, si svolgerà secondo il programma riportato in allegato.

I vincitori dei premi Best-of e dei premi speciali saranno onorati in modo particolare durante la cerimonia della Trophy.

4. Condizioni di iscrizione, modalità di invio

Art. 16 Iscrizione

L'iscrizione avviene online sul nuovo portale Expovina.

Contatto:

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



Termine di iscrizione secondo il programma riportato in allegato.

Dichiarazione di conformità:

Con l'iscrizione, il partecipante conferma che i vini presentati sono conformi al presente regolamento.

I vini nominati per i premi Best-of e i premi speciali (Art. 10, 11 e 12) si impegnano a fornire all'organizzatrice, gratuitamente, dodici bottiglie del vino vincitore per la cerimonia di premiazione.

In aggiunta, dovranno fornire ulteriori bottiglie dello stesso vino al prezzo corrente per la ristorazione per altri eventi nell'ambito di Expovina.



Nel caso dei premi Fachhändler, Commercio al dettaglio e Premio Espositore Expovina, le dodici bottiglie si riferiscono al vino meglio valutato tra quelli considerati per l'assegnazione del premio.

Nel caso dei vincitori Premio Qualità/Prezzo (Art. 9), ciò riguarda il vino vincitore nelle categorie Economy, EconomyPlus e Business.

Art. 17 Tasse di partecipazione

Per la partecipazione alla Expovina Wine Trophy di Zurigo viene richiesta una quota di gestione. Questa copre i costi per:

- la registrazione dei vini,
- l'organizzazione e lo svolgimento della degustazione,
- viaggio, alloggio e vitto dei membri della giuria durante la degustazione,
- la produzione dei diplomi Trophy,
- l'invito dei premiati alla cerimonia di consegna dei premi.

Le tariffe sono le seguenti:

- CHF 190.- per vino (più 8,1% IVA) per 1–5 vini presentati
- CHF 175.- per vino (più 8,1% IVA) per 6–15 vini presentati
- CHF 160.- per vino (più 8,1% IVA) per oltre 15 vini presentati

I prezzi rimangono invariati anche quest'anno.

La Expovina AG emetterà una fattura per i vini iscritti, che dovrà essere pagata entro metà giugno 2026.

Partecipazione a expovinArt:

- CHF 10.- per vino (più 8,1% IVA)

Durante la registrazione online dei vini, ogni singola bottiglia può essere selezionata per il premio di design expovinArt.

Art. 18 Informazioni obbligatorie

Durante l'iscrizione, i partecipanti devono fornire le seguenti informazioni per ogni vino: Categoria del vino (vedi Art. 8), paese e origine (con livello di classificazione), annata, produttore, vitigni, gradazione alcolica, prezzo di vendita al dettaglio (IVA inclusa), numero del lotto (secondo l'Ordinanza sugli alimenti, LIV Art. 3, comma 1, lett. m, in relazione con Art. 19 + 20), numero di bottiglie prodotte, informazioni aggiuntive sulla vendemmia, vinificazione e invecchiamento (es. selezione delle uve, affinamento in botti, dosaggio per i vini spumanti, ecc.).

La percentuale di ciascun vitigno deve essere indicata se supera il 15% dell'assemblaggio.

Per tutti i vini, il contenuto di zuccheri residui (g/l) deve essere dichiarato al momento dell'iscrizione.

Saranno effettuati controlli casuali dalla direzione tecnica secondo le linee guida dell'USOE.

In caso di dichiarazioni false, si applicherà l'Art. 25.



Art. 19 Presentazione dei vini

I vini devono essere consegnati nel loro imballaggio originale.

Le etichette devono riportare le informazioni richieste dalla legislazione alimentare svizzera, oltre all'annata (eccezione: vini spumanti e frizzanti senza annata).

I vini iscritti alla degustazione che non vengono consegnati nel loro imballaggio originale sono esclusi dal concorso per non conformità al regolamento.

Non sono ammessi al concorso campioni di vasca o campioni forniti per scopi di test.

