



Concours de Qualité des Vins. PRESS WINE COMPETITIONS

Formato: Dégustation à l'aveugle:

L'Association Espagnole des Journalistes et Écrivains du Vin et des Spiritueux (ci-après AEPEV), association professionnelle réunissant des communicants, journalistes et auteurs spécialisés dans le monde du vin et des spiritueux, convoque l'édition 2026 des PRESS WINE COMPETITIONS (ci-après PWC), Concours de Qualité des Vins et Spiritueux.

Ce concours se déroulera avec la participation d'un Comité composé de membres sélectionnés parmi les adhérents de l'AEPEV, comprenant des dégustateurs, sommeliers, oenologues et communicateurs spécialisés, tous professionnels du secteur.

Les PWC 2026, se dérouleront en deux éditions.

L'édition ESTIVALE aura lieu entre le 1 al 15 juin 2026.

L'AEPEV poursuit avec les PWC 2026 les objectifs suivants:

- Mettre en valeur les vins de qualité qui méritent une critique favorable grâce à leurs qualités intrinsèques révélées par une dégustation à l'aveugle.
- Contribuer à la connaissance et à la valorisation des nouvelles tendances du marché, avec l'intégration deS catégories de **boissons à faible teneur en alcool**, telles que les moûts partiellement fermentés, les vins désalcoolisés et les spiritueux désalcoolisés.
- Faire connaître dans le commerce et auprès des consommateurs les vins de qualité perçue par un collectif significatif de l'Opinion publique.
- Continuer à contribuer à la diffusion de la culture du vin et à la promotion d'une consommation responsable, compte tenu des nombreuses qualités liées au plaisir et au bien-être qu'il peut offrir.
- Favoriser le marché du vin, à travers le développement d'une campagne de communication mettant en avant ses valeurs sociales et économiques pour la société espagnole, en luttant contre le



dépeuplement et en défendant les produits de proximité ainsi que l'économie locale de chaque territoire.

- Maintenir l'engagement de l'AEPEV à contribuer à la connaissance et au plaisir du vin auprès des amateurs.
- Réunir vignerons, producteurs et amateurs de vins et de spiritueux afin de rendre visible et active leur contribution essentielle à ce secteur.
- Réunir des dégustateurs de prestige et des journalistes espagnols afin de favoriser les contacts professionnels et, le cas échéant, proposer des suggestions de toute nature aux organismes du secteur concernés.
- Stimuler la présence de l'Opinion publique, à travers ses médias, dans tous les domaines liés à l'élaboration, la distribution, la commercialisation et la consommation des vins et des spiritueux.

RÈGLEMENT DU CONCOURS PRESS WINE COMPETITIVOS Edition 2026 Estivale

Article 1.- Champ du Concours

Le champ du Concours comprend les vins, les boissons à base de vin à teneur réduite en alcool ainsi que les boissons apéritives spiritueuses commercialisées en Espagne.

Aucune limitation géographique n'est établie quant à l'origine des produits participants.

Peuvent participer à l'appel du Concours les personnes physiques ou morales, associations et entités, productrices ou commercialisant des vins et des boissons spiritueuses embouteillées.

CONDITIONS DE PARTICIPATION.

Article 2.- Catégories de produits pouvant concourir

Vins, Spiritueux Apéritifs, Vins aromatisés et Boissons à teneur réduite en alcool.

Les vins présentés au Concours doivent être inscrits dans l'une des catégories indiquées dans l'Annexe 1.

Les spiritueux présentés au Concours doivent être inscrits dans l'une des catégories indiquées dans l'Annexe 2.

Les vins aromatisés présentés au Concours doivent être inscrits dans l'une des catégories indiquées dans l'Annexe 3.

Les mouûts partiellement fermentés et les vins désalcoolisés doivent être inscrits dans l'Annexe 4.

Article 3.- Frais d'inscription.

Les frais d'inscription s'élèvent à 125 euros (taxes comprises) pour le premier échantillon et à 100 euros (taxes comprises) pour chacun des échantillons supplémentaires présentés par la même cave.



Un Pack 3 est proposé pour l'inscription de jusqu'à 3 vins, vermouths ou spiritueux pour un montant de 300 euros.

Un Pack 10 est proposé pour l'inscription de jusqu'à 10 vins, vermouths ou spiritueux pour un montant de 650 euros.

L'enregistrement des échantillons s'effectue via le site internet du concours : www.premiosaepev.es.

