

## REGLEMENT 2023

---

### Artikel 1 : ALLGEMEINES

Die Vereinigung zur Förderung des Gutedels (Association pour la promotion du Chasselas, kurz APC) organisiert jedes Jahr einen Wettbewerb, den „Mondial du Chasselas“. Dieser Wettbewerb findet unter der hohen Schirmherrschaft der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (kurz OIV), der Schirmherrschaft des Internationalen Önologenverbandes (kurz UIÖE) und der des Verbandes Schweizer Önologen (Union Suisse des Oenologues, kurz USOE) statt.

### Artikel 2 : ZIELSETZUNG

Die Ziele des Wettbewerbs sind,

1. qualitativ hochwertige Gutedel-Produzenten zu motivieren und auszuzeichnen,
2. den Bekanntheitsgrad des Gutedels zu steigern und die Werbung zu unterstützen,
3. den professionellen Erfahrungsaustausch rund um den Gutedel zu fördern.

### Artikel 3 : TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Alle Produzenten und alle weiteren Personen aus dem Bereich Weinbau und -handel (Gross- und Einzelhändler usw.) können Proben zum Wettbewerb anmelden.

Die Weine müssen in Flaschen abgefüllt sein und, von begründeten Ausnahmen abgesehen, in ihrer Originalverpackung präsentiert werden. Die zur Zeit gültigen Rechtsnormen des Herkunftslandes sowie die internationalen Regeln in Bezug auf den Schutz der Qualitätsbezeichnungen müssen respektiert werden.

Eine Mindestproduktion von 1'000 Flaschen ist Voraussetzung, von der bei der Preisverkündung (24. Juni) noch mindestens 500 Flaschen verfügbar sein müssen. Für die Kategorien 2 und 3 sind diese Minima um die Hälfte reduziert. Ein Minimum von 50 Flaschen muss für ältere Jahrgänge verfügbar sein.

### Artikel 4 : WEINKATEGORIEN

Die Weine werden gemäss folgender Beschreibung in Kategorien eingeteilt. Sie werden anonym und ein Wein nach dem anderen verkostet, entsprechend ihrer Kategorie.

1. Gutedel bis 4 g/l Restzucker der Jahrgänge 2022 und 2021
2. Gutedel von 4,1 g/l bis 45 g/l Restzucker
3. Gutedel mit mehr als 45 g/l Restzucker
4. "Swing": Gutedel bis 6 g/l Restzucker und 11,5° Alkohol.
5. Kategorie spezielle Weinherstellung (z.B. Perl- oder Schaumwein, Reifung im Eichenfass, Assemblage – mindestens 51% Chasselas –, usw.)
6. Kategorie ältere Jahrgänge (Jahrgang 2016 und älter)

### Artikel 5 : ANMELDUNG

Für jede Probe muss ein Teilnahmeformular ausgefüllt werden, das folgende Details enthält:

- die kompletten und exakten Daten des Produzenten
- die exakte Bezeichnung des Produktes, seine Herkunft, seinen Jahrgang und die Los-Nummer
- die Weinkategorie (siehe Artikel 4)



- den Alkoholgehalt
- den Restzuckergehalt
- die Anzahl der produzierten Flaschen
- die eventuellen Besonderheiten der Weinherstellung gemäß beiliegender Liste (siehe ebenfalls auf dem Anmeldeformular).

Mit seiner Unterschrift bestätigt der Teilnehmer, dass der Wein den zur Zeit gültigen Rechtsvorschriften für dieses Produkt entspricht, und akzeptiert die Bestimmungen des vorliegenden Reglements.

Das Anmeldeformular muss vollständig ausgefüllt, unterschrieben und gemäss den Indikationen auf dem Anmeldeformular zurückgesandt werden.

Die Anmeldung kann ebenfalls online auf der Webseite [www.mondialduchasselas.com](http://www.mondialduchasselas.com) erfolgen.

### **Artikel 6 : PROBEFLASCHEN**

Für jeden teilnehmenden Wein müssen 3 Probeflaschen zur Verfügung gestellt werden. Die Versandadresse und der Einsendeschluss befinden sich auf dem Anmeldeformular.

Die Organisatoren des Wettbewerbs behalten sich das Recht vor, die eingereichten Proben mit im Handel nach dem Zufallsprinzip gekauften Proben zu vergleichen oder sie einer Analyse zu unterbreiten, um ihre Konformität mit den auf dem Teilnahmeformular gemeldeten Werten zu überprüfen.

### **Artikel 7 : FINANZIELLE KONDITIONEN**

Die Teilnahmekosten betragen CHF 160.- pro Wein (inkl. 7.7 % MWST) für die Schweizer und EUR 70.- für die ausländischen Produzenten (entsprechend der höheren Zollgebühren und Versandkosten). Massgebend ist der Produktionsort.

