



Edition 2023 - Teilnahmebedingungen

ART. 1 ZIEL

Mit dem «Swiss Biowine Award» - Nachfolge-Wettbewerb des «Schweizer Bioweinpreis» mit einer zusätzlichen internationalen Ausstrahlung - soll objektiv der aktuelle Qualitätsstand der Schweizer Bioweine dokumentiert, ausgezeichnet und einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden. Es werden folgende Ziele verfolgt:

- Förderung des Bekanntheitsgrads der in der Schweiz und in Liechtenstein erzeugten Bio-Weinen gemäss Art. 3
- Präsentation der Qualität und der Vielfalt biologisch erzeugter Weine und Aufzeigen innovativer Trends bei der biologischen Erzeugung
- Förderung der Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau
- Prämierung der besten Erzeuger von Weinen aus biologischem Anbau
- Anregung zum vernünftigen Konsum von Erzeugnissen, die nach strengen Vorgaben (Bio, Nachhaltigkeit, Lebensqualität der Erzeuger und Verbraucher) produziert wurden
- Beratung der Verbraucher durch eine objektive Degustation der Weine, die sich hauptsächlich auf Qualitätskriterien stützt
- Aktive Promotion der Schweizer Bio-Weine im In- und Ausland

Der Wettbewerb soll die Anstrengungen der Weinwirtschaft zur Bewältigung der aktuellen Herausforderungen im nationalen und internationalen Weinmarkt unterstützen. Mit dem Ziel, die individuelle Qualität der Weine hervorzuheben und diejenigen zu prämiieren, die ein weit überdurchschnittliches Niveau erreicht haben. Das Ergebnis soll gleichzeitig Ratgeber für Weinkonsumenten und Weinprofessionelle sein. Im Jahr 2023 findet die erstmalige Neulancierung statt, welche als 8. Ausgabe auf der bereits bestehenden Serie des «Schweizer Bioweinpreis» aufbaut.

ART. 2 VERANTWORTLICHKEITEN UND STRUKTUREN

Der «Swiss Biowine Award» ist ein Projekt des Weinmagazins VINUM, Intervinum AG, Zürich, Schweiz. VINUM ist verantwortlich für die Organisation und Durchführung der Degustationen und stellt die Infrastruktur und das Personal zur Verfügung. Die ausschliessliche Zuständigkeit zur Klärung von möglichen Streitfragen liegt bei der Intervinum AG.

ART. 3 ZULASSUNG UND AUSWAHL DER WEINE

Zugelassen werden ausschliesslich Schweizer Bioweine, welche folgende Kriterien erfüllen:

- Bio-Verordnung
- Knospe gemäss Statuten Bio Suisse
- Demeter-Zertifizierung
- in Umstellung auf eine der vorgenannten Zertifizierungen
(* Nur Weine aus Trauben, die in den Jahren der Umstellung geerntet wurden, sind zugelassen und müssen angegeben werden)

Für die Zulassung müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Alle Schweizer Bio-Weinerzeuger, Bio-Erzeugergemeinschaften oder auch Wein-Fachhändler (in eigenständiger Abstimmung mit dem Winzer, um Doppelanstellungen zu vermeiden) haben die Möglichkeit, Proben für den Wettbewerb anzumelden.
- Bei der Anmeldung ist die Bio-Identifikationsnummer (ID) anzugeben. Die Zertifizierung des Betriebes ist obligatorisch.
- Abgefüllte Weine, die aus einem einheitlichen Los stammen und mit endgültiger Etikette (gem. nationalen Vorschriften) versehen sind.
- Zum Zeitpunkt der Resultats-Bekanntgabe – ab Ende Juni 2023 – müssen die eingereichten Weine im Handel verfügbar sein.
- Weine müssen die Bezeichnung des Ursprungs- oder Herkunftsgebiets auf dem Etikett tragen, in denen die Reben geerntet und gekeltert worden sind.
- Es sind nur Weine in Originalausstattung zugelassen. Die Etiketten müssen alle vom Gesetz vorgegebenen Angaben aufweisen.