Il peut également être réalisé à l'aide du formulaire d'inscription, à envoyer par courrier ou par e-mail.

Les frais peuvent être réglés par carte de crédit ou par virement bancaire à effectuer sur le compte courant suivant:

AEPEV

EUROCAJA RURAL

CCC: ES22 3081 0295 1050 0045 2696

Lors de l'exécution du paiement ou du virement, il devra être indiqué comme référence la dénomination du produit ainsi que le nom de la cave ou de l'entité qui le présente.

Les droits d'inscription ne seront pas remboursés pour les échantillons qui n'arriveraient pas à destination en raison de perte ou de casse, ni pour ceux reçus hors du délai établi, ou exclus du Concours pour non-respect des règles de participation.

Ces échantillons pourront être retournés à leur expéditeur, à la demande de celui-ci et à ses frais, dans un délai de 30 jours suivant la tenue du Concours.

Les échantillons devront être envoyés avec les frais de transport et de livraison à domicile dûment acquittés.

Article 4. -Demandes et lien de présentation.

L'inscription peut être réalisée via le site : www.premiosAEPEV.es

Si vous préférez vous inscrire de manière manuelle, vous pouvez utiliser le formulaire d'inscription (Annexe 5). Les informations suivantes devront obligatoirement être renseignées :

Identification complète et exacte du participant ainsi que les données fiscales de l'entreprise à laquelle devra être adressée la facture ultérieurement.

Désignation exacte du produit, conformément à la réglementation applicable, ainsi que son millésime. Indication géographique protégeant son origine et autres mentions de qualité, si celles-ci figurent sur l'étiquetage.

Categorice du produit selon la classification établie dans les annexes 1, 2, 3 ou 4.





Variété ou variétés de raisins et leurs pourcentages ; ingrédient principal dans l'élaboration des spiritueux ; ainsi qu'une brève description des ingrédients, épices ou botaniques des vermouths.

Les formulaires d'inscription, dûment complétés, accompagnés du justificatif de paiement des droits d'inscription, devront être envoyés par fax ou par courrier électronique avant 14 heures le 1er juin 2026, à l'adresse du concours.

AEPEV Premios PWC 2026

C/ Mártires Concepcionistas, 19

28006 Madrid

Numéro de Téléphone: + 34 629178840

registro@premiosaepev.es

Article 5.-Échantillons.

Les échantillons de chaque produit devront être présentés à l'adresse mentionnée ci-dessus avant 14 heures le 3 juin 2026 et seront constitués de 3 bouteilles comprises entre 70 cl et 100 cl.

Les bouteilles, avec leur étiquetage d'origine complet, devront être envoyées dans un emballage dûment scellé, qui devra parvenir à destination avec les scellés intacts.

Les documents suivants devront être joints aux échantillons :

- L'original du formulaire d'inscription selon le modèle de l'Annexe 5
- Le justificatif de paiement ou de virement des frais d'inscription.

Article 6. - Comité Directeur.

Le Concours se déroulera sous l'autorité du Comité Directeur, dont la mission est de veiller au bon déroulement des opérations de préparation et d'examen des échantillons, ainsi qu'à la communication des résultats, conformément aux normes des organismes du vin applicables aux concours internationaux.

Le Comité Directeur sera composé de :

- Le Président du Concours : le Président de l'AEPEV, **M. José Luis Murcia**
- Le Directeur Technique du Concours : **M. Ernesto Gallud Mira**, Secrétaire Général de l'AEPEV

Le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation pourra désigner un représentant pour faire partie de la Table Présidentielle ; de même, un représentant des Communautés Autonomes présentant des vins au Concours pourra également être intégré à cette Table Présidentielle.

Article 7. - Directeur Technique du Concours

Le Directeur technique du Concours a pour mission de garantir son déroulement conformément au présent Règlement ; il veillera au bon déroulement de la préparation et de l'examen organoleptique des échantillons ainsi qu'à la communication des résultats.



Le Directeur technique du Concours sélectionne et désigne, à titre personnel, les membres des Jurys ainsi que leurs présidents.

