



Edition 2023 – Conditions de participation

ART. 1 OBJECTIF

Le concours «Swiss Biowine Award» - succédant au «Concours du Vin Suisse Bio» avec un rayonnement international supplémentaire – a pour vocation d'attester avec objectivité le niveau actuel de qualité des vins bio suisses, de les récompenser et de les faire découvrir au grand public. Le concours a pour but notamment

- de valoriser et de promouvoir la notoriété des vins biologiques produits en Suisse et au Liechtenstein, conformément à l'art. 3.
- de mettre en évidence les qualités et les diversités des vins issus de culture biologique et d'être un observatoire des tendances innovatrices de la production biologique
- d'encourager la production de vins issus de culture biologique
- de récompenser les producteurs en mettant en valeur les vins issus de culture biologique
- de stimuler la consommation raisonnable de produits issus de règles strictes respectant la notion de production durable et la qualité de vie de ses producteurs et consommateurs
- de conseiller le consommateur en valorisant les vins en fonction d'une dégustation objective se basant sur des critères essentiellement qualitatifs

Le concours vise à soutenir les efforts du secteur viticole pour relever les défis actuels sur le marché national et international du vin. Dans le but de mettre en valeur la qualité individuelle des vins et de récompenser ceux qui ont atteint un niveau largement supérieur à la moyenne. Le résultat doit en même temps servir de guide pour les consommateurs de vin et les professionnels du vin. En 2023 aura lieu la 8^{ème} édition avec le nouveau format «Swiss Biowine Award », basé sur la série déjà existante du «Schweizer Bioweinpreis - Concours du Vin Suisse Bio»

ART. 2 RESPONSABILITES ET STRUCTURES

Le concours «Swiss Biowine Award» est un concours organisé par VINUM, le magazine européen sur le vin, lequel a la charge d'organiser et d'exécuter l'ensemble du projet, ainsi que de mettre à disposition les infrastructures et le personnel nécessaires. La compétence exclusive pour régler d'éventuelles questions controversées revient à Intervinum AG.

ART. 3 CONDITIONS D'INSCRIPTION

Seuls les vins biologiques suisses qui remplissent les critères suivants sont autorisés :

- Vins suisses bio certifiés Bourgeon
- Bourgeon selon les statuts de Bio Suisse
- Certification Demeter
- En reconversion vers l'une des certifications précitées.
(* Seuls les vins issus de raisins récoltés au cours des années de reconversion et indiqués comme tels sont admis et doivent être indiqués)

Les conditions d'admission suivantes doivent être remplies :

- Tous les producteurs ainsi que les autres acteurs de la filière vitivinicole, tels que négociants, commerçants, etc. ont la possibilité d'inscrire des échantillons au concours.
- Le numéro d'identification bio (ID) doit être indiqué lors de l'inscription. Certification du candidat est obligatoire.
- Seuls les vins embouteillés provenant d'un lot homogène avec leur équipement d'origine sont admis. Les étiquettes doivent comporter toutes les indications prévues par la loi.
- Au moment de la proclamation des résultats - à partir de fin juin 2023 - les vins présentés doivent être disponibles sur le marché.
- Les vins doivent impérativement être mis en bouteilles et présentés dans leur habillage de commercialisation. La mention de l'origine ou de la provenance doit être indiquée sur la bouteille.
(* Seuls les vins issus de raisins récoltés durant les années de Reconversion sont acceptés et doivent être indiqués.)

ART. 4 LES CATEGORIES

Des prix seront décernés dans les catégories suivantes :

- **Catégorie 1: Chasselas** (max 4 g/l de sucre résiduel)
- **Catégorie 2: Cépages blancs purs** (max 4 g/l de sucre résiduel)
- **Catégorie 3: Assemblages blancs** (max 4 g/l de sucre résiduel)
- **Catégorie 4: Pinot Noir** (max 4 g/l de sucre résiduel)
- **Catégorie 5: Cépages rouges purs** (max 4 g/l de sucre résiduel)
- **Catégorie 6: Assemblages rouges** (max 4 g/l de sucre résiduel)
- **Catégorie 7: Vins rosés et blancs de noirs**
- **Catégorie 8: Vins mousseux**
- **Catégorie 9: Vins doux** (dès 8 g/l de sucre résiduel)

Une catégorie est pertinente à partir de vingt vins présentés. Après l'inscription, l'attribution à la catégorie sera vérifiée et ajustée si nécessaire. Le producteur est libre de choisir les millésimes et les cépages des vins qu'il présente.