ART. 4 DIE WEINKATEGORIEN

In folgenden Kategorien werden Auszeichnungen vergeben:

- | | |
|--|------------------------------|
| - Kategorie 1: Chasselas | (max. 4 g/l Restzucker) |
| - Kategorie 2: Sortenreine Weissweine | (max. 4 g/l Restzucker) |
| - Kategorie 3: Assemblagen Weiss | (max. 4 g/l Restzucker) |
| - Kategorie 4: Pinot Noir | (max. 4 g/l Restzucker) |
| - Kategorie 5: Sortenreine Rotweine | (max. 4 g/l Restzucker) |
| - Kategorie 6: Assemblagen Rot | (max. 4 g/l Restzucker) |
| - Kategorie 7: Roséweine | (Blanc de Noir, Weissherbst) |
| - Kategorie 8: Schaumweine | |
| - Kategorie 9: Süssweine | (ab 8 g/l Restzucker) |

Eine Kategorie ist wettbewerbsrelevant ab zwanzig eingereichten Weinen. Nach Anmeldung wird die Zuordnung zur Kategorie geprüft und gegebenenfalls angepasst. Der Produzent ist frei in der Wahl der Jahrgänge und Rebsorten der von ihm eingereichten Weine.

Sonderpreise:

- **Schweizer Bioweingut des Jahres 2023**
(Weingut, das mit seinem bestklassierten Weisswein und bestklassiertem Rotwein (Kat. 1-7, ohne Kat. 8 und 9) die höchste Durchschnittsbewertung erreicht)
- **Bester Bio-Wein 2023** (Wein mit der absolut höchsten Punktzahl über alle Kategorien hinweg, ausgenommen Kategorie 9.)
- **Best Buy** (Top-5 Weine mit ausserordentlichen Preis-/Leistungsverhältnis)

Sonderauswertungen:

- **Bester Knospe-Wein 2023** (Wein mit der absolut höchsten Punktzahl, der nach Knospe-Regularien produziert wurde)
- **Best PIWI-Bioweine 2023** (Top-5 Rot und Top-5 Weiss, reinsortig und/oder Assemblagen)
- **Best of Appellations** (Der jeweils bestbewertete Biowein aus den sechs Schweizer Weinregionen)

ART. 5 VERKOSTUNG UND BEURTEILUNG DER WEINE

Die Verkostung wird von der technischen Kommission unter der Leitung der unabhängigen Chefredaktion des VINUM Weinmagazin verantwortet. Die technische Kommission unterstützt die Organisation der Verkostung, stellt die Verkoster-Jury zusammen, trägt zum reibungslosen Ablauf bei und überwacht die reglementkonforme Durchführung des Wettbewerbs. Die Verkoster-Jury besteht ausschliesslich aus national und international anerkannten, fachlich qualifizierten Weinexperten aus den unterschiedlichen Bereichen wie Presse, Handel, Produktion, Verbrauch und Gastronomie/HoReCA. Die Jury-Experten werden offiziell kommuniziert.

Alle korrekt angemeldeten Weine werden entsprechend der definierten Kategorie einzeln verkostet. Die Verkostung erfolgt jeweils blind, unter Wahrung der Anonymität. Die Bewertung der Weine erfolgt in Form von Punkten – nach der Wertungsskala von 100 Punkten – und einer Kommentarbeschreibung. Die jeweils besten 10 Weine in allen Kategorien (Finalweine) werden in einer zusätzlichen Runde (Finalrunde) von einem reduzierten Expertenpanel verkostet. Mittels dieser finalen Kontrollverkostung werden die endgültigen Podestplätze pro Kategorie sowie die Sonderpreise final festgelegt. Bei Bewertungsdifferenzen bezüglich Bepunktung zwischen Jury-Verkostung und Finalverkostung gilt jeweils die höher erzielte Punktzahl als finale Punktzahl. Die Entscheidungen der Jury sind nicht anfechtbar.

ART. 6 ANMELDUNG UND KOSTEN

6.1. Einschreiben der Weine

Die Teilnehmer füllen für jeden Wein das Anmeldeformular aus und bestätigen damit gleichzeitig, dass sie sich mit dem Reglement einverstanden erklären. Jeder Wein erhält eine Identifikationsnummer, die er bis zum Schluss des Wettbewerbs beibehält.

