REGLEMENT DES CONCOURS MONDIAL DES PINOTS 2024

24.,25. UND 26. MAI 2024

1. GEGENSTAND

Der Concours Mondial des Pinots wird von der Vereinigung VINEA organisiert. **Die 27. Ausgabe findet vom 24. biz zum 26. Mai 2024 in Sierre, im Wallis (Schweiz), statt.** Der Concours ist Mitglied von VINOFED und wird unter dem Patronat der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), der Union Internationale des Œnologues (UIŒ) und der Union der Schweizer Önologen (USŒ) durchgeführt.

2. ZIELE

Der Concours Mondial des Pinots will:

- die Qualitäten und die vielfältigen Facetten der ampelografischen Pinot-Familie hervorheben
- die Produzenten, die diese Rebsorte im besten Licht präsentieren, belohnen
- ein Observatorium innovativer Produktionstendenzen sein
- den Weinkonsumenten eine seriöse und vertrauenswürdige Orientierungshilfe bieten.

3.TEILNAHME-BEDINGUNGEN

Alle Produzenten und anderen Akteure der Weinbranche wie Weinhändler, Importeure usw. haben die Möglichkeit, Weinproben beim Concours anzustellen.
Alle Jahrgänge sind zum Concours zugelassen, unter der Voraussetzung, dass mindestens 400 Flaschen des betreffenden Weins produziert wurden.
Die Weine müssen obligatorisch abgefüllt sein und in der Aufmachung präsentiert werden, in der sie auch auf den Markt kommen. Die Herkunft muss auf der Flasche vermerkt sein, die gesetzlichen Bestimmungen, die im Herkunftsland gelten, sowie die internationalen Normen betreffend den Schutz der Appellationen müssen respektiert sein.

Wein massvoll geniessen

Schweiz. Natürlich.

VINOFED

OIV Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

Powered by SWISS WINE

4. DIE GEMÄSS DEN OIV-NORMEN AM WETTBEWERB ZUGELASSENEN WEINE

Folgende Weine können am Wettbewerb teilnehmen :

1) PINOT NOIR ET PINOT MEUNIER (STILL WEINE), MIT MINDESTENS 85% PINOT

2) ANDERE PINOTS :

a) Pinot Gris, mit mindestens 85% Pinot
b) Pinot Blanc, mit mindestens 85% Pinot
c) Schaumweine mit mindestens 51% Rebsorte Pinots
d) aus Pinot gekelterte Rosés und Federweisse, mit mindestens 85% Pinot

3) ROTEN ASSEMBLAGEN mit mindestens 51% Rebsorte Pinot Noir

4) GRAN MAESTRO DES PINOT NOIR PREIS

Dieser Sonderpreis geht an die drei besten Produzenten, die am Wettbewerb drei aufeinanderfolgende Jahrgänge (≥ 2008) eines reinsortigen Pinots (mindestens 85% Pinot und maximum 7g/l Restzucker) vorstellen. Ein Mindestlagerbestand wird nicht verlangt.

5. ANMELDE-FORMULAR

Für jeden angemeldeten Wein ist der Produzent verpflichtet, uns einen Analysebericht eines offiziellen Labors sowie ein vollständig ausgefülltes Anmeldeformular zu liefern:

- Koordinaten des Produzenten
- Herkunft des Weins
- Jahrgang
- Weinkategorie
- Alkoholgehalt
- Restzucker
- Anzahl der produzierten Flaschen
- Verkaufspreis an Privatkunden, inklusive Steuern, in CHF oder Euro
- Unterschrift des Teilnehmers, die bestätigt, dass der Wein allen gesetzlichen Vorschriften entspricht

Das Anmeldeformular muss vollständig ausgefüllt, unterschrieben **vor dem 26. April 2024** an folgende Adresse zurückgesandt werden:

ASSOCIATION VINEA
C/O CONCOURS MONDIAL DES PINOTS
AV. GÉNÉRAL GUISAN 15
CH – 3960 SIERRE

6. WEINPROBEN

Für jeden zum Concours angemeldeten Wein braucht die Organisation 3 Flaschen zu 70 cl oder 75 cl (beziehungsweise 2.1 Liter). Die Flaschen müssen **zwischen 08. und 30. April 2024** bei folgender Adresse eintreffen:

ASSOCIATION VINEA
C/O CONCOURS MONDIAL DES PINOTS
AV. GÉNÉRAL GUISAN 15
CH – 3960 SIERRE

7. BEGLEICHUNG DER ANMELDE-GEBÜHREN

Gran Maestro	CHF 180.– /	1 Weinprobe	CHF 170.–
2 Weinproben	CHF 320.– /	3 Weinproben	CHF 450.–
4 Weinproben	CHF 580.– /	5 Weinproben	CHF 710.–

Jeder zusätzliche Wein CHF 130.– oder den Gegenwert in der Fremdwährung zum Kurs des auf dem Anmeldeformular notierten Datums. Für die Kategorie „Gran Maestro des Pinot Noir" wird kein Rabatt gewährt.

Die Kosten verstehen sich inklusive 8.1 % MWSt. (Nr CHE-108.408.084), das Anmeldeformular gilt gleichzeitig als Rechnung. Die Kosten für die Zollabfertigung und den Transport (wenn nicht vom Produzenten selbst bezahlt) werden ihm in Rechnung gestellt. Die Anmeldegebühren sind **vor dem 26. April 2024** zu begleichen, und zwar:

- **entweder mittels Banküberweisung auf die Raiffeisen Sierre & Région**
  Association VINEA
  CH-3960 Sierre
  Swift: RAIFCH22, Clearing: 80808
  IBAN: CH98 8080 8006 7109 1618 0

- **oder mittels Postüberweisung auf unser Schweizer Postchequekonto**
  Association VINEA
  IBAN CH45 0900 0000 1767 5671 3

- **oder mit Kreditkarten** aber nur, wenn die Anmeldung via Internet erfolgt und nur mit folgenden Kreditkartenunternehmen:
  - Visa
  - Mastercard
  - Postcard
  - Twint

Bitte geben Sie bei Ihrer Zahlung unter Zahlungsgrund deutlich den/die entsprechenden Firmenname an.

Alle Bankspesen gehen zu Lasten des Teilnehmers. Schecks werden nicht akzeptiert.
Im Falle von Weinen, die angemeldet sind, aber nicht fristgerecht in Sierre eintreffen, bleiben die Anmeldegebühren in voller Höhe fällig und geben keinen Anlass zur Rückerstattung.

8. BESTIMMUNGEN ZUR ORGANISATION DER DEGUSTATION

Die erhaltenen Muster werden mit dem Anmeldeformular und den Begleitdokumenten in Verbindung gesetzt. Der korrekten Nennung der Ursprungsbezeichnungen, der geografischen Angaben und der prozentualen Zusammensetzung bei Assemblageweinen wird eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt.
Zur Bewertung der Weine wird das vereinheitlichte Formular des OIV verwendet, das bei allen internationalen Weinconcours zum Einsatz kommt. Dieses Formular richtet sich nach der 100 Punkte-Skala. Die Organisation hält sich strikt an die internationalen Normen der OIV betreffend internationale Concours. Die Reihenfolge der Weine innerhalb einer Kategorie wird nach dem Zufallsprinzip und mit Unterstützung der Informatik festgelegt, unter Berücksichtigung des Punktes 4 des vorliegenden Reglements. Die Degustationskommissionen setzen sich aus 5 Personen zusammen, von denen eine als Sekretär des Tisches amtet. Der Sekretär fungiert als Moderator, der die Meinungen der Jurymitglieder aufnimmt und den Fortgang der Degustation leitet. Die von der OIV vorgeschriebenen Regeln für die Zusammenstellung der Kommissionen, z.B. bezüglich Herkunft der Jurymitglieder, werden voll und ganz respektiert.

