

DURCHFÜHRUNGSSTATUTEN

PIWI International Wine Challenge 2026

Die PIWI International Wine Challenge ist weit mehr als ein Wettbewerb – sie ist eine Bühne für die Zukunft des Weins. Hier treten PIWI-Weine aus der ganzen Welt an und zeigen eindrucksvoll, welches Qualitätsniveau diese innovativen Rebsorten heute erreichen.

Ziel ist es, die besten PIWI-Weine zu entdecken, auszuzeichnen und ihre Strahlkraft weit über die Fachwelt hinaus sichtbar zu machen. Gleichzeitig entsteht ein einzigartiger internationaler Vergleich, der die Vielfalt der Herkunft, die Handschrift der Winzer und die Besonderheiten der Regionen sensorisch erlebbar macht.

Für Winzerinnen und Winzer bietet die Wine Challenge die Möglichkeit, sich auf internationalem Parkett zu beweisen, sich zu vernetzen und Teil einer dynamischen, zukunftsorientierten Bewegung zu sein – einer Bewegung, die den Weinbau nachhaltig prägt.

1. Organisator und Einführung in den Wettbewerb

Der Wettbewerb wird vom Národní vinařské centrum, o.p.s. (Nationales Weinzentrum), Sobotní 1029, 691 42 Valtice, Tschechische Republik, in Zusammenarbeit mit dem Dachverband PIWI International organisiert.

Der Wettbewerb entspricht den nationalen Standards der Weinwettbewerbe in der Tschechischen Republik und wird bereits zum dritten Mal vom Nationalen Weinzentrum in Valtice in Kooperation mit PIWI International durchgeführt wird.

2. Bedingungen für die Teilnahme

Die angemeldeten Weine müssen den Bedingungen dieses Statuts entsprechen und in Übereinstimmung mit der Weingesetzgebung des Herkunftslandes des jeweiligen Weines hergestellt werden. Bei der Registrierung von Wein erklärt sich der Antragsteller bereit, die Bedingungen dieses Statuts einzuhalten.

Die registrierte Weinprobe darf nur von PIWI-Trauben stammen und muss nach guter önologischer Praxis hergestellt sein, die nicht gegen gesetzliche Vorschriften verstößt.

3. Datum der Verkostung

Die Verkostung findet am 29. Juni 2026 im Nationalen Weinzentrum in Valtice statt.

Die Preis- und Urkundenverleihung findet dieses Jahr am 29. Juli in Trient statt und wird gemeinsam mit PIWI Italia im Renaissancepalais Palazzo Roccabruna in der Innenstadt von Trient organisiert.

4. Weinregistrierung und Probenlieferung

Die Weinregistrierung erfolgt über ein Online-System auf der Website www.elwis.cz.

Der Antragsteller muss für jeden Wein die folgenden Informationen ausfüllen

- Handelsname des Weins (entsprechend dem Weinetikett)
- Sorte (oder Sortenzusammensetzung in der Cuvée)
- Jahrgang
- Qualitätskategorie oder Appellation
- Herkunftsland, eventuell Weinregion
- Gehalt an Restzucker in g/l
- Gehalt an Säuren in g/l
- Alkoholgehalt in %
- Wettbewerbskategorie nach diesem Statut.

Anmeldeschluss für die Weine: 15. Juni 2026

Anlieferadresse:

National Wine Centre
Centrum Excellence, Sobotní 1029, 691
42 Valtice, Czech Republic
Tel. Kontakt: Petr Gondas +420 602 470 261

Eine Probe entspricht: 2 vollständig abgefüllte Flaschen (0,75 l oder 0,5l)

Alle Weinproben müssen vollständig so eingestellt sein, dass sie verkauft werden können und den gesetzlichen Bestimmungen des Herkunftslandes entsprechen. Sollten bei der Anmeldung falsche Daten angegeben worden sein, hat der Veranstalter das Recht, die Probe ohne Rückerstattung der Anmeldegebühr aus dem Bewerb zu nehmen.

Mit der Weinprobe muss eingereicht werden:

- Ein Anmeldeformular, das aus dem Online-System ausgedruckt und von einer verantwortlichen Person im Namen des Anmelders unterzeichnet wurde.
- **Aus organisatorischen Gründen müssen alle Weinproben zwischen dem 15.6 und 19.6 bzw. in der Kalenderwoche 25 angeliefert werden!**

5. Einreichgebühr pro Weinprobe

Die Anmeldegebühr ist direkt an PIWI International zu entrichten. PIWI International ist von der Mehrwertsteuer befreit und erhebt keine zusätzliche Mehrwertsteuer auf die Gebühr.

