

EXPOVINA

Wine Trophy Zurich 2023



Communiqué de presse, 4. septembre 2023

Expovina Wine Trophy Awards Night 2023 : Une célébration des sens au Papiersaal de Zurich

Dans le cadre pittoresque du Papiersaal de Zurich, le monde viticole a célébré la remise des prix Expovina Wine Trophy Awards 2023. Ce concours prestigieux marque son 40ème anniversaire et confirme sa place parmi les événements œnologiques les plus importants du calendrier international.

Une année vinicole prometteuse en 2022

2022 a été une année remarquable pour les producteurs de vin. En Suisse en particulier, la vendange a été exceptionnelle, entraînant une augmentation de 15 % des vins présentés à l'Expovina. Au total, 14,4 % des vins ont reçu une médaille d'or, preuve de l'excellente qualité produite cette année. Les critères étaient stricts ; les vins devaient atteindre un impressionnant minimum de 87,4 points pour être récompensés par un diplôme d'argent.

Le prestigieux Prix des Exposants Expovina :

Le gagnant vient à nouveau de Salgesch. Le Prix des Exposants de la Expovina Wine Trophy était jusqu'à présent l'une des rares distinctions que l'entreprise "Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG" de Salgesch n'avait pas remportées. Cette année, l'entreprise a réussi à décrocher également ce trophée convoité.

Les vins suisses sous les projecteurs

Les vins suisses ont dominé l'événement, représentant 60 % des candidatures. Le Valais a été en tête des soumissions, suivi de la Suisse alémanique, de Vaud et du Tessin. En particulier, les crus blancs de Vaud ont été salués, remportant des premières et troisièmes places impressionnantes.

Influence mondiale

Bien que les vins suisses aient été au cœur de l'événement, de nombreux vins internationaux ont également été présentés. Les vins italiens étaient, comme à leur habitude, fortement représentés, avec également de fortes contributions de l'Espagne et de la France. Il est particulièrement intéressant de noter l'émergence de pays viticoles moins connus comme l'Arménie et la Géorgie, ainsi que la forte présence des vins d'outre-mer, en particulier de l'Australie.

Innovation et tendances

Le Expovina Wine Trophy de cette année s'est distingué par l'introduction de nouvelles catégories. Les vins naturels et les vins Piwi, connus pour leur résistance aux champignons, ont été récompensés pour la première fois. Le Vidal Blanc Fumé Centenaire 2022 de Zweifel 1898 AG a dominé la catégorie des vins Piwi, témoignant de l'excellence et de l'innovation que cette nouvelle variété apporte.

ExpovinArt : Une nouveauté qui célèbre l'art de la présentation du vin

La soirée Expovina a également réservé une autre belle surprise pour ses invités. Dans le cadre de la cérémonie, une nouvelle catégorie de récompense a été dévoilée : le prix "expovinArt". ExpovinArt est une catégorie de récompense récemment introduite lors de l'Expovina Wine Trophy. Elle vise à célébrer l'excellence dans la présentation visuelle et le marketing du vin. Qu'il s'agisse d'étiquettes de vin graphiquement impressionnantes, de campagnes marketing innovantes ou de lignes de produits complètes, l'objectif est de mettre en avant l'art de présenter le vin de manière esthétique et attrayante. Parmi les environ 100 vins nominés en tant que "Best-of", cinq ont été récompensés pour leurs étiquettes de vin innovantes et graphiquement intéressantes.

Témoignages de l'événement

Pascal Schlittler, directeur général d'Expovina, a commenté l'importance du concours : "Dans un paysage viticole en constante évolution, l'Expovina Wine Trophy offre un instantané du marché actuel, bénéfique tant pour les producteurs que pour les consommateurs."

Le comité d'organisation, représenté par les coprésidents Daniel Maffei et Ivan Barbic, a souligné la pertinence de l'événement dans le marché du vin actuel. "Expovina répond aux tendances et garantit que nous sommes à la pointe de l'innovation viticole", a ajouté Barbic.

Une soirée de célébration

L'ambiance du Papiersaal était époustouflante et, avec 160 invités, la soirée a été mémorable. Les invités ont été gâtés avec des remises de prix, des dégustations et un dîner gala luxueux. Les hôtes de la soirée, Pascal Schlittler et Claire Egert d'Expovina, accompagnés des présidents du comité d'organisation Ivan Barbic et Daniele Maffei, ont guidé les invités à travers un programme à la fois informatif et divertissant.

Pour plus de détails, d'images ou de demandes d'interview, veuillez contacter :

Pascal@expovina.ch , +41 79 407 7000 (Veuillez également consulter notre page médias sur expovina.ch pour des photos et d'autres informations)

**Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.expovina.ch
et pour tous les détails des lauréats, consultez www.expovina.ch/praeemierte-weine.**