

Règlement

sur

l'organisation et le fonctionnement des dégustations pour l'octroi du label VINATURA® - Développement durable

valable dès le 1er janvier 2014

Les vins destinés à être labellisés Vinatura font l'objet d'une dégustation.

L'encaveur qui désire estampiller ces vins du label Vinatura prend contact avec le secrétariat régional Vitiswiss de sa région, responsable de l'organisation des dégustations.

Peuvent être labellisés

- des vins AOC
- des vins de pays.

Le label **VINATURA** est attribué par VITISWISS pour les raisins et les vins qui remplissent les exigences de VITISWISS, tant au niveau de la production du raisin que de la vinification.

La dégustation doit être reconnue par l'association régionale.

Les vins primés

- aux sélections suisses
- aux sélections cantonales
- à tout autre concours

ne font pas l'objet de dégustation et le label Vinatura est octroyé si l'encaveur le demande.

Procédure dégustation : selon la grille de l'OIV

Les vins sont dégustés séparément, vin par vin.

Si une entreprise décide de labelliser toute sa cave, un échantillonnage de 25% des vins est sélectionné par l'association régionale.

2 bouteilles de 700 ou 750 ml par vin selectionné doivent être fournies.

Les vins sont soumis aux dégustateurs de manière anonyme, sous numéro.

Les vins sont dégustés à l'aveugle, par au moins 2 personnes, avec, pour seules indications, le ou les cépages et le millésime.

Le vin doit obtenir au moins 75 points (système de dégustation à 100 points).



L'association régionale transmet les résultats de la dégustation dans un délai de dix jours après dégustation à l'encaveur.

Pour un vin jugé de qualité insuffisante, le rapport est dûment motivé.

Droit de recours

Le responsable de l'entreprise dont un vin a été refusé, peut faire recours auprès de l'association régionale dans les 15 jours après réception des résultats des dégustations qui fait procéder à une nouvelle dégustation.

A cet effet, l'association régionale prélèvera 2 nouveaux échantillons.