

Fair Wine

It's about *wine*

WINE AWARD
WINE ACADEMY
WINE CONSULTING

Wettbewerbsbedingungen

Vorwort

Der internationale Weinwettbewerb „Fair Wine Award“ stellt sich unter dem Motto „Fair hat Zukunft“ den Herausforderungen vor die sich der weltweite Weinbau im Klimawandel und der Anpassung an die veränderten natürlichen und gesellschaftlichen Herausforderungen gestellt sieht.

Dazu gehören Weine aus den traditionellen, klassischen Rebsorten genauso wie Weine aus Rebsorten, die aus neuen Rebenzüchtungen stammen, als robust und vital gelten, besondere Eigenschaften hinsichtlich Widerstandsfähigkeit gegen Rebrkrankheiten aufweisen, aus nachhaltiger Erzeugung sowie Bioweinbau stammen oder Weine, die als historischen Rebsorten einer Weinbauregionen anzusehen sind.

Unter nachhaltiger Erzeugung verstehen wir hierbei Weine, deren Herstellung nachhaltig mess- und sichtbar gemacht werden. Dabei ist es zunächst unabhängig, ob die Betriebe konventionell oder ökologisch (biologisch / biodynamisch) arbeiten.

Nachhaltigkeit bezeichnet eine Wirtschaftsweise, die die Leistungsfähigkeit eines Ökosystems für kommende Generationen uneingeschränkt erhält. Dabei steht dies auf den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales 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 soziale Verantwortung.

Nach welchem zertifizierten Nachhaltigkeits-System die Betriebe dabei arbeiten ist zunächst von untergeordneter Bedeutung. Gemeinsam haben alle Zertifizierungen das Ziel ein Nachhaltigkeits-Managementsystem zu implementieren und so Nachhaltigkeit sicht- und messbar zu machen.

Ein aus unserer Sicht guter 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 ermöglichen.

Mit dem „Fair Wine Award“ 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. Eine aus versierten und beruflich anerkannten Weinexperten und Wissenschaftlern gebildete Jury garantiert eine unabhängige und fachlich zutreffende Bewertung der eingereichten 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, krankheitsresistenten, historischen oder traditionellen, klassischen Rebsorten oder aus nachhaltiger Produktion erzeugt wurden.

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) **Weine aus klima- und pilzresistenten Rebsorten und Neuzüchtungen.**
- 2) **Weine aus umweltschonend und nachhaltig orientierter Erzeugung** sowie **Bioweine** (alle Rebsorten sind zugelassen).
- 3) **Weine aus historischen Rebsorten**, die vor 1900 als Rebsorte bekannt waren, unter 1.000 Hektar Rebfläche.
4. **Schaumweine** (aus traditioneller, klassischer Flaschenvergärung, Methode Rurale, Methodo Antico und Pétillant Naturel)
5. Schaumweine mit Herkunfts- und Einzellagenbezeichnung (auch Methode Charmat)
6. **Naturweine, Orangeweine, Experimentelle Weine und Weine aus alternativen Gär- und Ausbaugebinden** wie Amphoren, Betonzisternen u. a.

1.5 Teilnahme berechtigt sind Erzeugnisse, die in Flaschen oder anderen Verpackungsformen abgefüllt sind und den entsprechenden 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.

1.7 Im Fall von angestellten Fassweinen bzw. Teilfüllungen, ist für die Verwendung der Auszeichnung eine sensorische und analytische Identitätsprüfung gegenüber dem abgefüllten und auszuzeichnenden Erzeugnis erforderlich.

Hierzu hat der Einreicher drei Probeflasche der jeweiligen Abfüllung an die Empfangsadresse des Veranstalters sowie einen erneuten Untersuchungsbefund eines anerkannten Weinlaboratoriums des abgefüllten Weines/Erzeugnisses zu senden.

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.

2.2 Je Erzeugnis müssen 3 Flaschen/Verpackungseinheiten an den Veranstalter eingereicht.

2.3 Zu jedem eingereichten Produkt muss ein Untersuchungsbefund eines zugelassenen Weinlaboratoriums vorgelegt werden. Im Fall einer digitalen Anmeldung ist das Dokument als pdf anzufügen.

2.4 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 **125 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.

4.2 Für die Teilnahme als Juror ist ein Berufs- oder Studienabschluss in einer staatlich anerkannten weinfachlichen Ausbildung oder eine allgemein anerkannte Fort- und Weiterbildung im Wein- und Getränkesektor nachzuweisen.

Die Proben werden verdeckt verkostet und nach dem international anerkannten 100-Punkte-Schema sensorisch bewertet.

4.3 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.

4.4 Die Durchführung der Verkostung erfolgt zweimal jährlich.

5. Weinstilistik

Für die Probenfolge der eingereichten Weine werden folgende Geschmackstypen verwendet:

Jeder Einreicher kann seine Weine/Erzeugnisse in eine der vorgegebenen Stilistiken einordnen.

Weißweine

Weinstil I – leicht und schlank

Weinstil II – lebhaft und aromatisch

Weinstil III – würzig und strahlig

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 wird der Prozentsatz der prämierten Produkte auf maximal 40 Prozent der zum Wettbewerb eingereichten Weine beschränkt. Für die prämierten Weine werden die folgenden Prämierungsstufen vergeben

Qualitätsabstufung/Beschreibung	100er Skala	Sterne
fehlerhaft, ungenügend	50-65 Punkte	.
schwach, mit Mängeln	66-71 Punkte	.
ausreichend	72-75 Punkte	.
empfehlenswert	76-84 Punkte	Fair Buy
sehr gut	85-89 Punkte	3 Sterne
hervorragend	90-94 Punkte	4 Sterne
spitze, Weltklasse	95-97 Punkte	5 Sterne
einzigartig	98-100	6 Sterne

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

- a) jeweils besten Wein, Schaumwein, etc. der Kategorie
- b) den besten Erzeuger, mit den meisten und am höchst bewerteten Weinen
- c) weitere Sonderkategorien
- d) Weine, die mit zufriedenstellend oder gut bewertet wurden, kann die Jury mit „Fair Buy“ oder „Best Fair Buy“ auszeichnen.

7. Veröffentlichung

7.1 Die Gewinner und besten Weine der Kategorie bzw. besten Erzeuger erhalten ihre Auszeichnungen nach Beendigung und Auswertung des Wettbewerbs im Rahmen einer Prämierungsveranstaltung

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 und in der Etikettierung zu nutzen. Hierfür gelten die gesonderten Bestimmungen für die Nutzung und Werbung mit Medaillen und Auszeichnungen des Wettbewerbs „**Fair Wine Award**“.

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 Sinne der unwirksamen Bestimmung möglichst nahekommt.

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

Landau (Pfalz), 14. Oktober 2024