



Concours de Qualité des Vins: PRESS WINE COMPETITIONS Format: 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 2026), 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, œnologues et communicateurs spécialisés, tous professionnels du secteur.

Les PWC 2026 auront lieu du 26 au 30 octobre 2026.

Objectifs des PWC 2026 :

- Mettre en valeur les vins de qualité qui méritent une critique favorable grâce à leurs qualités intrinsèques révélées par une dégustation à l'aveugle.
- Faire connaître, dans le commerce et auprès des consommateurs, les vins reconnus comme qualitatifs par un collectif significatif de l'opinion publique.
- Continuer à promouvoir la culture du vin et une consommation raisonnable de celui-ci, vecteur de bien-être et de plaisir personnel.
- Soutenir le marché vitivinicole en développant une campagne de communication autour de ses valeurs sociales et économiques pour la société espagnole, en luttant contre la





désertification rurale et en défendant les produits de proximité et l'économie locale de chaque territoire.

- Maintenir l'engagement de l'AEPEV à favoriser la connaissance et le plaisir du vin auprès des amateurs.
- Rassembler producteurs et passionnés du vin et des spiritueux pour mettre en lumière leur contribution essentielle à ce secteur.
- Réunir des dégustateurs de renom et des journalistes espagnols pour encourager les échanges professionnels et, le cas échéant, formuler des propositions à destination des instances compétentes du secteur.
- Stimuler la présence médiatique dans toutes les dimensions de l'élaboration, la distribution, la commercialisation et la consommation des vins et spiritueux.

RÈGLEMENT DU CONCOURS PWC 2026

Edition 2026

Article 1: Champ du Concours

Le champ d'application du Concours comprend les vins et spiritueux commercialisés en Espagne.

Aucune origine géographique n'est exclue de la participation.

Peuvent participer à l'appel à candidatures du Concours les personnes physiques ou morales, les associations et entités qui produisent des vins et des spiritueux embouteillés.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Article 2 – Catégories de produits éligibles

Vins, Spiritueux et Vermouths

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

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

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

Article 3 – Frais d'inscription

Les frais d'inscription s'élèvent à 125 euros TTC pour le premier échantillon, et à 100 euros





pour chaque échantillon supplémentaire présenté par la même cave.

Il existe un Pack Producteur permettant d'inscrire jusqu'à 3 vins et/ou vermouths différents pour un montant global de 300 euros.

Il existe un Pack Distillerie permettant d'inscrire jusqu'à 10 spiritueux différents pour un montant de 500 euros.

L'enregistrement des échantillons s'effectue via le site web du concours :

www.premiosaepev.es

Le paiement peut être effectué par carte bancaire ou par virement sur le compte suivant :

AEPEV

EUROCAJA RURAL

IBAN : ES22 3081 0295 1050 0045 2696 BIC: ERSVES22XXX

Le virement devra préciser en objet le nom du produit et le nom du domaine ou de l'entité qui le présente.

Les frais d'inscription ne seront pas remboursés pour les échantillons non reçus, perdus ou endommagés, ni pour ceux arrivés hors délai ou exclus pour non-respect du règlement.

Ces échantillons pourront être retournés à l'expéditeur, à sa demande et à ses frais, dans un délai de 30 jours suivant la tenue du Concours.

Les échantillons devront être expédiés frais de transport et de livraison à domicile payés.

Article 4 – Candidatures et lieu de dépôt

L'enregistrement se fait via le site officiel : www.premiosAEPEV.es

Si vous préférez vous inscrire manuellement, vous pouvez utiliser la fiche d'inscription (Annexe 2). Les informations suivantes doivent obligatoirement y figurer :

- L'identification complète et exacte du participant ainsi que les coordonnées fiscales de l'entreprise à laquelle la facture devra être adressée.
- La désignation exacte du produit, selon la réglementation en vigueur, ainsi que son millésime.
- L'indication géographique d'origine et toute mention de qualité figurant sur l'étiquette.
- La catégorie du produit selon les classifications indiquées aux annexes 1, 2 ou 3.
- La ou les variétés de raisins et leur pourcentage respectif ; l'ingrédient principal utilisé dans la fabrication des spiritueux ; une brève description des ingrédients, épices ou botaniques pour les vermouths.





