



Wettbewerbsbedingungen

Vorwort

Der internationale Weinwettbewerb „**FairWineAward**“ fördert nachhaltige Wirtschaftsweisen im Weinbau und der Weinwirtschaft.

Unter Nachhaltigkeit verstehen wir eine Wirtschaftsweise, die die Leistungsfähigkeit eines Ökosystems für kommende Generationen uneingeschränkt erhält. Dies gründet auf den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft und umfasst die gesamte Produktions- und Wertschöpfungskette – vom Weinberg bis hin zur Vermarktung. Dazu gehören ebenso faires Wirtschaften, eine mitarbeiterorientierte chancengleiche Personalpolitik, Engagement vor Ort sowie gesellschaftliche Verantwortung.

Nach welchem Nachhaltigkeits-System gewirtschaftet, ist den einzelnen Betrieben vorbehalten. Gemeinsam sollen alle Zertifizierungen das Ziel unterstützen, ein Nachhaltigkeits-Managementsystem zu implementieren und so Nachhaltigkeit sicht- und messbar zu machen.

Ein aus unserer Sicht praxistauglicher Weg zur Darstellung von Nachhaltigkeit im Weinbau führt über den Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) des Rates für nachhaltige Entwicklung der Bundesregierung Deutschland. Rheinland-Pfalz hat dies in einem „Branchenleitfaden zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) für Weinbaubetriebe“ übersichtlich dokumentiert. (www.nachhaltig-wirtschaften.rlp.de). Von daher legen wird diesen auch als Orientierung und Leitfaden zugrunde.

Allen im **FairWineAward** zugelassenen Rebsorten und Weine ist gemein, dass sie in besonderer Weise den jeweiligen Markt- und Umweltbedingungen angepasst sind und eine naturnahe, umweltschonende, nachhaltige und kulturell wertvolle Weinerzeugung anstreben.

Dabei ist es zunächst unabhängig, ob die Betriebe konventionell-umweltschonend oder ökologisch (biologisch / bio-dynamisch) arbeiten. Im Zuge der Einreichung von Weinen zum Wettbewerb können die Teilnehmer die Mitgliedschaft in einer entsprechenden Organisation dokumentieren.

Mit dem **FairWineAward** fördert der Veranstalter den qualitativen Wettbewerb unter den Erzeugern und bietet zugleich eine attraktive Möglichkeit zur Steigerung der Anerkennung der Weine und Verbesserung der Vermarktung.

Die Durchführung des Wettbewerbs basiert auf Expertise und Information, womit eine faire und zutreffende Beurteilung von Weinen in einem sensorischen Test sichergestellt wird.

Eine aus versierten und beruflich anerkannten Weinexperten und Wissenschaftlern gebildete Jury garantiert eine unabhängige und fachlich zutreffende Bewertung der zum Wettbewerb eingereichten Weine. Mehr Informationen bei unveränderter Neutralität sichern eine faire Beurteilung der Weine.

Die Auszeichnungen für die einzelnen Weine erhalten hierdurch eine hohe Reputation und Anerkennung.

Teilnahmebedingungen

1. Teilnahmeberechtigung

1.1 Teilnahme berechtigt sind alle Erzeuger von Weinen und Schaumweinen, die aus neu gezüchteten, resistenten, historischen oder traditionellen, klassischen Rebsorten oder aus nachhaltiger Produktion erzeugt wurden. Zugelassen sind entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen sowohl alkoholhaltige wie alkoholfreie Erzeugnisse.

1.2. Die Weine müssen den jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen in der Europäischen Union bzw. des jeweiligen Landes oder eines Drittlandes hinsichtlich der Anbaubedingungen, der kellerwirtschaftlichen Behandlung und der Etikettierung und Vermarktung entsprechen.

1.3 Maßgeblich für die Identität des angestellten Erzeugnisses ist die Los- oder amtliche Prüfnummer. Erzeugnisse dürfen wiederholt am Wettbewerb teilnehmen. Es können beliebig viele Erzeugnisse pro Teilnehmer zum Wettbewerb angestellt werden.