Prix spécial:

- **Vignoble Cave Bio Suisse de l'année 2023**
(Domaine viticole qui obtient la note moyenne la plus élevée avec son vin blanc le mieux classé et son vin rouge le mieux classé (cat. 1-7, sans cat. 8 et 9))
- **Meilleur Vin Suisse Bio 2023** (Vin ayant la note la plus élevée en valeur absolue, toutes catégories confondues, à l'exception de la catégorie 9).
- **Best Buy** (Top-5 des vins avec un rapport qualité/prix exceptionnel)

Distinctions spéciales:

- **Meilleur vin Bourgeon 2023** (vin ayant la note la plus élevée parmi les crus certifiés avec label Bourgeon)
- **Best Meilleur vin Bio PIWI-Vins Bio 2023** (Top-5 des vins rouges et Top-5 des vins blancs, mono-cépages et/ou assemblages)
- **Best of Appellations** (le vin bio le mieux noté de chacune des six régions viticoles suisses)

ART. 5 DÉGUSTATION ET ÉVALUATION DES VINS

La dégustation est placée sous la responsabilité de la commission technique, sous la direction de la rédaction en chef indépendante de VINUM Weinmagazin. La commission technique soutient l'organisation de la dégustation, compose le jury de dégustateurs, contribue à son bon déroulement et veille à ce que le concours se déroule conformément au règlement. Le jury de dégustateurs est composé exclusivement d'experts en vins reconnus au niveau national et international et qualifiés dans différents domaines, tels que la presse, le commerce, la production, la consommation et la gastronomie/HoReCA. Les experts du jury seront communiqués officiellement.

Tous les vins correctement inscrits seront dégustés individuellement en fonction de la catégorie définie. La dégustation se fait à chaque fois à l'aveugle, dans le respect de l'anonymat. L'évaluation des vins se fait sous forme de points - selon l'échelle de notation de 100 points - et d'un commentaire. Les 10 meilleurs vins de chaque catégorie (vins finalistes) sont dégustés lors d'un tour supplémentaire (dégustation finale) par un panel réduit d'experts. Cette dégustation de contrôle finale permet de déterminer les places définitives sur le podium par catégorie, ainsi que les prix spéciaux. En cas de différence de notation entre la dégustation du jury et la dégustation finale, c'est le nombre de points le plus élevé qui est retenu comme score final. Les décisions du jury ne peuvent pas être contestées.

ART. 6 INSCRIPTION ET FRAIS

6.1. Inscription des vins

Les participants remplissent la fiche d'inscription pour chaque vin et confirment en même temps leur accord avec le règlement. Chaque vin reçoit un numéro d'identification qu'il conservera jusqu'à la fin du concours.

La fiche d'inscription contient pour chaque vin :

- Nom du vin
- N° d'identification (ID)
- 1ère année de Reconversion
- Le(s) cépage(s), millésime, catégorie du vin, teneur en alcool, teneur en sucre résiduel, ...
- Le nombre de bouteilles produites
- Coordonnées du producteur
- Certification contrôle de cave par les organes de contrôle Bio-Bourgeon ou Demeter
- La provenance et/ou l'origine du vin
- Le prix de vente aux privés TTC
(*Le prix de vente aux clients privés/consommateurs finaux, TVA incluse)

Les organisateurs du concours se réservent le droit de faire analyser les bouteilles d'échantillons présentées au concours et de comparer les valeurs obtenues avec celles indiquées sur le formulaire d'inscription. Remarque : en cas de fausse déclaration ou de dépassement de la valeur maximale de sucre résiduel autorisée, la bouteille d'échantillon correspondante sera automatiquement disqualifiée afin de préserver l'égalité des chances des autres producteurs.

Inscription uniquement sur Internet à l'adresse www.swissbiowine.ch

Après l'inscription en ligne, chaque participant reçoit une confirmation de participation écrite. Cette confirmation est obligatoire et sert de base à la facturation. Vous n'effectuerez le virement qu'après réception de la facture sur le numéro de compte qui y est indiqué, en mentionnant le numéro de la facture. VINUM se réserve le droit d'annuler toutes les inscriptions incomplètes ou incorrectes, ainsi que d'exclure du concours les échantillons de vin non conformes au règlement d'admission.

6.2 Nombre de bouteilles et frais de participation

Pour chaque vin inscrit

3x bouteilles doivent être mises à disposition, indépendamment du type de bouchon.

Si le nombre de bouteilles envoyées par engagement est inférieur, le vin ne participera éventuellement pas à la finale.

Frais d'inscription pour chaque vin

CHF 50.00

au lieu de CHF 60.00, réduction de prix pour soutenir la scène suisse du vin bio, sans 7,7% TVA. Les frais bancaires occasionnés ne sont pas pris en charge. Les paiements effectués ne peuvent en aucun cas être remboursés, quel que soit le motif d'annulation de l'inscription

6.3 Délais et adresses de livraison

Délai des inscriptions 18.04.2023

Envoi par colis postal

jusqu'au **25.04.2023**

(Réception des vins sur place)

Intervinum AG

"Swiss Biowine Award 2023"

Thurgauerstrasse 66A

CH-8050 Zürich

L'envoi se fait aux frais et aux risques des participants. Les échantillons de vin envoyés contre remboursement seront refusés. Tous les échantillons de vin qui ne correspondent pas entièrement au formulaire d'inscription seront refusés. Les échantillons de vin non conformes ne seront pas retournés et resteront la propriété de VINUM. Tous les vins non reçus à la date limite d'envoi ne pourront pas être pris en compte pour la dégustation par le jury. Les frais de participation seront tout de même facturés en raison de la charge administrative.