Les fiches d'inscription dûment remplies, ainsi que la preuve de paiement des droits d'inscription, devront être envoyées par fax ou courrier électronique avant 14h00 le 20 octobre 2026 à l'adresse du concours :

AEPEV Premios PRESS 2026

C/ Mártires Concepcionistas, 19

28006 Madrid

Tél. : +34 629 178 840

registro@premiosaepev.es

Article 5 – Échantillons

Les échantillons de chaque produit devront être livrés à l'adresse mentionnée ci-dessus avant 14h00 le 23 octobre 2026, et devront comprendre quatre bouteilles d'un volume compris entre 70cl et 100cl.

Les bouteilles, portant leur étiquetage d'origine complet, devront être envoyées dans un emballage scellé, avec les sceaux intacts à l'arrivée.

Les documents suivants devront être joints à l'envoi :

- L'original de la fiche d'inscription (modèle en Annexe 2)
- La preuve de paiement des droits d'inscription (virement ou reçu de carte bancaire)

Article 6 – Comité Directeur

Le Concours se déroulera sous l'autorité du Comité Directeur, chargé de veiller au bon déroulement de la préparation, de l'évaluation des échantillons et de la communication des résultats, conformément aux normes établies par les Organismes Internationaux du Vin pour les Concours.

Le Comité Directeur sera composé de :

- Le Président du Concours : M. José Luis Murcia, Président de l'AEPEV
- 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 siéger à la Table Présidentielle.

Un représentant des Communautés Autonomes ayant des vins en compétition pourra également y être intégré.





Article 7 – Directeur Technique du Concours

Le Directeur Technique du Concours a pour mission de garantir le bon déroulement de celui-ci conformément au présent règlement.

Il veille à la bonne préparation et à l'évaluation organoleptique des échantillons ainsi qu'à la communication des résultats.

Le Directeur Technique désigne personnellement les membres des jurys ainsi que leurs présidents.

Article 8 – Déroulement du Concours

Le Directeur Technique du Concours définira et adoptera les règles qu'il jugera nécessaires au bon déroulement du Concours, en veillant au respect du présent règlement. Il devra en particulier:

- Enregistrer et cataloguer les échantillons reçus ainsi que la documentation associée.
- Assurer la conservation des échantillons dans des conditions appropriées.
- Garantir l'anonymat absolu des vins, spiritueux et vermouths dégustés, ainsi que la confidentialité des résultats jusqu'à la fin du concours.
- Constituer les jurys, composés d'experts dégustateurs membres de l'AEPEV et du CODHIVI, tous disposant d'une solide expérience dans les concours internationaux.
- Contrôler l'organisation des séances de dégustation, notamment l'ordre de présentation des produits.
- Vérifier le respect des normes en vigueur, notamment celles relatives aux VCPRD ou aux indications géographiques.
- Proposer à la Table Présidentielle, pour approbation, la composition des jurys nécessaires selon le nombre d'échantillons par catégorie définie à l'article 2.

Chaque jury sera composé d'au moins trois membres, parmi lesquels : œnologues, sommeliers, journalistes spécialisés, etc., reconnus pour leur expertise.

- Superviser l'organisation et le déroulement des séances de dégustation, ainsi que la correcte utilisation des fiches de dégustation.
- Fournir à tous les membres des jurys une copie du présent règlement ainsi que toute autre directive applicable pendant le concours.

-Pour le calcul des résultats, une note sera attribuée à chaque échantillon, correspondant à la moyenne des notes données par les membres du jury.





- La dégustation des produits sera publique et se fera selon le système de dégustation à l'aveugle, en utilisant les fiches d'analyse sensorielle adoptées dans les grands concours internationaux, tant pour les vins tranquilles que pour les vins effervescents.
- Seuls les membres de la Table Présidentielle auront accès au tableau de résultats.
- Seuls les noms des gagnants seront rendus publics.
- La décision des jurys sera sans appel.

Article 9 – Fonctionnement des Jurys

1. Le Directeur du Concours pourra réunir les jurys lors d'une ou plusieurs séances d'information ou de dégustation en commun, afin d'échanger des opinions.
2. Les jurés devront respecter scrupuleusement les règles du présent règlement, dont le texte sera à leur disposition pendant tout le déroulement du Concours.
3. Chaque membre du jury est tenu de respecter l'anonymat absolu des échantillons, principe fondamental du concours.
4. Les jurés attribueront leur note via un système informatique (tablettes) connecté à un ordinateur central, permettant un suivi en temps réel par le Directeur Technique.
5. Chaque juré devra remplir la fiche de dégustation relative à l'échantillon évalué, en cochant la case correspondante à sa note et en signant le document.
En cas d'omission de cases ou de signature, le système sera bloqué et une alerte sera envoyée au Directeur Technique.
6. Les séances de dégustation auront lieu de préférence entre 17h et 21h (après-midi) et de 11h à 14h (matin).