Le modalità di consegna saranno comunicate tempestivamente da Expovina.

Art. 20 Numero di bottiglie da presentare

Ogni vino iscritto deve essere fornito con **tre bottiglie**. Le spese e i rischi relativi alla spedizione dei vini sono a carico dei partecipanti. I vini presentati diventano proprietà di Expovina.

5. Valutazione dei vini

Art. 21 Modalità di valutazione

I vini vengono, di norma, raggruppati per zona di produzione, vitigno, categoria e annata e presentati singolarmente alla degustazione alla cieca, con parziale indicazione di queste informazioni.

Ogni vino viene degustato da una giuria composta da cinque membri. Il segretario della giuria conduce la degustazione.

In caso di ampie differenze di valutazione all'interno della giuria, la direzione tecnica ha la possibilità di far valutare nuovamente il vino interessato.

L'istruzione dei segretari di giuria e dei membri della giuria avviene sotto la guida della direzione tecnica.

Il sistema di valutazione si basa sul modulo di degustazione riconosciuto a livello internazionale dall'OIV, con una scala di punteggio fino a 100 punti. Qualora si rilevi una deviazione standard pari o superiore a 2,5, la direzione tecnica deciderà quali vini saranno sottoposti a nuova degustazione (Nachdegustation).

Art. 22 Luogo di valutazione dei vini

La degustazione si svolge in una sala climatizzata.

Indirizzo della sede della degustazione: Technopark® Zürich, Centro conferenze, Technoparkstrasse 1, 8005 Zurigo.

6. Condizioni generali di gara e requisiti pubblicitari

Art. 23 Ricorsi

I risultati della degustazione sono definitivi. **Non è possibile presentare ricorso.**



Art. 24 Utilizzo del logo del premio e del marchio «Expovina»

Il partecipante può, secondo le condizioni d'uso stabilite da Expovina AG, dotare le bottiglie dei vini premiati con Gold o Silver Trophy del logo ufficiale della premiazione "Expovina Wine Trophy Zürich" registrato come marchio o del nome a marchio "Expovina".

Gli adesivi Trophy per la decorazione delle bottiglie possono essere ordinati esclusivamente tramite il portale Expovina Wine Trophy.

L'utilizzo del logo ufficiale della premiazione o del nome a marchio "Expovina" a fini promozionali (stampa, sito web, ecc.) è consentito nel rispetto delle vigenti condizioni d'uso.

In caso di utilizzo, devono essere rispettate le norme relative all'indicazione del prezzo di vendita secondo l'Art. 7 (comma 9).

In caso di uso non conforme al regolamento o abusivo, Expovina AG si riserva il diritto di intraprendere azioni legali.

I partecipanti possono ordinare diplomi elettronici e cartacei, nonché adesivi Trophy per l'etichettatura delle bottiglie, tramite il portale Expovina Wine Trophy.

Art. 25 Inosservanza del regolamento

I vini che non rispettano completamente le condizioni di questo regolamento o le informazioni fornite durante l'iscrizione saranno squalificati e il partecipante non avrà diritto ad essere informato sui risultati della valutazione.

L'eliminazione di un vino per il motivo indicato nel paragrafo 1 non esonera il partecipante dal pagamento delle tasse.

Art. 26 Annullamento dell'evento

L'organizzatore si riserva il diritto di apportare modifiche o annullare l'evento in caso di forza maggiore, di numero insufficiente di partecipanti, di rischi straordinari o di restrizioni imposte dalle autorità.

Art. 27 Accettazione del regolamento

Iscrivendo i vini, il partecipante accetta le condizioni di partecipazione di questo regolamento e le valutazioni dell'Expovina Wine Trophy, Zurigo.