Dégustation du jury

8.-10. mai 2023

Proclamation des résultats

14 juin 2023 Lancement de la communication

fin juin 2023 Cérémonie de **remise des prix & dégustation publique**

26 juin 2023 Parution de la **publication spéciale** "Swiss Biowine Award 2023" (DE/F)

Novembre 2023, Séminaires Live Masterclass **Festival du vin de Bâle**

Mars 2024, Séminaires Live Masterclass **ProWein 2024**

ART. 7 SYSTÈME D'ÉVALUATION ET COMMUNICATION DES RÉSULTATS

7.1 Système d'évaluation

Le système d'évaluation est basé sur le système international de notation sur 100 points.

Entre 30 et 35 % au maximum de tous les échantillons de vin inscrits sont récompensés ou primés et font également l'objet d'une communication officielle. Ceci en accord avec les normes de l'USOE. Les organisateurs se réservent le droit, en fonction du niveau de qualité des vins présentés, d'augmenter ou de diminuer le nombre de points minimum requis afin de ne pas dépasser ce quota.

Le concours décerne les diplômes suivants aux vins récompensés/primés :

- **Diamant** Vin du siècle > 99 à 100 points inclus
- **Grand Or** exceptionnel, fait partie de l'élite mondiale > 95 à 98 points inclus
- **Or** excellent > 90 à 94 points
- **Argent** bon à très bon > 86 à 89 points.

Tous les vins présentés correctement sont évalués et sont informés par écrit et individuellement du résultat obtenu.

7.2 Instruments de marketing

Certificat : tous les vins primés - selon le quota défini ci-dessus - reçoivent un diplôme/certificat numérique correspondant. Ce diplôme confirme que le produit en question a été récompensé dans la catégorie correspondante. Les vins gagnants des prix spéciaux reçoivent un diplôme spécial, spécifique au thème.

Tous les diplômes sont envoyés aux vins primés sous forme papier, ainsi que sous forme numérique.

Médailles : Deux distinctions peuvent être apposées sur les produits : Or et Argent.

Tous les vins primés - selon le quota défini ci-dessus - reçoivent gratuitement le badge web numérique correspondant sous forme électronique. Les vins primés peuvent également commander les médailles sous forme d'autocollants pour bouteilles (rouleaux de 1 000 unités).

7.2 Publication des résultats

La publication des résultats de tous les vins primés aura lieu à partir de fin mai. Aperçu des principales mesures de promotion :

Communication et relations médias :

- **Travail de presse** international, relations médias internationales (DE, F) et campagne de marketing par newsletter.
- Publication de l'**édition spéciale** du magazine VINUM édition Suisse alémanique et Suisse romande à partir du 26.06.2023
- **Sites internet**: Publication de tous les résultats sur www.swissbiowine.ch et sur www.vinum.eu
- Promotion internationale des résultats sur les **réseaux sociaux** VINUM Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn
- Promotion des résultats sur des plateformes de coopération médiatique (joint ventures) en Allemagne et en Suisse.
- Envoi de certificats à tous les vins primés
- Actions de marketing direct auprès des institutions partenaires (commerçants spécialisés, sommeliers, HoReCa, centres de formation, écoles hôtelières, associations, etc.)

Promotion live-experience:

- **Cérémonie de remise des prix et événement public fin juin 2023**
(Tous les domaines viticoles invités peuvent présenter leurs vins au public gratuitement, y compris les frais administratifs et l'encadrement).
- **Nov. 2023**, séminaires Live Masterclass **Weinfestival Basel**, Basler Weinmesse
- **Mars 2024**, Séminaires Live **Masterclass ProWein 2024**

ART. 8 RECOURS ET REGLEMENTATION SUPPLEMENTAIRES

En participant au concours, le présent règlement est expressément et inconditionnellement accepté.

Les résultats sont définitifs, il n'y a pas de recours possible. Si des circonstances indépendantes de la volonté de l'organisateur ne permettent pas le bon déroulement du concours, l'organisateur ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable. L'organisateur décline toute responsabilité en cas de vol, de perte, de retard ou de dommage lors de la livraison des échantillons.

L'organisateur peut utiliser les échantillons soumis après le concours pour une action caritative, à des fins de promotion ou de formation.

Elles ne seront pas renvoyées à l'auteur de la soumission ou au participant.

