

EXPOVINA

Wine Trophy Zürich 2023



Presse-Mitteilung, 04. September 2023

Expovina Wine Trophy Awards Night 2023: Ein Fest für die Sinne im Zürcher Papiersaal

In der malerischen Kulisse des Zürcher Papiersaals feiert die Weinwelt die Verleihung der Expovina Wine Trophy Awards 2023. Dieser renommierte Wettbewerb markiert seinen 40. Jahrestag und bestätigt seine Stellung als eines der wichtigsten Wein Ereignisse im internationalen Kalender.

Aufwind im Weinjahr 2022

2022 war ein bedeutendes Jahr für die Weinerzeuger. Vor allem in der Schweiz war die Weinernte bemerkenswert, was zu einer Erhöhung von 15 Prozent der bei der Expovina eingereichten Weine führte. Insgesamt wurden 14,4 Prozent der Weine mit einem Goldpreis geehrt – ein Testat für die hervorragende Qualität, die dieses Jahr produziert wurde. Die Kriterien waren streng; Weine mussten eine beeindruckende Mindestpunktzahl von 87,4 Punkten erreichen, um mit einem Silberdiplom ausgezeichnet zu werden.

Schweizer Weine im Rampenlicht

Schweizer Weine dominierten die Veranstaltung und machten 60 Prozent der Gesamteinreichungen aus. Das Wallis führte die Einreichungen an, gefolgt von der Deutschschweiz, der Waadt und dem Tessin. Insbesondere die weiss gekelterten Crus aus dem Waadtland wurden gelobt, wobei sie beeindruckende erste und dritte Plätze belegten.

Der begehrte Expovina Aussteller Preis:

Der Sieger kommt erneut aus Salgesch. Der Expovina-Wine-Trophy-Ausstellerpreis war bisher eine der wenigen Auszeichnungen, die das Unternehmen "Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG" aus Salgesch nicht für sich entscheiden konnte. In diesem Jahr ist es dem Unternehmen jedoch gelungen, auch diese begehrte Trophäe zu gewinnen.

Globaler Einfluss

Während Schweizer Weine im Mittelpunkt standen, wurden auch zahlreiche internationale Weine präsentiert. Italienische Weine waren wie gewohnt prominent vertreten, wobei auch Spanien und Frankreich starke Beiträge leisteten. Besonders bemerkenswert war das Aufkommen weniger bekannter Weinländer wie Armenien und Georgien, Moldawien sowie der starke Beitrag aus Übersee, insbesondere aus Australien.

Innovation und Trends

Die diesjährige Expovina Wine Trophy zeichnete sich durch die Einführung neuer Kategorien aus. Naturweine und Piwi-Weine, bekannt für ihre Resistenz gegenüber Pilzen, wurden erstmalig prämiert. Der Vidal Blanc Fumé Centenaire 2022 von Zweifel 1898 AG stand an der Spitze der PiWi-Weinkategorie, ein Zeugnis für die Exzellenz und Innovation, die diese neue Sorte bringt.

ExpovinArt: Eine Neuerung, die die Kunst der Weinpräsentation feiert

Der Expovina-Abend hielt für seine Gäste noch eine weitere spannende Überraschung bereit. Im Rahmen der Verleihung wurde eine neue Preiskategorie vorgestellt: der "expovinArt" Preis. ExpovinArt ist eine neu eingeführte Prämierungskategorie im Rahmen der Expovina Wine Trophy. Sie würdigt die Exzellenz in der visuellen Weinpräsentation und im Marketing. Ob grafisch beeindruckende Weinlabels, innovative Marketingauftritte oder umfassende Produktlinien - hier steht die Kunst im Vordergrund, Wein ästhetisch und ansprechend zu präsentieren. Von den rund 100 nominierten Best-of Weinen wurden fünf für ihre innovativen und grafisch interessanten Weinetiketten ausgezeichnet.

Stimmen der Veranstaltung

Pascal Schlittler, Geschäftsführer von Expovina, äusserte sich zur Bedeutung des Wettbewerbs: "In einer sich ständig verändernden Weinlandschaft ermöglicht die Expovina Wine Trophy eine Momentaufnahme des aktuellen Marktes, von dem sowohl Produzenten als auch Konsumenten profitieren."

Das Organisationskomitee, vertreten durch die Co-Präsidenten Daniel Maffei und Ivan Barbic, betonte die Relevanz der Veranstaltung im heutigen komplexen Weinmarkt. "Die Expovina reagiert auf Trends und stellt sicher, dass wir an vorderster Front der Weininnovation stehen", fügte Barbic hinzu.

Ein Abend der Feier

Das Ambiente des Papiersaals war atemberaubend, und mit 160 Gästen wurde der Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis. Die Gäste wurden durch Prämierungen, Degustationen und ein luxuriöses Flying Gala Dinner verwöhnt. Die Gastgeber des Abends, Pascal Schlittler und Claire Egert von Expovina, gemeinsam mit den OK-Präsidenten Ivan Barbic und Daniele Maffei, führten die Gäste durch ein Programm, das sowohl informierte als auch unterhielt.

Weitere Auskünfte

Für weitere Details, Bilder oder Interviewanfragen wenden Sie sich bitte an Pascal Schlittler, +41 79 407 70 00; pascal@expovina.ch (Bitte beachten Sie ebenfalls unsere Medienseite auf expovina.ch für Bilder und weitere Informationen)

**Weitere Informationen auf www.expovina.ch
und Details zu den Gewinner/innen auf www.expovina.ch/praemierte-weine.**