Einreichgebühr pro Wein für Mitglieder: 85€ (für jeden zusätzlichen Wein beträgt die Einreichgebühr 50€)

Für NICHT-Mitglieder: 105€ (für jeden zusätzlichen Wein beträgt die Einreichgebühr 85€)

Jeder Bewerber muss die Anmeldegebühr vor der Verkostung per Banküberweisung bezahlen, entsprechend der vom Veranstalter per E-Mail zugesandten Rechnung. Falls die Gebühr nicht rechtzeitig bezahlt wird, wird die Weinprobe vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Konto Name : **PIWI International**
Name der Bank: **Postbank NL Karlsruhe**
IBAN: **DE55 6601 0075 0339 7627 59**
BIC/SWIFT: **PBNKDEFF**

ACHTUNG: Der Weinbaubetrieb bzw. Winzer ist selbst für das rechtzeitige Einlangen der Weine zuständig. Sollten die Weine nicht im Weinbauzentrum ankommen wird die Einreichgebühr **NICHT** rückerstattet.

6. Zusammensetzung der Jury

Der **Jurypräsident** leitet in Zusammenarbeit mit dem Direktor und dem Önologen die Arbeit der Jury und beaufsichtigt den Ablauf des Wettbewerbs. Der Präsident entscheidet über die Bewertungsmethode und löst eventuelle Streitfragen bei der Weinbewertung. Der Präsident hat Zugang zur Vorbereitung der Proben und achtet auf die Anonymität der Weine, die den Verkostern vorgelegt werden.

Der **Wettbewerbsdirektor** entscheidet in Zusammenarbeit mit dem Jurypräsidenten und dem Önologen über organisatorische Fragen und leitet das Personal.

Ein **Önologe** ist verantwortlich für die korrekte Handhabung und Kennzeichnung der Weine, die korrekte Eintragung der Weine in das Computer-Bewertungssystem, die korrekte Sortierung der Weine für die Jurys, die Temperatur und die korrekte Präsentation der Weine sowie die Gewährleistung der Anonymität der präsentierten Weine. Auf Anfrage des Jury-Präsidenten oder der Jury-Vorsitzenden liefert er detaillierte analytische Daten über mögliche strittige Proben; allerdings nur, ohne den Grundsatz der Anonymität der präsentierten Weine zu verletzen.

Vorsitzender und Mitglieder der Jury

Die Weine werden von einer internationalen Jury bewertet, die sich aus bedeutenden Weinexperten aus der Tschechischen Republik sowie aus Italien, Österreich, Deutschland und der Schweiz zusammensetzt. Die Anzahl der Jurymitglieder pro Verkostergruppe darf nicht unter fünf liegen.

Die einzelnen Jurymitglieder werden vom Veranstalter aus allgemein anerkannten Experten auf dem Gebiet der sensorischen Weinanalyse ernannt. Die Juroren aus der Tschechischen Republik müssen eine gültige sensorische Prüfung nach der europäischen Norm CSN ISO 8586-2 oder CSN EN ISO 8586 für sensorische Sachverständige oder eine gleichwertige Prüfung abgelegt haben.

Die Leitung der Verkoster obliegt dem vom Veranstalter ernannten Juryvorsitzenden, der über Erfahrungen aus anspruchsvollen nationalen oder internationalen Weinwettbewerben verfügt. Die Bewertung des Juryvorsitzenden fließt in die Gesamtbewertung ein.

7. Bewertung der Weine

Die Weine werden in einem 100-Punkte-System nach der OIV-Norm von 2009 mit Hilfe des ELWIS-Computersystems zur Weinbewertung des Nationalen Weinzentrums bewertet. Das Bewertungsergebnis einer Probe ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen der Jurymitglieder unter Eliminierung der Extremwerte. Bei Punktgleichheit ist gemäß Artikel 9 dieses Statuts das folgende Kriterium das arithmetische Mittel und dann der Medianwert. Falls auch dann keine Entscheidung über eine Auszeichnung getroffen werden kann, wird die Auszeichnung allen Proben oder Kollektionen mit der gleichen Bewertung zuerkannt.