Chaque jury participera à deux ou trois séances par jour, avec un maximum de 15 échantillons par séance.

Aucun jury ne dégustera plus de 45 échantillons par jour.

Le Directeur Technique du Concours établira les pauses nécessaires pour garantir des conditions de dégustation optimales.

Article 10 – Ordre de présentation et température des échantillons

La présentation des échantillons aux jurys se fera par séries homogènes successives dans l'ordre suivant :

VINS

- Effervescents





- Blancs
- Rosés
- Rouges
- Vins généreux (fortifiés)

Au sein de chaque catégorie, les vins secs seront dégustés avant les vins doux, et les vins jeunes avant les vieux.

Températures de dégustation recommandées :

- Vins effervescents : 6–10 °C
- Vins blancs : 6–10 °C
- Vins rosés : 8–12 °C
- Vins rouges et élevés : 14–18 °C
- Vins de liqueur : 14–18 °C

SPIRITUEUX

- Présentés par type de produit ou catégorie
- Degré d'alcool graduel: du plus faible au plus élevé
- Nombre d'ingrédients distillés graduel: du moins élevé au plus élevé
- Teneur alcoolique graduelle: de plus faible à plus élevée.

Article 11 – Attribution des distinctions

La procédure d'attribution des distinctions suivra le règlement défini par les Organismes Internationaux du Vin.

Les séances de dégustation auront lieu entre le 1er et le 10 novembre 2025, à Madrid, et seront annoncées à l'avance.

Le jury attribuera les distinctions suivantes dans chaque catégorie de vin, selon les barèmes de notation suivants :

Distinction

- Grand Or 95 - 100
- Or 90 - 94,99 points
- Argent 85 - 89,99 points

Le nombre total de distinctions ne pourra pas dépasser 35 % du nombre total d'échantillons





présentés au concours.

Tout vin ayant obtenu une distinction Or avec une note égale ou supérieure à 96 points recevra la distinction Grand Or.

Les distinctions consisteront en un diplôme officiel pour chaque catégorie récompensée. Les maisons récompensées ne sont pas autorisées à utiliser le logo de l'AEPEV, ni l'insigne des PWC, ni à reproduire leurs images sur les bouteilles, brochures ou tout autre support publicitaire, sans autorisation préalable de l'AEPEV.

L'AEPEV s'engage à assurer la diffusion des vins primés auprès de ses membres et partenaires média, ainsi que dans tous les événements (salons, congrès...) auxquels elle participe.

Article 12 – Acceptation du Règlement

La fiche d'inscription dûment remplie, signée et tamponnée, nécessaire pour participer aux PWC 2026, implique de la part du candidat l'acceptation totale des conditions énoncées dans le présent règlement.





ANNEXE 1

PWC 2026 – CATÉGORIES DU CONCOURS – VINS

1. Vins Effervescents

1.1 Vin de base sans bois

1.2 Vin de base avec élevage en fût

2. Vins Blancs

2.1. Blancs sans bois

2.2. Blancs avec bois

3 Vins Rosés

4. Vins Rouges

4.1. Sans bois

4.2. Avec bois (mention de l'élevage obligatoire)

4.3. Auteur (mention de l'élevage non obligatoire)

5. Vins Fortifiés et Doux

5.1. Fortifiés

5.2. Doux





ANNEXE 2

PWC 2026 – CATÉGORIES DU CONCOURS – VERMOUTHS

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





ANNEXE 3

PWC 2026 – CATÉGORIES DU CONCOURS – SPIRITUEUX

Issus du raisin :

1. Eaux-de-vie, orujos et grappas
2. Marcs, eaux-de-vie de vin
3. Brandies, Cognacs, Armagnacs
4. Piscos
5. Autres

Spiritueux non issus du vin :

- A. Anisés, pacharans, liqueurs à l'anis
- B. Eaux-de-vie de fruits (ex. Calvados, Poire Williams)
- C. Eaux-de-vie de céréales ou de pomme de terre
- D. Tequilas, Mezcal
- E. Gins
- F. Vodkas
- G. Rhums, Cachaças
- H. Whiskies, whiskeys
- I. Crèmes et liqueurs diverses
- J. Autres