Artículo 8. - Déroulement du concours

Le Directeur technique du Concours définira et adoptera les règles qu'il jugera opportunes pour le bon déroulement du Concours, en garantissant le respect du présent règlement. En particulier :

- Les membres de l'AEPEV pourront être tuteurs des inscriptions réalisées par les caves et seront choisis par les entreprises inscrites.
- Enregistrer et cataloguer les échantillons reçus ainsi que la documentation correspondante.
- Assurer la garde et la conservation des échantillons dans des conditions appropriées.
- Veiller à l'anonymat absolu des vins, spiritueux et vermouths soumis à dégustation, ainsi qu'à la confidentialité des résultats jusqu'à la fin du concours.
- Les Jurys seront composés d'experts dégustateurs appartenant à l'AEPEV et à la CODHIVI, disposant d'une large expérience dans les concours internationaux.
- Contrôler, avant la constitution des Jurys, l'organisation de la dégustation, notamment l'ordre de présentation des vins.
- Vérifier le respect de la réglementation en vigueur, en particulier celle relative aux Appellations d'Origine Protégée.
- Proposer à la Table Présidentielle, pour approbation, les Jurys nécessaires au déroulement de la dégustation, en fonction du nombre d'échantillons dans chacune des catégories définies à l'article 2.
- Chaque Jury sera composé d'un minimum de trois membres, comprenant des techniciens, œnologues, sommeliers, représentants de la presse spécialisée, etc., de prestige reconnu dans leur activité.
- Contrôler l'organisation des sessions de dégustation et leur déroulement, ainsi que la bonne complétion des fiches de dégustation.
- Remettre à tous les membres des Jurys de dégustation le présent Règlement ainsi que les règles applicables au déroulement du Concours, le cas échéant.
- Pour le calcul des résultats, une note sera attribuée à chaque échantillon, déterminée par la moyenne des notes attribuées par les membres des Jurys.
- La dégustation des produits sera publique et réalisée selon le système de dégustation à l'aveugle, en utilisant les modèles de fiches d'analyse sensorielle employés dans les principaux concours internationaux pour les vins tranquilles et pour les vins perlants / effervescents.
- Seuls les membres de la Table Présidentielle auront accès à la tabulation des résultats.
- Seuls les noms des gagnants seront rendus publics.
- La décision du Jury aura un caractère définitif et sans appel.

Article 9. - Fonctionnement des Jurys

- 1.- Le Directeur du Concours pourra réunir les Jurys lors d'une ou plusieurs sessions d'information et de dégustation commune, afin de commenter ou confronter les opinions.
- 2.- Les Jurys respecteront scrupuleusement les règles du présent Règlement, dont le texte sera mis à leur disposition pendant toute la durée du Concours.



3.- Chaque membre du Jury sera tenu de respecter l'anonymat absolu des échantillons, principe fondamental du Concours.

4.- Les Jurés attribueront leurs notes via un système informatique (tablettes) connecté à un ordinateur central, permettant au Directeur de la dégustation d'assurer le suivi.

5.- Chaque membre du Jury complétera la fiche de dégustation relative à l'échantillon présenté, en cochant la case d'évaluation qu'il jugera appropriée et en signant à l'emplacement prévu. L'absence de remplissage complet des rubriques ou l'absence de signature entraînera la suspension du système, avec notification au Directeur de cette situation.

6.- Les sessions de dégustation, qui se dérouleront de préférence chaque jour de 17h à 21h l'après-midi et de 11h à 14h le matin, seront au nombre de deux ou trois par jour et par Jury, avec un maximum de 15 vins par session. Le nombre d'échantillons dégustés par un Jury ne dépassera pas 45 par jour.

Le Directeur technique du Concours établira les pauses nécessaires entre les sessions afin que les membres des Jurys disposent d'un repos suffisant.

Article 10. - Ordre de présentation et température des échantillons. La présentation des échantillons aux Jurys sera réalisée par séries homogènes successives selon l'ordre suivant :

Vins

1. Moûts partiellement fermentés, vins désalcoolisés et boissons rafraîchissantes à base de vin
2. Effervescents
3. Blancs
4. Rosés
5. Rouges
6. Vins généreux et vins de liqueur

Dans chaque catégorie, les vins secs seront dégustés avant les vins doux, et les vins jeunes avant les vins âgés.

La dégustation des vins sera réalisée aux températures suivantes :

- Vins effervescents : 6° – 10°C
- Vins blancs : 6° – 10°C
- Vins rosés : 8° – 12°C
- Vins rouges et vins élevés : 14° – 18°C
- Vins de liqueur : 14° – 18°C
- Vins généreux (Finos et Manzanillas) : 6° – 10°C

Spiritueux

- Par types de produits ou catégories
- De la plus faible à la plus forte teneur alcoolique



- Du plus faible au plus grand nombre d'ingrédients distillés
- Du plus faible au plus fort degré alcoolique

Article 11. - Attribution des prix

La procédure d'attribution des prix sera conforme au règlement défini par les Organismes Internationaux du Vin.

