



REGLEMENT DES CONCOURS MONDIAL DES PINOTS 2026

21., 22. UND 23. MAI 2026

1. GEGENSTAND

Der Concours Mondial des Pinots wird von der Vereinigung VINEA organisiert. **Die 29. Ausgabe findet vom 21. bis zum 23. Mai 2026 in Sierre, im Wallis (Schweiz), statt.** Der Concours ist Mitglied von VINOSED und wird unter dem Patronat der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), der Union Internationale des Oenologues (UIOE) und der Union der Schweizer Önologen (USOE) 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.

Ausschluss vom Wettbewerb

Die Wettbewerbsleitung kann die Anmeldung eines Teilnehmers ablehnen, oder einen Teilnehmer jederzeit aus wichtigem Grund entschädigungslos vom Wettbewerb ausschliessen. Als triftiger Grund gelten insbesondere Verstöße gegen weinrechtliche Vorschriften, Betrug, sowie alle Umstände die geeignet sind das Image des Wettbewerbs zu schädigen. Die Entscheidung der Wettbewerbsleitung ist unanfechtbar.

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
- e) sämtliche Pinot-Kategorien mit mehr als 12 Gramm Restzucker pro Liter

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 auf-einanderfolgende Jahrgänge (≥ 2010) eines reinsortigen Pinots (mindestens 85% Pinot und maximum 7g/l Restzucker) vorstellen. Ein Mindestlagerbestand wird nicht verlangt.

Eine Kategorie ist wettbewerbsrelevant ab 25 eingereichten Weinen. Nach Anmeldung wird die Zuordnung zur Kategorie geprüft und gegebenenfalls angepasst

5. ANMELDE- FORMULAR

Für jeden angemeldeten Wein ist der Produzent verpflichtet uns einen Analysezertifikat sowie ein Anmeldeformular zu liefern. Das Analysezertifikat muss von einem zertifizierten Labor, von einem kompetenten Labor nach gültigem Recht des Herkunftslandes ausgestellt sein oder von einem für den Weinkeller verantwortlichen Önologen bescheinigt werden. Das vollständig ausgefüllte Anmeldeformular beinhaltet:

- 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 01. Mai 2026** 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 (beziehungswise 2.1 Liter). Die Flaschen müssen **zwischen 01. April und 01. Mai 2026** bei folgender Adresse eintreffen:

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

7. BEGLEICHUNG DER ANMELDE- GEBÜHREN

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

Jeder zusätzliche Wein CHF 130.– +MWSt. 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 exklusive 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 01. Mai 2026** 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 VINOFEDE
- 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
- PREIS FÜR DEN BESTEN SÜSSWEIN (ab 12 g/l Restzucker)

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 eben-falls 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. PREIS-VERLEIHUNG

Die Verleihung der Grossen Goldmedaillen und der Goldmedaillen findet **am Donnerstag, 18. Juni 2026** in Zürich 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 Zürich am Donnerstag, 18. Juni 2026 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 Freiburg 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. Die Bewertungen können weder angefochten noch im Rahmen einer erneuten Verkostung außerhalb des Wettbewerbs revidiert werden. 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.