Allegato

Date

Iscrizione online su expovina.ch	dal 20 marzo 2026
Data limite per l'iscrizione	20 maggio 2026
Consegna dei vini	10 - 12 giugno 2026
Valutazione dei vini (incl. Degustazione post-evento)	dal 6 al 10 luglio 2026
Controllo dei risultati alla scadenza	17 luglio 2026
Annuncio delle medaglie	10 agosto 2026
Serata di premiazione Expovina Wine Trophy (Expovina Awards Night): Best-of, expovinArt e Blue Awards	31 agosto 2026
Comunicazione dei profili dei vini con i punteggi ai partecipanti	2 settembre 2026

Loghi e riconoscimenti dell'Expovina Wine Trophy

(Esempi - le annate possono variare)

<p>Expovina Wine Trophy Logo</p> <p>black #</p> <p>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	The logo for the expovinArt trophy is a red square. It features the word "expo" in black, "vin" in black, and "art" in white. Below "art" are the words "Zurich 2023" and "WINE TROPHY" in black. There is a small, stylized figure of a person holding a glass above the word "art".
Copyrights	All rights reserved - Expovina AG - 2026

Zurigo, 11 marzo 2026

Allegato Categoria speciale: Blue Award

Nuova categoria: Vini senza alcol e a bassa gradazione alcolica

1. Idoneità alla partecipazione

1. Sono ammessi i vini senza alcol² (max. 0,5 % vol. alcol) e i vini a bassa gradazione alcolica (max. 8 % vol. alcol).
2. I prodotti presentati devono rispettare i requisiti legali per i vini senza alcol o a bassa gradazione alcolica e devono essere etichettati in modo chiaro.
3. La partecipazione è aperta ai produttori, commercianti o imbottiglieri in Svizzera e all'estero, i cui vini sono disponibili per la vendita commerciale in Svizzera.

2. Categorie secondo il regolamento dell'Expovina Wine Trophy

9. **Vini senza alcol (fino massimo 0.5%)**
 - 9.1 Spumanti
 - 9.2 Vini bianchi
 - 9.3 Vini rosati
 - 9.4 Vini rossi
10. **Vini a bassa gradazione alcolica (fino massimo 8%)**
 - 10.1 Spumanti
 - 10.2 Vini bianchi
 - 10.3 Vini rosati
 - 10.4 Vini rossi

3. Giuria

La giuria è composta da esperti del settore vinicolo, tra cui sommelier, giornalisti specializzati in vino e tecnologi con esperienza nel campo delle bevande analcoliche e a ridotto contenuto alcolico.

4. Criteri di valutazione

1. **Gusto:** Equilibrio, autenticità e persistenza.
2. **Profilo aromatico:** Complessità e intensità.
3. **Sensazione in bocca:** Struttura e texture.
4. **Grado di innovazione:** Creatività e implementazione tecnologica nella produzione.

5. Distinzione dei vincitori

1. **Adesivi per bottiglie (medaglie):**
 - I vini vincitori hanno diritto a ricevere adesivi per medaglie appositamente progettati, che evidenziano la nuova categoria e il premio ottenuto.
2. **Promozione**
 - I vini vincitori saranno presentati in una sezione dedicata nei cataloghi delle fiere e sul sito web del concorso.
 - Azioni mirate di PR, comprese degustazioni durante fiere del vino ed eventi, offriranno ai vincitori visibilità aggiuntiva.

² Vino dal quale, dopo la fermentazione, è stato eliminato l'alcol.

6. Criteri di valutazione e ponderazione

La valutazione dei vini avviene su una scala modificata di 100 punti, adattata specificamente alle esigenze dei vini senza alcol e a bassa gradazione alcolica. La valutazione prende in considerazione cinque elementi centrali, con una ponderazione specifica nel punteggio finale:

1. Profilo aromatico (30 punti)

Il profilo aromatico è un criterio centrale che valuta la qualità e l'autenticità dei vini.

- **Intensità (10 punti):** Qual è la chiarezza e l'intensità degli aromi?
- **Complessità (10 punti):** Diversità e profondità degli aromi.
- **Autenticità (10 punti):** Prossimità degli aromi classici del vino o interpretazione innovativa senza note artificiali.