1.4 Die zum Wettbewerb angestellten Erzeugnisse müssen den nachfolgend genannten Kategorien entsprechen:

- 1) **RES - Weine aus klima- und pilzresistenten Rebsorten und Neuzüchtungen.**
- 2) **NACH - Weine aus umweltschonend und nachhaltig orientierter Erzeugung** sowie **Bioweine** (alle Rebsorten sind zugelassen).
- 3) **HIS - Weine aus historischen Rebsorten**, die vor 1900 als Rebsorte bekannt waren, unter 1.000 Hektar Rebfläche.
4. **SKT - Schaumweine und Schaumweine mit Herkunfts- und Einzellagenbezeichnung** (aus traditioneller, klassischer Flaschenvergärung,

Methode Rurale, Methodo Antico, Pétillant Naturel sowie Methode Charmat/Methode Martinotti)

5. **NOE - Naturweine, Orangeweine, Experimentelle Weine und Weine aus alternativen Gär- und Ausbaugebinden** wie Amphoren, Betonzisternen u. a.
6. **LOW – Alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine inklusive aromatisierter Produkte**

1.5 Zur Teilnahme berechtigt sind Erzeugnisse, die in Flaschen oder anderen Verpackungsformen abgefüllt sind und den gesetzlichen Bestimmungen für verkehrsfähige Erzeugnisse für den jeweiligen Absatzmarkt entsprechen. Es können auch lose Weine in Form von Fassweinproben angestellt werden.

1.6 Die erhaltenen Auszeichnungen gelten für die jeweilige Los-Nummer und Menge des identischen Erzeugnisses.

2. Einreichung und Produktpass

2.1 Für jedes angestellte Erzeugnis ist eine Produktanmeldung mit vollständig ausgefülltem Produktformular erforderlich. Hierfür steht ein digitales Dokument zur Verfügung, das über die **Internetseite www.fair-wine.com** aufgerufen werden kann. Je Erzeugnis müssen 3 Flaschen/Verpackungseinheiten an den Veranstalter eingereicht werden.

2.2 Die Proben müssen frei Haus, verzollt und versteuert an nachfolgende Empfangs-Adresse des Veranstalters angeliefert werden:

Dr. Hermann Pilz
c/o Fair-Wine-Award
Jahnstraße 22
76833 Knöringen i. d. Pfalz

3. Anstellung

3.1 Für jedes angestellte Erzeugnis ist eine Anstellgebühr in Höhe von **130**

Euro* zzgl. der gesetzlichen Umsatzsteuer zu entrichten. Erst mit vollständiger Entrichtung der Anstellgebühr wird das Erzeugnis zur Teilnahme am Wettbewerb zugelassen. Mit der Gebühr werden die Kosten für die Annahme und Erfassung der Proben, die Juryverkostung sowie die Veröffentlichung und Erstellung der Urkunden und Auszeichnungen gedeckt.

*Bei Anstellung **ab 5 Weinen wird ein Rabatt von 5 %, ab 10 und mehr Weinen von 10 %** gewährt.

4. Fachjury

4.1 Die Verkostung und Bewertung der eingereichten Erzeugnisse erfolgt durch eine fachlich versierte Jury aus anerkannten Weinfachreferenten und ausgebildeten Weinfachleuten. Die Proben werden verdeckt verkostet und nach dem international anerkannten 100-Punkte-Schema sensorisch bewertet.

4.2 Die Jurymitglieder erhalten mit den für die Verkostung notwendigen Informationen zu jedem einzelnen Wein, wie Jahrgang und Rebsorte, die jedoch keine Identifikation des einzelnen Weines erlauben, sowie Informationen zur Produktion- und Vermarktung des Weines, die nach Angaben des Einreichers und/oder Vorschlag des Juryvorstands erfolgt.

4.3 Die Durchführung der Verkostung erfolgt zweimal jährlich.

5. Weinstilistik

Einreicher haben die Möglichkeit Ihren Wein in eine der vorgegebenen Stilistiken einzuordnen.

Weißweine

Weinstil I – leicht und schlank

Weinstil II – lebhaft und aromatisch

Weinstil III – würzig und strahlend

Weinstil IV – kräftig und füllig

Weinstil V – ich passe in kein Schema (z. B. Naturwein, alkoholfreier Wein, uvm. ...)

Rotweine

Weinstil I – leicht und fruchtig

Weinstil II – kraftvoll und würzig

Weinstil III – samtig und schmelzig

Weinstil IV – üppig und opulent

Weinstil V – ich passe in kein Schema (z. B. gereifter Wein, Naturwein, uvm. ...)

Roséweine

Weinstil I – zart und leicht

Weinstil II – fruchtig und saftig

Weinstil III – würzig und aromatisch

Weinstil IV – kräftig und füllig

Weinstil V – ich passe in kein Schema (z. B. Naturwein, alkoholfreier Wein, uvm. ...)

