



REGLEMENT DES CONCOURS MONDIAL DU MERLOT & ASSEMBLAGES 2024

1. GEGENSTAND

Der Concours Mondial du Merlot & Assemblages wird von der Vereinigung VINEA organisiert. Die 17. Ausgabe findet am 23. Mai 2024 in Sierre, im Wallis (Schweiz), statt. Der Concours ist Mitglied von VINOVED 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 du Merlot & Assemblages will:

- die Qualitäten und Nuancen der Rebsorte Merlot und der Assemblageweine auf Merlot-Basis hervorheben
- die Produzenten, die diese Rebsorte im besten Licht präsentieren, belohnen
- eine Gesamtschau 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 einzureichen.

Alle Jahrgänge sind zum Concours zugelassen, unter der Voraussetzung, dass mindestens 400 Flaschen des betreffenden Weins produziert wurden.

Die Weine müssen 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.

Ist auf dem Etikett neben Merlot eine andere Rebsorte angegeben, so muss deren Anteil mehr als 10 % betragen.

4. AM WETTBEWERB ZUGELASSENEN WEINE

Folgende Weine können am Wettbewerb teilnehmen :

- 1) **Merlot rote Stillweine, mit mindestens 85% Merlot**
- 2) **Rosés und Blancs de Merlot**, mit mindestens 85% Merlot
- 3) **Alte Jahrgänge Zugelassene (2018 und frühere)**, mit mindestens 85% rotem Merlot
- 4) **Assemblagen** mit mindestens 51% rotem Merlot
- 5) **Preis Gran Maestro du Merlot**

Dieser Sonderpreis geht an die drei besten Produzenten, die am Wettbewerb drei aufeinanderfolgende Jahrgänge (≥ 2008) eines reinsortigen Merlots (mindestens 85% Merlot) vorstellen. Ein Mindestlagerbestand wird nicht verlangt.

Bei der Kategorie «Gran Maestro du Merlot» handelt es sich um eine eigenständige Kategorie, bei der keine Medaillen vergeben werden.

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
- Unterschrift des Teilnehmers, die bestätigt, dass der Wein allen gesetzlichen Vorschriften entspricht

Anmeldung **bis zum 21. April 2024**

- online unter www.mondial-du-merlot.com
- oder ausgefülltes und unterzeichnetes Anmeldeformular einsenden an :

**ASSOCIATION VINEA
C/O CONCOURS MONDIAL DU MERLOT & ASSEMBLAGES
AV. GÉNÉRAL GUISAN 15
CH – 3960 SIERRE**

6. WEINPROBEN

Die erhaltenen Weinproben werden geprüft und mit dem Anmeldeformular und den Begleitdokumenten verknüpft. Besonderes Augenmerk wird auf die korrekte Verwendung von Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben sowie bei Assemblagen auf die Prozentsätze der Rebsorten gelegt.

Für jeden zum Concours angemeldeten Wein braucht die Organisation 3 Flaschen zu 75 cl oder 70 cl (beziehungsweise 2.1 Liter). Zögern Sie nicht, Ihre Weine in Vini-Harassen zu liefern. Sie können die leeren Vini-Harassen bei der Lieferung zurücknehmen. Die Flaschen müssen **zwischen 08. und 30. April 2024** bei folgender Adresse eintreffen:

**ASSOCIATION VINEA
C/O CONCOURS MONDIAL DU MERLOT & ASSEMBLAGES
AV. GÉNÉRAL GUISAN 15
CH – 3960 SIERRE**

Gran Maestro	CHF 180.– /	1 Weinprobe	CHF 160.–
2 Weinproben	CHF 300.– /	3 Weinproben	CHF 440.–
4 Weinproben	CHF 580.– /	5 Weinproben	CHF 720.–

Für jeden zusätzlichen Wein CHF 140.– oder der Gegenwert in der Fremdwährung zum Kurs des auf dem Anmeldeformular notierten Datums.

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.

7. BEGLEICHUNG DER ANMELDE- GEBÜHREN

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 diesem in Rechnung gestellt.

Die Anmeldegebühren sind **bis zum 21. April 2024** zu begleichen, und zwar:

- **entweder mittels Banküberweisung auf die Raiffeisen Sierre & Région**
Association VINEA, CH-3960 Sierre,
Code Swift: RAIFCH22, Clearing: 80808
IBAN: CH98 8080 8006 7109 1618 0
- **oder mittels Postüberweisung auf unser Schweizer Postcheck Konto**
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
 - Eurocard, Mastercard, Postcard
 - Twint

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

Alle Bankspesen gehen zu Lasten des Teilnehmers. Schecks werden nicht akzeptiert.

8. BESTIMMUNGEN ZUR ORGANISATION DER DEGUSTATION

Für die Degustation teilen die Organisatoren die Weine in die jeweiligen Kategorien ein. 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 elektronisch festgelegt. Die Degustationskommissionen setzen sich aus 5 Personen zusammen, von denen eine als Sekretär des Tisches amtiert. 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 du Merlot» 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 MERLOT
- PREIS GRAN MAESTRO DES MERLOT
- PREIS FÜR DEN BESTEN AUSLÄNDISCHEN MERLOT
- PREIS ALTE JAHRGÄNGE
- PREIS VINO FED
- PREIS FÜR DIE BESTE ROTE ASSEMBLAGE
- PREIS FÜR DEN BESTEN MERLOT ROSÉ UND BLANCS DE NOIRS
- PREIS BESTER MERLOT BIO

9. PREISE UND VERÖFFENTLICHUNG DER RESULTATE

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-du-merlot.com publiziert und über die Schweizer und die internationale Presse einem möglichst breiten Publikum zugänglich gemacht.

10. PREIS- VERLEIHUNG

Die Übergabe der Spezialpreise, der Grossen Goldmedaillen und der Goldmedaillen wird am **13. Juni 2024** in Zürich stattfinden. 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 MERLOTS

Das Festival der prämierten Merlots findet in Zürich am 13. 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 Merlot-Weinen. Sie bietet eine hervorragende Gelegenheit, den oder die prämierten Weine in Zürich 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 dem Organisatoren ausgeschlossen.

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.