9. PREISE UND VERÖFFENTLICHUNG DER RESULTATE

Es werden folgende Preise verliehen:
- Grosse Goldmedaille
- Goldmedaille
- Silbermedaille

Die Gewinner einer Grossen Goldmedaille oder einer Goldmedaille erhalten zusätzlich eine künstlerisch gestaltete Trophäe, die ihren Erfolg unterstreicht. Bei der Kategorie „Gran Maestro des Pinot Noir" handelt es sich um eine eigenständige Kategorie, bei der keine Medaillen vergeben werden. Übereinstimmend mit dem Reglement des OIV dürfen alle verliehenen Preise zusammen den Anteil von 30% aller beim Concours präsentierten Weinproben nicht überschreiten.

SPEZIALPREISE

- **PREIS FÜR DEN BESTEN WEIN DES CONCOURS**
- **PREIS FÜR DEN BESTEN SCHWEIZER PINOT NOIR**
- **PREIS GRAN MAESTRO DES PINOT NOIR**
- **PREIS VINOFED**
- **PREIS FÜR DEN BESTEN PINOT ROSÉ UND BLANCS DE NOIRS**
- **PREIS FÜR DEN BESTEN PINOT GRIS**
- **PREIS FÜR DEN BESTEN PINOT BLANC**
- **PREIS FÜR DEN BESTEN SCHAUMWEIN**
- **PREIS BESTER PINOT BIO**
- **PREIS FÜR DEN BESTEN ROTEN ASSEMBLAGEN**

Die Resultate werden den Produzenten individuell per Post mitgeteilt. Die preisgekrönten Produzenten (Grosse Goldmedaille, Goldmedaille, Silbermedaille) können Selbstklebe-Vignetten kaufen, um ihre Flaschen auszuzeichnen. Diplome und Vignetten werden ebenfalls per Post verschickt. Die Rangliste wird in einer digitale Broschüre veröffentlicht. Sie wird auch auf www.mondial-des-pinots.com publiziert und über die Schweizer und die internationale Presse einem möglichst breiten Publikum zugänglich gemacht.

10. PREISVERLEIHUNG

Die Verleihung der Grossen Goldmedaillen und der Goldmedaillen findet **am Donnerstag, 27. Juni 2024 in Basel** statt. Die Preisträger werden persönlich zu diesem Ereignis eingeladen und erhalten an diesem Tag ihre Trophäe. Falls sie nicht persönlich anwesend sein können, wird ihnen ihr Preis per Post zugeschickt.

11. FESTIVAL DES PRÄMIERTEN PINOTS

Das Festival der prämierten Pinots findet in Basel am Donnerstag, 27. Juni 2024 im Anschluss an die Preisverleihung statt. Diese Veranstaltung vereint rund dreissig prämierte Produzenten und richtet sich sowohl an Fachleute wie auch an Liebhaber von Pinot-Weinen. Sie bietet eine hervorragende Gelegenheit, den oder die prämierten Weine in Basel zu präsentieren.
Notieren Sie sich schon jetzt dieses Datum!
Die prämierten Produzenten werden zu gegebener Zeit von VINEA kontaktiert.
Die Beteiligung ist kostenpflichtig (CHF 300.– + MWSt.)

12. REKURS

Die Resultate des Concours sind definitiv, es gibt keine Rekursmöglichkeit. Der Concours behält sich das Recht vor, eingereichte Weinproben mit zufällig im Handel gekauften Proben zu vergleichen. Falls ein Muster gegen das Reglement verstösst oder nicht der Analyse entspricht, wird es von der Organisation ausgeschieden.

13. AKZEPTIEREN DES REGLEMENTS

Durch seine Unterschrift auf dem datierten Anmeldeformular akzeptiert der Teilnehmer alle Bestimmungen des vorliegenden Reglements. Der Teilnehmer bestätigt mit seiner Unterschrift auch, zur Kenntnis genommen zu haben, dass die angemeldeten Weine zu wissenschaftlichen Zwecken in anonymisierter Form verkostet und analysiert werden können.