Die endgültige Bewertung eines Verkosters wird auf einem ausgedruckten Formular des Bewertungssystems vom Verkoster und dem Juryvorsitzenden unterzeichnet und mindestens 5 Jahre lang archiviert.

Die Temperatur im Verkostungsraum liegt zwischen 21 und 23 °C, und der Raum ist vor äußeren Einflüssen, insbesondere Gerüchen, Lärm usw., geschützt.

Die Weine werden nach Kategorien, dann nach Sorten und dann nach Restzucker in aufsteigender Reihenfolge klassifiziert.

Die Weine werden bei den folgenden Temperaturen zur Bewertung vorgelegt:

- Weiß- und Roséweine, natürliche Süßweine und Likörweine 10-12 °C
- Rotweine 16-18 °C
- Schaumweine 9-10 °C

Die Weinbewertung ist streng anonym und der Veranstalter sorgt dafür, dass die Probe vor der sensorischen Bewertung nicht identifiziert werden kann.

Jeder Verkoster bewertet individuell und hat einen separaten Verkostungsplatz, der gemäß den Verkostungsregeln ausgestattet ist, insbesondere mit stillem Wasser, Weißbrot, Servietten und einem Gefäß zum Ausgießen des Weins.

Die Bewertung der Weine erfolgt unabhängig, wobei auf eine hohe Objektivität der Bewertung Wert gelegt wird. Eine Diskussion über eine Probe vor der Abgabe der Bewertung ist erlaubt, wenn der Vorsitzende dem zustimmt.

Die Jury bewertet die Weine in der Regel am Vormittag in einzelnen Serien, die durch Pausen unterbrochen werden; die Zeit für die Bewertung ist von 8:30 bis 17:30 Uhr festgelegt. Jeder Bewertungstag beginnt mit einer Debatte und einer Kalibrierungsprobe. An einem Tag

werden in der Regel 3-4 Serien mit 12-15 Proben bewertet. Die Gesamtzahl der bewerteten Proben in einer Jury an einem Tag beträgt nicht mehr als 50.

8. Auszeichnungen

88 bis 90,99 Punkte: sehr gut = SILBER

91 bis 94,99 Punkte: ausgezeichnet = GOLD

95 Punkte und mehr: hervorragend / Spitzenwein = TOP GOLD

Möglichkeit der Etikettierung der Flaschen

Auf der Grundlage des Diploms, das die entsprechende Auszeichnung oder Medaille bescheinigt, ist der Hersteller berechtigt, die Flaschen der entsprechenden Produktionscharge mit Klebeetiketten zu versehen, auf denen die Auszeichnung und der Wettbewerb angegeben sind.

Der Antragsteller kann diese Klebeetiketten bei PIWI International kaufen. Jede andere Kennzeichnung der Flaschen als jene mit den vom Veranstalter ausgegebenen Etiketten ist verboten.

Außerdem kann der Antragsteller eine grafische Darstellung der Medaille in seinem Werbematerial, in Preislisten, Katalogen, auf Websites usw. verwenden.

9. Bekanntmachung der Ergebnisse

Die Wettbewerbsergebnisse werden im Wettbewerbskatalog veröffentlicht, der am Tag der Bekanntgabe der Ergebnisse und der Preisverleihung herausgegeben wird. Im Katalog werden nur die Weine mit einer Bewertung von mehr als 80 Punkten aufgeführt. (Der Veranstalter behält sich das Recht vor, diese Grenze nachträglich zu ändern.) Die Ergebnisse werden außerdem von Medienpartnern, auf Kanälen der sozialen Medien und auf den Websites von PIWI International veröffentlicht.

10. Kategorien

Kategorie 1A: trocken (unter 9g Restzucker) und bis zu 12% Alk (Weiß)

Kategorie 2A: trocken (unter 9g Restzucker) und über 12% Alk (Weiß)

Kategorie 3A: Wein mit Restsüße über 9g Restzucker (Weiß)

Kategorie 1B: trocken up to 4g (Rotwein)

Kategorie 2B: Wein mit Restsüße über 4g Restzucker (Rot)

Kategorie C: Roséweine

Kategorie D: Natursüße Weine (Rot/Weiß und Rose über 45g Restzucker)

Kategorie E: Schaumweine und Perlweine

Kategorie F: Natur- und Orangenweine

Die Anzahl der Kategorien kann bei Bedarf geändert werden. Es können auch Categoriesieger proklamiert werden.