



DER GROSSE PREIS DER DEUTSCHEN SPITZENSEKTE

Edition 2023 - Teilnahmebedingungen

ART. 1 ZIEL

Der Wettbewerb „Deutscher Sekt Award“ wurde im Jahr 2017 lanciert und will objektiv den aktuellen Stand der Qualität der deutschen Spitzensekte dokumentieren. Im Jahr 2023 findet die 7. Ausgabe statt. Alle deutschen Sekt-Erzeuger haben die Möglichkeit, teilzunehmen. Die Weine werden in verschiedenen Kategorien professionell von erfahrenen Verkostern bewertet. Der „Deutsche Sekt Award“ soll die Anstrengungen der deutschen Weinwirtschaft zur Bewältigung der aktuellen Herausforderungen im nationalen und internationalen Weinmarkt unterstützen. Das Ergebnis soll gleichzeitig Ratgeber für Weinkonsumenten und Weinfachleute sein.

ART. 2 VERANTWORTLICHKEITEN UND STRUKTUREN

Der „Deutsche Sekt 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. Der Wettbewerb wird unter dem Patronat des „Verband traditioneller Sektmacher e.V.“ durchgeführt.

ART. 3 ZULASSUNG UND AUSWAHL DER WEINE

Alle deutschen Sekte sind zum „Deutscher Sekt Award“ zugelassen, vorausgesetzt, sie sind im traditionellen Flaschengärverfahren erzeugt. Anstellen kann jeder Weinerzeuger, ggf. auch Fachhändler (in Abstimmung mit dem Winzer, um Doppelanstellungen zu vermeiden).

Für die Zulassung müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- abgefüllte Weine, die aus einem einheitlichen Los stammen und mit endgültiger Etikette (gemäss nationalen Vorschriften) versehen
- Produktions- und Vorratsmenge: mindestens 300 Flaschen müssen zum Zeitpunkt der Resultatbekanntgabe – November 2023 – im Handel oder zum Kauf verfügbar sein.
- Zugelassen sind alle Jahrgänge, auch ältere, sowie jahrgangslose Sekte.
- Die Erzeuger der besten Weine in den verschiedenen Kategorien stimmen zu, den Organisatoren für eine mögliche Preisverleihung – in welcher Form auch immer – drei Flaschen des/des prämierten Weines/der kostenlos zur Verfügung zu stellen.

ART. 4 DIE 10 WEINKATEGORIEN

In folgenden 10 Kategorien werden Auszeichnungen vergeben:

- | | |
|---|--|
| - Kategorie 1: Burgunder-Sekte | Hefelagerzeit: <u>bis 36 Monate</u>
Rebsortenrein (Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Meunier, Auxerrois und Chardonnay) oder Cuvées in denen nur Burgunder-Rebsorten enthalten sind, Brut, Extra Brut, Brut Nature, Non Dosage |
| - Kategorie 2: Burgunder-Sekte Premium | Hefelagerzeit: <u>bis 48 Monate</u>
Restliche Spezifikationen analog Kat. 1 |
| - Kategorie 3: Burgunder-Sekte Supreme | Hefelagerzeit: <u>ab 60 Monate</u>
Restliche Spezifikationen analog Kat. 1 |
| - Kategorie 4: Riesling | Hefelagerzeit: <u>bis 48 Monate</u> |
| - Kategorie 5: Riesling Premium | Hefelagerzeit: <u>ab 48 Monate</u>
Restliche Spezifikation analog Kat. 3 |
| - Kategorie 6: Rosé-Sekte | Brut, Extra Brut, Brut Nature, Non Dosage |
| - Kategorie 7: Sortenvielfalt & Cuvées | Rebsortenrein, Cuvées und Rotsekte unter Ausschluss Kat. 1-6 und 8-10;
Brut, Extra Brut, Brut Nature, Non Dosage |
| - Kategorie 8: Modern Dry | Restzuckergehalt, ab 17 g/l
alle Rebsorten und Cuvées, ab trocken, halbtrocken, mild |
| - Kategorie 9: Méthode Rurale | Weine mit einfacher Flaschengärung (Pet Nat, Méthode Ancestrale, Méthode Rurale) |
| - Kategorie 10: Low Alcohol | Flaschenvergorene Weine mit einem Alkoholgehalt von max. 9,5 Volumenprozent |

Eine Kategorie ist wettbewerbsrelevant ab zwanzig eingereichte Sekte. Nach Anmeldung wird die Zuordnung zur Kategorie geprüft und gegebenenfalls angepasst.