Les sessions de dégustation se dérouleront du 6 au 12 juin 2026, dans un lieu choisi par l'organisation, qui sera communiqué à l'avance.

Le Jury attribuera, dans chaque catégorie de vin, les distinctions selon les notes suivantes :

- Grand Or : 95 – 100 points
- Or : 85 – 94,99 points
- Argent : 75 – 84,99 points

Le nombre total de distinctions attribuées ne pourra pas dépasser 40 % du total des échantillons présentés au concours.

Les vins ayant obtenu une distinction Or avec une note égale ou supérieure à 96 points seront classés dans la catégorie Grand Or.

Les distinctions, dans chacune des catégories, consisteront en un diplôme.

Les caves récompensées ne pourront pas utiliser l'anagramme de l'AEPEV, ni le signe distinctif de PWC, ni reproduire leurs images sur des bouteilles, brochures ou autres supports publicitaires, sans l'autorisation préalable de l'AEPEV.

L'AEPEV garantit la diffusion des vins récompensés auprès des médias appartenant aux membres de l'AEPEV, ainsi que dans tout autre média jugé pertinent pour leur promotion. De la même manière, les vins primés seront mis en avant dans toutes les activités, foires et congrès auxquels l'AEPEV participera.

Article 12. – Conformité avec le Règlement

Le formulaire d'inscription signé et tamponné, nécessaire pour participer aux Prix PWC 2026, implique de la part du participant l'acceptation et le respect des dispositions établies dans le présent règlement, telles que définies dans ses différents articles.



ANNEXE 1

PWC 2026 Edition ESTIVALE CATÉGORIES DU CONCOURS

VINS

Moûts partiellement fermentés, vins désalcoolisés et boissons rafraîchissantes à base de vin

Boissons rafraîchissantes à base de vin (Tinto de Verano)

1.2 Moûts partiellement fermentés

Vins désalcoolisés

2. Vins Effervescents

2.1 Vin de base sans bois

2.2 Vin de base avec bois

3. Vins Blancs

3.1 Blancs sans bois

3.2 Blancs avec bois

4. Vins Rosés

5. Vins Rouges

5.1 Sans bois

5.2 Avec bois (millésimes 2024 et 2025)

5.3 Avec bois (millésimes antérieurs)

6. Vins Généreux et Doux

6.1 Généreux (Finos et Manzanillas)

6.2 Doux

6.3 Vins de liqueur



Dans le cas où une catégorie ne réunirait pas un minimum de 8 échantillons, ceux-ci seront intégrés dans la catégorie générale correspondante.

ANNEXE 2

PWC 2026 Edition ESTIVALE CATÉGORIES DU CONCOURS VERMOUTHS

- A. - Vermouth Blanc
- B. - Vermouth Rosé
- C. - Vermouth Rouge
- D. - Vermouth Sec
- E. - Autres Vermouths
- F. - Spritz, apéritifs rouges

Dans le cas où une catégorie ne réunirait pas un minimum de 8 échantillons, ceux-ci seront intégrés dans la catégorie générale correspondante

ANNEXE 3

WC 2026 Edition ESTIVALE CATÉGORIES DU CONCOURS SPIRITUEUX

Spiritueux issus du raisin

1. — Eaux-de-vie, élevées sous bois
2. — Eaux-de-vie non élevées
3. — Brandies, Cognac, Armagnac
4. — Piscos
5. — Autres (ceux ne relevant pas des catégories précédentes)



Spiritueux non vinicoles

- A. — Anis, pacharans, boissons anisées
- B. — Eaux-de-vie de fruits (Calvados, Poire Williams)
- C. — Eaux-de-vie de céréales ou de pomme de terre
- D. — Tequilas, mezcal
- E. — Gins
- F. — Vodkas
- G. — Rhum, cachaças
- H. — Whisky, whiskey
- I. — Crèmes et liqueurs diverses
- J. — Autres

Dans le cas où une catégorie ne réunirait pas un minimum de 5 échantillons, ceux-ci seront intégrés dans la catégorie générale correspondante.

ANEXO 4

PWC 2026 Edition ESTIVALE CATÉGORIES DU CONCOURS APÉRITIFS SPIRITUEUX

M — Boissons spiritueuses apéritives avec alcool

K — Boissons spiritueuses désalcoolisées

Q — Autres (celles ne relevant pas des catégories précédentes)