Das Anmeldeformular enthält für jeden Wein:

- Name des Weines
- Identifikationsnummer (ID)
- Erstes Umstellungsjahr
- Rebsorte(n), Jahrgang, Weinkategorie, Alkoholgehalt, Restzuckergehalt ...
- Anzahl der erzeugten Flaschen
- Adresse des Erzeugers
- Zertifizierung der Kellerkontrolle durch Bio-Knospe oder Demeter
- Herkunft und/oder Ursprung des Weines
- Verkaufspreis inkl. MwSt. an Privatkunden
(* Als Preis gilt der Verkaufspreis an Privatkunden/Endkonsumenten, inkl. MwSt.)

Die Veranstalter des Wettbewerbs behalten sich das Recht vor, die zum Wettbewerb eingereichten Probeflaschen analysieren zu lassen und die dabei erhaltenen Werte mit den auf dem Anmeldeformular angegebenen Werten zu vergleichen. Hinweis: Im Falle falscher Angaben oder bei Überschreitung des maximal zulässigen Restzuckerwerts wird die entsprechende Probeflasche automatisch disqualifiziert, um die Chancen-gleichheit der anderen Erzeuger zu wahren.

Anmeldung nur im Internet unter www.swissbiowine.ch

Nach der Online-Anmeldung bekommt jeder Teilnehmer eine schriftliche Teilnahmebestätigung. Diese Bestätigung ist verpflichtend und gilt als Basis der Rechnungsstellung. Die Überweisung nehmen Sie erst **nach** Erhalt der Rechnung auf die dort angegebene Kontonummer unter Angabe der Rechnungsnummer vor. VINUM behält sich das Recht vor, alle unvollständig oder fehlerhaft eingereichten Anmeldungen zu stornieren, sowie die nicht mit der Ausschreibungsordnung übereinstimmenden Weinproben vom Wettbewerb auszuschliessen.

6.2 Anzahl Flaschen und Teilnahmegebühren

Für jeden angemeldeten Wein müssen

3x Flaschen zur Verfügung gestellt werden, unabhängig von der Verschlussart.

Werden weniger Flaschen pro Anstellung eingesendet, wird der Wein ggf. nicht an einer Finalrunde teilnehmen

Anmeldegebühr für jeden Wein

CHF 50.00

statt CHF 60.00, Preisnachlass zur Unterstützung der Schweizer Biowine-Szene zzgl. 7,7% gesetzl. MwSt.. Anfallende Bankgebühren werden nicht übernommen. Die getätigten Zahlungen können in keinem Fall zurückerstattet werden, ungeachtet der Gründe für die Stornierung der Anmeldung.

6.3 Termine und Lieferadressen

Anmeldeschluss zur Teilnahme

18.04.2023

Annahmestelle für die Weine

bis zum **25.04.2023** (eintreffend)

Intervinum AG
“Swiss Biowine Award 2023”
Thurgauerstrasse 66A
CH-8050 Zürich

Der Versand erfolgt auf Kosten und Gefahr der Teilnehmer. Per Nachnahme zugesandte Weinproben werden abgelehnt. Alle Weinproben, die nicht lückenlos dem eingereichten Anmeldeformular entsprechen, werden abgelehnt. Die nicht konformen Weinproben werden nicht zurückgesandt und verbleiben im Besitz von VINUM. Alle nicht bis zum Einsendeschluss eintreffenden Weine können für die Jury-Verkostung nicht mehr berücksichtigt werden. Die Teilnahmegebühren werden aufgrund des administrativen Aufwands trotzdem in Rechnung gestellt.

Jury-Verkostung

8.-10. Mai 2023

Bekanntgabe der Resultate

14. Juni 2023 Start **Pressearbeit**

Juni 2023 **Prämierungsfeier & Publikumsverkostung**

26. Juni 2023 Erscheinung **Sonderpublikation** «Swiss Biowine Award 2023» (DE/F)

November 2023, Live-Masterclass-Seminare **Weinfestival Basel**

März 2024, Live-Masterclass-Seminare **ProWein 2024**

ART. 7 PRÄMIERUNGSSYSTEM UND MITTEILUNG DER RESULTATE

7.1 Prämierungssystem

Das Prämierungssystem basiert auf dem internationalen 100-Punkte-Bewertungsschema.