2. Gusto e equilibrio (30 punti)

Il gusto e l'armonia del vino giocano un ruolo determinante:

- **Equilibrio (10 punti):** Armonia tra dolcezza, acidità ed eventuale amarezza.
- **Persistenza (10 punti):** Lunghezza e qualità del finale.
- **Impressione generale (10 punti):** Il vino è gradevole e ben equilibrato nel suo complesso?

3. Sensazione in bocca e texture (30 punti)

La sensazione in bocca valuta la struttura e la pienezza del vino rispetto ai vini classici alcolici:

- **Texture (15 punti):** Dolcezza, densità e armonia in bocca.
- **Struttura (15 punti):** Il vino trasmette una sensazione completa e ricca nonostante la bassa gradazione alcolica?

4. Innovazione e tecnologia (10 punti)

La realizzazione tecnologica e la creatività nella produzione sono premiate in questa categoria:

- **Grado di innovazione (5 punti):** Approccio creativo e moderno nella produzione.
- **Tecnologia (5 punti):** Qualità e cura nella fabbricazione, ad esempio nella rimozione dell'alcol o nell'equilibrio degli ingredienti.

5. Design e presentazione

Il packaging e la presentazione del prodotto sono anche valutati nell'ambito della categoria expovinArt, poiché giocano un ruolo chiave nella percezione e nella commercializzazione.



7. Valutazione complessiva e attribuzione dei punti

La valutazione complessiva risulta dalla somma dei punti assegnati nelle quattro categorie (massimo 100 punti). Il punteggio determina il livello di qualità del vino senza alcol. I prodotti che raggiungono la soglia minima per un vino senza alcol di alta qualità, ossia 85 punti, ricevono il Expovina Blue Award. Nei diplomi, viene inoltre indicato il livello di distinzione (Eccezionale, Eccellente o Molto buono):

- **95–100 punti:** Eccezionale – un prodotto di qualità eccezionale.
 - **90–94 punti:** Eccellente – un prodotto di alta qualità che si distingue per i suoi punti di forza.
 - **85–89 punti:** Molto buono – un prodotto di grande qualità con caratteristiche positive.
-



Supplemento categoria speciale: expovinArt – Premio Marketing

1. Scopo

Il premio expovinArt – Marketing viene assegnato nell’ambito della Wine Trophy Expovina. Premia vini/aziende per prestazioni eccezionali in ambito marketing, branding e design, completando la valutazione enologica.

2. Partecipazione

Possono partecipare tutti i vini iscritti alla Wine Trophy Expovina.

L’iscrizione avviene a pagamento tramite il setup nel portale Expovina Wine Trophy. Possono essere iscritti singoli vini o più vini contemporaneamente. I vini nominati Best-of partecipano automaticamente, indipendentemente dal pagamento della quota di iscrizione.

Non è previsto alcun rimborso della quota di partecipazione.

3. Valutazione

La valutazione viene effettuata da una giuria indipendente composta da esperti di marketing, design, comunicazione, commercio e settore viticolo.

Sono valutati in particolare:

- Design e grafica, Livello di innovazione, Identità del marchio, Posizionamento sul mercato, Storytelling, Efficacia comunicativa, Sostenibilità

Le informazioni relative alla giuria sono pubblicate online. La decisione della giuria è definitiva. È escluso il ricorso legale.

4. Premiazione

Al massimo il 10% dei vini iscritti riceve il sigillo di qualità:

expovinArt – Marketing Preis

La giuria può assegnare un giudizio graduato (es. “eccezionale”) e, in casi particolari, conferire ulteriori premi speciali.

5. Riconoscimento e comunicazione

I vincitori saranno onorati durante la Awards Night.

Sul sito ufficiale sarà pubblicata una pagina dedicata con informazioni su vino, produttore, partner di distribuzione e relative attività di comunicazione e social media.

L’organizzatore è autorizzato a utilizzare i contenuti forniti dai partecipanti per scopi comunicativi collegati a Expovina.