Versandkosten und Zollgebühren gehen zu Lasten des Produzenten.

Die Teilnahmekosten sind vor der Weinprobe gemäß den Anweisungen der Organisatoren entweder per Banküberweisung oder per Kreditkarte für online-Anmeldungen zu entrichten.

### **Artikel 8 : ORGANISATION DER WEINPROBE**

1. Die Weinprobe läuft gemäß der OIV-Norm ab, die unter anderem die absolute Anonymität der vorgestellten Proben gewährleistet. Der Verkostungsbogen ist das OIV-UIQE-Einheitsformular mit einer Skala von 100 Punkten.
2. Grundsätzlich werden die Weine in folgender Reihenfolge von der Jury verkostet:
  - a) Perl- und Schaumweine
  - b) Stille Weine
  - c) SüssweineIn jeder der obengenannten Weinkategorien werden die jüngeren vor den älteren Jahrgängen verkostet, wobei die Serien so homogen wie möglich zu gestalten sind (Alkohol-, Restzuckergehalt).
3. Alle Juries arbeiten unter Aufsicht eines Komitees von 3 Personen :
  - einem Präsidenten,
  - einem Vizepräsidenten,
  - einem Önologen, der den Verband Schweizer Önologen repräsentiert.
4. Das Komitee organisiert die Verteilung der Proben auf die einzelnen Juries.
5. Das Komitee kontrolliert die Aktivitäten der Juries. Seine Mitglieder nehmen nicht an der Notenvergabe teil.
6. Die Jurymitglieder werden namentlich ernannt. Sie können dementsprechend nur vom Komitee ersetzt werden, das sie ernannt hat.

7. Das Komitee behält sich das Recht vor, die Jurymitglieder und die Plausibilität ihrer Beurteilungen zu überprüfen.

## Artikel 9 : AUSZEICHNUNGEN

Die Proben, die in der Verkostung eine gewisse Anzahl Punkte erreicht haben, erhalten eine Auszeichnung. Die Auszeichnungen werden auf Basis des folgenden Punktesystems zugewiesen :

Auszeichnung	Minimalzahl der Punkte
Gold	89 Punkte
Silber	85 Punkte
Bronze	82 Punkte

Höchstens 30 % der teilnehmenden Weine können eine Auszeichnung erhalten. Sollte diese Quote überschritten werden, wird die Minimalzahl der Punkte zum Erhalt einer Auszeichnung nach oben angepasst. Es kann auf die Verteilung von Bronzemedailles verzichtet werden.

Im Falle einer Punktegleichheit von zwei Weinen entscheidet der Durchschnitt der Punkte für das Kriterium "Harmonie, Gesamtbeurteilung" und bei wiederholter Punktegleichheit der des Kriteriums "Geschmack – Qualität".

## Sonderpreise

Das Komitee behält sich die Möglichkeit vor, spezielle Auszeichnungen für Kategorien, Produktionsregionen und/oder spezielle Weinherstellungen zu verleihen, sofern die Anzahl der entsprechenden eingereichten Muster 20 Weine erreicht.

Bei kleineren Musterzahlen sind katégorieübergreifende Umgruppierungen vorbehalten.

Die Ergebnisse werden per Post individuell an die Produzenten gesandt. Das Organisationskomitee wird die Siegerliste möglichst weitläufig verbreiten.

## Artikel 10 : PREISVERLEIHUNG

Eine Preisverleihungszeremonie ist am 29. Juni 2023 in Aigle vorgesehen. Hier werden die Auszeichnungen und die Sonderpreise an die besten jeder Kategorie im Beisein der preisgekrönten Produzenten verliehen.

## Artikel 11 : REKURSVERFAHREN

Die Wettbewerbsresultate sind definitiv, es gibt keine Möglichkeit, diese anzufechten.



## Beilage: Besonderheiten der Weinherstellung

- Reifung im Stahltank
- Holzfassreifung
- Barriqueausbau
- Reifung auf Feinhefe
- Perl- oder Schaumwein
- Reifung im Stahltank
- (teilweise) Blockierung der malolaktischen Gärung
- unfiltriert
- Assemblage (zwangsläufig Kategorie 5) :  
..... % Gutedel andere Rebsorten:  
.....% : .....  
.....% : .....  
.....% : .....
- biologisch
- biodynamisch
- andere: .....
- Passerillage (Kat. 2 & 3)
- Eiswein (Kat. 2 & 3)
- Konzentration (Kat. 2 & 3)
- andere (Kat. 2 & 3): .....

Es ist möglich, mehrere Besonderheiten anzukreuzen. Die Angabe der Besonderheit(en) erlaubt es, den Wein innerhalb der Verkostungsserien optimal einzuordnen. Nur die für die Verkostung notwendigen Informationen werden den Verkostern mitgeteilt.