



REGLEMENT

25. Internationale Weinprämierung Zürich

vom 17.–20. Juli 2018
Technopark® Zürich

25. Internationale Weinprämierung Zürich – IWPZ

Reglement

Termine

Anmeldung	ab 12. April 2018
Anmeldeschluss	17. Mai 2018
Anlieferung der Weine	19. – 21. Juni 2018
Beurteilung der Weine	17. – 20. Juli 2018
Bekanntgabe der Resultate	14. August 2018
Verleihung der Auszeichnungen	23. August 2018

Art. 1 Organisation

Expovina AG, Postfach 246, CH-8049 Zürich

Art. 2 Patronat

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

Art. 3 Zweck

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

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

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

Art. 4 Ort der Beurteilung der Weine

Technopark® Zürich, Konferenzzentrum, Technoparkstrasse 1, 8005 Zürich
www.technopark.ch

Art. 5 Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind:

- die bei der Schweizer Weinhandelskontrolle (SWK) registrierten Weinhändler und Einkellerer
- die Schweizer Selbstkelterer

Art. 6 Zugelassene Weine

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

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

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

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

Mindestens 200 Flaschen jedes eingereichten Weines müssen zum Zeitpunkt der Diplomfeier vom 23. August 2018 in Zürich noch verfügbar sein.

Die Weine müssen in der Preisliste des Teilnehmers angeboten werden.

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

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

Art. 7 Weinkategorien

Die Weine werden in sechs Hauptkategorien eingeteilt:

1. Weissweine

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

2. Weissweine aus blauen Trauben

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

3. Roséweine, Schiller

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

4. Rotweine

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

5. Perl- und Schaumweine

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

6. Likörweine

- 6.1 Weissler Likörwein
- 6.2 Roter Likörwein

Art. 8 Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt per Internet.

Internet-Adresse:

www.iwpz.ch

Kontakt:

Expovina AG
Internationale Weinprämierung Zürich
Postfach 246, 8049 Zürich
Tel. 044 752 33 66 / Fax 044 752 33 63
E-Mail: info@iwpz.ch

Anmeldeschluss ist am 17. Mai 2018.

Konformitätserklärung:

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

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

Art. 9 Obligatorische Angaben

Bei der Anmeldung sind von jedem Wein die Weinkategorie (siehe Art. 7), Land, Ursprung resp. Herkunft, 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) sowie Zusatzinformationen bezüglich Ernte-, Vinifikations- und Ausbauverfahren (z.B. Beerenauslese, Barrique-Ausbau, Dosage bei Schaumweinen usw.) anzugeben.

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

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

Art. 10 Einreichung

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

Zur Beurteilung angemeldete Weine, die nicht in Originalausstattung angeliefert werden, verstossen gegen das Reglement und fallen aus dem Wettbewerb.

Die Anlieferungsformalitäten werden von der EXPOVINA rechtzeitig bekannt gegeben.

Art. 11 Anzahl einzureichender Flaschen

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

Art. 12 Jury

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

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

Die Juries arbeiten unter der Leitung der technischen Kommission.

Die technische Kommission besteht aus:

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

Art. 13 Bewertung der Weine

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

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

Die Instruktion der Jurysekretäre und Jurymitglieder erfolgt vor dem Beginn der Degustation.

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

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

Art. 14 Nichteinhaltung des Reglements

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

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

Art. 15 Diplome und Veranstaltungslogo

Für die Verleihung der Diplome sind die Einzelbewertungen der Jurymitglieder massgebend.

Es werden folgende Auszeichnungen verliehen:

Golddiplom
Silberdiplom

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

Der Teilnehmer hat das Recht, die Flaschen der mit einem Gold- oder Silberdiplom ausgezeichneten Weine mit dem offiziellen, als Marke eingetragenen Veranstaltungslogo auszustatten. Die Aufkleber für die Flaschenausstattung können bei einer von der EXPOVINA beauftragten Druckerei bezogen werden. Für alle andern Verwendungen des Veranstaltungslogos ist die EXPOVINA im Voraus anzufragen. Jede nicht autorisierte oder missbräuchliche Verwendung des Veranstaltungslogos ist untersagt. Die EXPOVINA behält sich diesbezüglich rechtliche Schritte vor.