6. Auszeichnungen

6.1 Für die Gewährleistung eines hochwertigen und anerkannten Wettbewerbs kann der Prozentsatz der prämierten Produkte auf maximal 40 Prozent der zum Wettbewerb eingereichten Weine beschränkt werden. Für die prämierten Weine werden die folgenden Prämierungsstufen vergeben

Qualitätsabstufung Beschreibung auf der 100 Punkte Skala Anzahl Sterne

fehlerhaft, ungenügend	50-65 Punkte	
schwach. mit Mängeln	66-71 Punkte	
ausreichend	72-75 Punkte	
zufriedenstellend, durchschnittlich	76-79 Punkte	
gute Qualität, empfehlenswert	80-84 Punkte	2 Sterne
sehr gute Qualität, viel Genuss	85-89 Punkte	3 Sterne
hervorragend, exzellente Qualität	90-94 Punkte	4 Sterne
außerordentliche Weine	95-99 Punkte	5 Sterne
einzigartige, rare Top-Weine	100 Punkte	6 Sterne

unter 60 Punkte

Fehlerhafter Wein, der ungenießbar ist.

60-69 Punkte

Unterdurchschnittliche, einfache Weine mit deutlichen Schwächen, nicht empfehlenswert.

70-79 Punkte

Durchschnittliche Weine ohne Besonderheit, die eingeschränkte Trinkfreude bieten.

2 Sterne 80-84 Punkte

Weine von ansprechender Qualität, die alltäglichen Trinkgenuss bieten.

3 Sterne 85-89 Punkte

Gute bis sehr gute Weine, die viel Genuss bieten (oft zu sehr fairen Preisen).

4 Sterne 90-94 Punkte

Hervorragende Weine, die auf ganzer Linie begeistern.

5 Sterne 95-99 Punkte

Außerordentliche Weine, die wirklich exzellent sind und einen unvergleichlichen Trinkgenuss bieten.

6 Sterne-100 Punkte

Weine von absoluter Weltklasse – sehr selten und daher äußerst begehrt. Rare Topweine aus den besten Jahrgängen.

6.2 Zusätzlich zu den vergebenen Prämierungen und Medaillen, kann die Jury weitere Preise vergeben für beispielsweise den

a) jeweils besten Wein, Schaumwein, etc. der Kategorie

- b) den besten Erzeuger, mit den meisten und am höchst bewerteten Weinen
- c) weitere Sonderkategorien, wie bsplw. bester Wein des jeweiligen Landes, wie beispielsweise.
 - bester deutscher Wein
 - bester französischer Wein
 - bester italienischer Wein
 - bester spanischer Wein
 -
- d) weisen die ausgezeichneten Weine ein besonders gutes Preis-Genuss-Verhältnis auf, kann die Jury den Weinen die Auszeichnung „Fair Buy“ oder „Best Fair Buy“ verleihen.

7. Veröffentlichung

7.1 Die Gewinner und besten Weine der Kategorie bzw. besten Erzeuger ab 2 Sternen erhalten ihre Auszeichnungen nach Beendigung und Auswertung des Wettbewerbs im Rahmen einer Prämierungsveranstaltung oder per Versand der Urkunden.

7.2 Die Veröffentlichung der Ergebnisse erfolgt im Rahmen von Pressemitteilungen, über das Online-Portal des Wettbewerbs und alle sonstigen geeigneten Medien und Social Media Kanäle.

7.3 Die erfolgreichen Teilnehmer haben die Möglichkeit, die für die eingereichten Weine erhaltenen Auszeichnungen für Ihre Werbung zu nutzen. Hierfür gelten die gesonderten Bestimmungen für die Nutzung und Werbung mit Medaillen und Auszeichnungen des Wettbewerbs „**FairWineAward**“.

8. Sonstiges

8.1 Die Anerkennung der Teilnahme und Wettbewerbsbestimmungen erfolgt mit Einsendung der Proben an den Veranstalter **kupino Gesellschaft mbH**.

8.2 Sollte einzelne Bestimmung dieser Wettbewerbs- und Teilnahmebedingungen unwirksam oder nichtig sein, bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt. Für die unwirksame Bestimmung wird eine wirksame Bestimmung als Ersatz eingesetzt, die dem Zweck und Sinn der unwirksamen Bestimmung möglichst nahekommt.

8.3 Für Streitfälle soll das am Sitz der Kupino Gesellschaft mbH zuständige Gericht angerufen werden.

Landau (Pfalz), 27. Juli 2026