Sonderauswertung/-preise:

- **Sekt des Jahres** Sekt mit der höchsten Punktzahl
 - **Sektmacher/in des Jahres** Sekt-Kellerei mit der höchste Durchschnittsnote der addierten Verkostungsnoten des jeweils besten Sektes pro Kategorie, dividiert durch die Anzahl der Sekte
 - **Vintage-Sekt des Jahres*** Nur Burgunder-Sekte gemäss Kat. 1, jedoch Hefelagerzeit: mind. 120 Monate, Jahrgang muss auf Etikett vermerkt sein, mind. Jahrgang 2013 und älter
 - **Sektmacher Réserve**** Die besten 5 Sekte, gemäss Verbandsstatuten, mind. 36 Monate Hefelagerzeit
 - **Best Buy** Auszeichnung mit der höchsten Punktzahl zu einem bestimmten Preis
 - > Sub-Kategorie 1: bis 15 € (einschließlich)
 - > Sub-Kategorie 2: von 15.01 € bis 25 € (einschließlich)
 - > Sub-Kategorie 3: ab 25 €
- Bei Punktegleichheit wird der günstigste Wein prämiert.

* Dieser Sonderpreis ist wettbewerbsrelevant ab fünf (5) eingereichte Sekte

** Dieser Sonderpreis ist wettbewerbsrelevant ab zwanzig (20) eingereichte Sekte

ART. 5 VERKOSTUNG UND BEURTEILUNG DER WEINE

Die Verkostung wird von der technischen Kommission unter der Leitung der Chefredaktion von VINUM 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. Die Auswahl der Juroren und Jurorinnen obliegt VINUM.

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 (maximal) 6 Weine in allen Kategorien (Finalweine) werden in einer zusätzlichen Runde (Finalrunde) von einem neu zusammengesetzten Expertenpanel verkostet. Mittels dieser finalen Gegenverkostung werden die endgültigen Podestplätze pro Kategorie sowie die Sonderpreise final festgelegt. Bei Bewertungsdifferenzen bezüglich Bewertung zwischen Jury-Verkostung und Finalverkostung gilt jeweils die höher erzielte Punktzahl als finale Punktzahl. Die Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar.

Aufgrund der Wettbewerbssituation und der Zusammensetzung des Verkosterpanels, sind von den regulären VINUM Beurteilungen abweichende Verkostungsergebnisse, bzw. Beurteilungen möglich.

ART. 6 ANMELDUNG UND KOSTEN

6.1. Einschreiben der Weine

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

Das Online-Anmeldeformular enthält für jeden Wein:

- Name des Weines
- Adresse des Erzeugers
- Ursprung und/oder die Herkunft des Weines
- Rebsorte(n), Jahrgang, Weinkategorie, Alkoholgehalt, Restzuckergehalt* – obligatorische Angaben
- Anzahl der produzierten Flaschen
- Losnummer (nach LKV, Art. 19-21)
- Verkaufspreis inkl. MwSt. an Privatkunden

* Eine unzutreffende oder fehlende Restzucker-Deklaration führt zur Disqualifikation des Weines, weil die Gruppierung der Weine in den einzelnen Kategorien nach Restzuckergehalt erfolgt. Die korrekte Angabe ist aus Gründen der Fairness unverzichtbar.

Anmeldung nur Online unter www.sektaward.de

Hotline für Rückfragen

☎ +41 44 268 52 40

✉ awards@vinum.ch

Nach der Online-Anmeldung bekommt jeder Teilnehmer eine schriftliche Teilnahmebestätigung. Diese Bestätigung ist verpflichtend.