Art. 16 Sonderpreise

16.1 Prix Vetropack

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

An der 25. Internationalen Weinprämierung Zürich zeichnet die Vetropack AG den trockenen Schweizer Weisswein mit der höchsten Punktzahl aus, welcher aus Chasselas oder Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) gekeltert wurde. Bei Punktegleichheit geht die Auszeichnung an den Wein mit der kleinsten Standardabweichung.

16.2 Best of-Preise Schweiz

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

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

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

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

16.3 Internationale Best of-Preise: Europa, Neue Welt

Best of-Preise Europa:

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

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

Best of-Preise Neue Welt:

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

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

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

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

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

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

16.4 Best of-Preise einer Weinkategorie

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

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

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

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

16.5 Bioweinpreis

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

16.6 Jubiläumspreis

Der Jubiläumspreis geht an den Teilnehmer mit der höchsten Punktzahl aus drei trockenen Weinen, welche den in Artikel 7 genannten Weinkategorien mit maximal 4 g/l Restzucker entstammen.

Der Preis ist mit einem Betrag von CHF 2'525.- dotiert. Bei Punktegleichheit geht der Jubiläumspreis an den Teilnehmer, dessen Weine die kleinste Summe aus den drei Standardabweichungen ergeben.

16.7 EXPOVINA-Ausstellerpreis

Der EXPOVINA-Ausstellerpreis geht an denjenigen Teilnehmer, welcher an der 65. Zürcher Wein-Ausstellung mit einem Stand präsent ist und mit drei seiner eingereichten Weine die höchste Durchschnittspunktzahl aller an der 25. IWPZ teilnehmenden Aussteller erzielt hat.

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

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

Der Preis für die höchste Durchschnittspunktzahl mit Berücksichtigung der Bedingungen unter Absatz 2 dieses Artikels ist mit einem Betrag von CHF 2'525.- dotiert.

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

Der Gewinner des EXPOVINA-Ausstellerpreises wird im Katalog der 65. Zürcher Wein-Ausstellung mit den für die Auszeichnung massgeblichen Weinen vorgestellt.

Art. 17 Rekurs

Die ermittelten Degustationsresultate sind endgültig. Es gibt keine Rekursmöglichkeit.

Art. 18 Bekanntgabe der Resultate

Die Teilnehmer erhalten die Beurteilungsergebnisse am **14. August 2018** mitgeteilt. Die Gewinner der Sonderpreise werden speziell benachrichtigt.

Art. 19 Publikation

Die ausgezeichneten Weine werden im Internet unter www.iwpz.ch sowie auf der Website des Verbandes Schweizer Önologen (USOE) unter www.oenologue.ch publiziert.

Im Rahmen der neuen Kooperation mit «VINUM – Europas Weinmagazin» werden die Spitzenresultate mittels umfassender Öffentlichkeitsarbeit, im Speziellen mit einer Sonderpublikation in der VINUM-Ausgabe vom Oktober 2018, mit Social Media-Aktivitäten und Digitalmarketing flächendeckend promoviert.

Art. 20 Verleihung der Diplome und Auszeichnungen

Die Diplome und Auszeichnungen werden am **23. August 2018** im Rahmen der Jubiläumsdiplomfeier übergeben.

Die Gewinner der Sonderpreise werden an der Jubiläumsdiplomfeier speziell geehrt.

Art. 21 Gebühren

Für die Teilnahme an der 25. Internationalen Weinprämierung Zürich wird eine Bearbeitungsgebühr erhoben. Diese deckt die Kosten für die Registrierung der Weine, die Organisation und Durchführung der Degustation, die Anreise und Unterbringung der Jurymitglieder, die Einladung der Preisträger zur Diplomübergabe und die Ausfertigung der Diplome.

Sie beträgt pro Wein:

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

Die Expovina AG stellt für die angemeldeten Weine eine Rechnung aus, die spätestens per **30. Juni 2018** zu begleichen ist.

Art. 22 Anerkennung des Reglements

Mit der Anmeldung der Weine anerkennt der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen dieses Reglements und die Beurteilungen der 25. Internationalen Weinprämierung Zürich.

Zürich, 10. April 2018