Es werden 30 bis höchstens 35 % aller angemeldeten Weinproben ausgezeichnet, bzw. prämiert und auch offiziell kommuniziert. Dies in Übereinstimmung mit den USOE-Standards. Die Organisatoren behalten sich das Recht vor, je nach Qualitätsniveau der eingereichten Weine die erforderliche Mindestpunktzahl zu erhöhen oder zu senken, um diese Quote nicht zu überschreiten.

Der Wettbewerb verleiht den ausgezeichneten/prämierten Weinen folgende Diplome:

- **Diamant** Jahrhundertwein > 99 bis und mit 100 Punkte
- **Grosses Gold** herausragend, gehört zur Weltspitze > 95 bis und mit 98 Punkte
- **Gold** ausgezeichnet > 90 bis und mit 94 Punkte
- **Silber** gut bis sehr gut > 86 bis und mit 89 Punkte

Alle korrekt eingereichten Weine werden bewertet und werden über das erreichte Resultat schriftlich und individuell informiert.

7.2 Marketinginstrumente

Urkunde: Alle – gemäss der oben definierten Quote – prämierten Weine erhalten ein entsprechendes, digitales Diplom/Urkunde. Dieses Diplom bestätigt, dass das jeweilige Produkt in der entsprechenden Kategorie ausgezeichnet wurde. Die Gewinner-Weine der Sonderpreise erhalten ein spezielles, themenspezifisches Diplom.

Alle Diplome werden den prämierten Weinen in Papierform wie auch in digitaler Form zugestellt.

Medaillen: Zwei Auszeichnungen können auf den Produkten angebracht werden: Gold und Silber.

Alle – gemäss der oben definierten Quote – prämierten Weine erhalten das entsprechende digitale Web-Buttons kostenlos elektronisch zugestellt. Auch können prämierte Weine die Medaillen als Flaschen-Kleber bestellen (Rolle in vollen 1 000er-Einheiten).

7.2 Berichterstattung und Veröffentlichung der Resultate

Die Bekanntgabe der Resultate aller prämierten Weine findet ab Ende Mai statt. Die wichtigsten Promotionsmassnahmen in Übersicht:

Kommunikations- und Pressearbeit:

- Internationale Pressearbeit (DE, ENG) und Newsletter-Marketing-Kampagne
- **Sonderpublikation** VINUM-Magazin Ausgabe Deutschschweiz und Suisse Romande ab de. 26.06.2023
- **Webpage:** Alle Ergebnisse www.swissbiowine.ch und auf www.vinum.eu
- Internationale Promotion der Resultate auf den **VINUM Social Media-Channels** Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn
- Promotion der Resultate auf medialen Kooperations-Plattformen (Joint Ventures) in Deutschland und der Schweiz
- **Urkundenversand** an alle prämierten Weine
- Direktmarketingaktionen an Partnerschafts-Institutionen (Fachhändler, Sommeliers, HoReCa, Bildungsstätten, Hotelfachschulen, Vereine, u.v.m.)

Live-Experience Promotion:

- **Prämierungsveranstaltung** und **Publikums-Event** Ende Juni 2023
(Alle eingeladenen Weingüter können kostenlos Ihre Weine dem Publikum vorstellen, inkl. Wein-Desk und Betreuung.)
- Nov. 2023, **Live-Masterclass**-Seminare **Weinfestival Basel** Basler Weinmesse,
- März 2024, **Live-Masterclass**-Seminare **ProWein 2024**

ART. 8 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Mit der Einreichung der Teilnahme, wird das vorliegende Reglement ausdrücklich und vorbehaltlos anerkannt. Die Resultate sind endgültig, es gibt keine Rekursmöglichkeit. Sollte aufgrund vom Veranstalter nicht zu verantwortenden Umständen kein reibungsloser Ablauf des Wettbewerbs möglich sein, kann der Veranstalter dafür auf keinen Fall haftbar gemacht werden. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung im Falle von Diebstahl, Verlust, Verzug oder Schäden bei der Lieferung der Probeflaschen.

Der Veranstalter kann die zum Wettbewerb eingereichten Probeflaschen nach dem Wettbewerb für eine Charity-Aktion, zu Werbe- oder Schulungszwecken verwenden. Sie werden nicht an den Einreichenden, bzw. Teilnehmer zurückgeschickt



Ein Projekt der © Intervinum AG
Zürich, Februar 2023