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. Die Anmeldung im Netz gilt als Basis für die Rechnungsstellung. Die Überweisung nehmen Sie erst nach Erhalt der Rechnung auf die dort angegebene Kontonummer unter Angabe der Rechnungsnummer vor.

6.2. Anzahl Flaschen und Teilnahmegebühren

Für jeden angemeldeten Wein müssen **3x (drei) Flaschen** zur Verfügung gestellt werden. Werden weniger Flaschen pro Anstellung eingesendet, wird der Wein ggf. nicht an einer Finalrunde teilnehmen

Anmeldegebühr für jeden Wein **60 €**
50 €

für Mitglieder „Verband Traditioneller Sektmacher e.V.“
zzgl. 19% gesetzl. MwSt. falls gesetzlich vorgeschrieben. 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 **15.10.2023**
Jury-Verkostung Ende Oktober 2023
Bekanntgabe der Resultate **ab 27.11.2023**

Annahmestelle für die Weine

bis zum **19.10.2023 (eintreffend):**

Swisslogistik e.K.
Internationale Spedition VINUM-Verlag
«Deutscher Sektaward 2023»
Max-Strohmeyer-Strasse 170
DE- 78467 Konstanz

Der Versand erfolgt auf Kosten und Gefahr der Teilnehmer. Bitte Ausdruck der Anmeldung dem Paket beifügen.
Per Nachnahme zugesandte Weinproben werden abgelehnt.
Alle Weinproben, welche nicht lückenlos dem eingereichten Anmeldeformular entsprechen, werden abgelehnt.
Die nicht konformen Weinproben werden nicht zurückgesandt und verbleiben im Besitz von VINUM.

ART. 7 PRÄMIERUNGSSYSTEM UND MITTEILUNG DER RESULTATE

7.1. Prämierungssystem

Das Prämierungssystem basiert auf dem internationalen 100-Punkte-Bewertungsschema.
Alle korrekt eingereichten Weine werden bewertet und erhalten eine kurze Kommentarbeschreibung.

Der VINUM- Wettbewerb «SEKT AWARD 2023» 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

Jeder Teilnehmer – bzw. jeder eingereichte Wein – wird nach Projektabschluss betreffend das erreichte Resultat schriftlich informiert.

7.3. Marketinginstrumente

Urkunde und Buttons: Alle – gemäss den oben definierten Kriterien, d.h. ab 86 Punkte – prämierten Weine erhalten eine spezifische Urkunde als digitales pdf. Dieses Diplom bestätigt, dass das jeweilige Produkt in der entsprechenden Kategorie ausgezeichnet wurde.
Zudem erhalten diese Weine einen digitalen Button mit der entsprechenden Angabe.
Die Gewinner-Weine der Sonderpreise erhalten ein spezielles, themenspezifisches Diplom, sowie auch einen themenspezifischen, digitalen Button.

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.

7.2. Berichterstattung und Veröffentlichung der Resultate

Die Bekanntgabe der Resultate aller prämierten Weine findet ab dem 27.11.2023 statt.
Die wichtigsten Promotionsmassnahmen in Übersicht:

- Internationale Pressearbeit (DE, ENG)
Reportage VINUM-Magazin Ausgabe Deutschland 12/2023
- Alle Ergebnisse auf www.rieslingchampion.de und www.vinum.eu
- Internationale Promotion der Resultate auf den VINUM Social Media-Channels Facebook, Instagram, Twitter
- Internationale Newsletter-Marketing-Kampagne (Deutschland, Schweiz, plus International)
- Promotion der Resultate auf medialen Kooperations-Plattformen (Joint Ventures)
- Urkundenversand an alle prämierten Weine
- Direktmarketingaktionen an Partnerschafts-Institutionen (Fachhändler, Sommelier, HoReCa, Bildungsstätten, Hotelfachschulen, Vereine und Vereinigungen im Wein- und Gastronomiebereich, u.v.m.)

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 den Weinproduzenten nicht zurückgeschickt.



Ein Projekt der © Intervinum AG
Zürich, August 2023



VERBAND
TRADITIONELLER
SEKTMACHER

Patronatsgeber und Mitträger