

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

ÉDITION
2021

 www.mondial-vins-blancs.com

 Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

CONTACT :
STRASBOURG EVENEMENTS
Christine COLLINS,
Directrice du Concours
Portable : +33 (0)6 31 34 40 75
ccollins@strasbourg-events.com
Place de Bordeaux
67082 STRASBOURG Cedex

PRESSE :
AVENUE DE LA PUB
France et International :
Virginie LUSSEYRAN et Frédérique PIERRÉ
tél. + 33 (0) 6 47 94 54 38
fedepierre@hotmail.fr

SOMMAIRE

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg - Édition 2021	3
Le patronage de l'OIV	4
La confiance renouvelée de VINO FED	5
L'Union de La Sommellerie	6
L'Union des Œnologues de France	7
Les partenaires - écoles	8
Le CIVA	9
L'ANEV	10
Le concours	11
Les juges	12 - 25
Le programme	26
Les Masterclasses	27
Les Maisons de vin	28
Focus : la HONGRIE	29 - 38

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg Édition 2021

Le seul concours au monde entièrement dédié à toute la diversité des vins blancs sous le patronage de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin

CHANGEMENT DE NOM ET D'IDENTITÉ VISUELLE

Depuis 2020 les concours ont été regroupés sous une seule compétition de dimension internationale :

« Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg ». Nous sommes fiers de contribuer au positionnement de l'Alsace comme étant LA place emblématique des vins blancs à travers le monde.

DATES & LIEU

Le concours se tiendra les **samedi 2 et dimanche 3 octobre** au **Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg**, endroit idéal pour mettre en valeur un tel événement avec une salle spécialement aménagée pour Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg.

12 CATÉGORIES DE VINS BLANCS

- | | | |
|-------------------|----------------|---------------------------|
| 1. Chardonnay | 5. Pinot Blanc | 9. Sylvaner |
| 2. Chenin | 6. Pinot Gris | 10. Viognier |
| 3. Gewurztraminer | 7. Riesling | 11. Autres cépages blancs |
| 4. Muscat | 8. Sauvignon | 12. Assemblages blancs |

- **12 trophées « vin sec »** pour le vin tranquille de 0 à 4g de sucres résiduels ayant obtenu la meilleure note dans chacune des 12 catégories
- **Le prix VINO FED pour le vin de 0 à 4g** qui aura obtenu la meilleure note au Concours.
- **Le Grand Prix du Jury** pour le vin toutes catégories confondues qui aura obtenu la meilleure note du Concours.

RÉSULTATS

Les résultats seront annoncés en direct du Studio TV de Strasbourg Events, le **lundi 11 octobre à 18h** via une émission spéciale depuis la page FB du concours

Toutes les informations sont à retrouver sur :

mondial-vins-blancs.com

Agrément incontournable renouvelé

OIV - Un patronage prestigieux



MONIKA CHRISTMANN,
VICE - PRÉSIDENTE DE L'OIV,
PRÉSIDENTA LES TABLES
DE JUGES

4

2011 fut l'année de la reconnaissance du Mondial des Vins Blancs Strasbourg au rang de concours de grandes renommées internationales.

Strasbourg Events s'est conformé aux règles très strictes des concours internationaux et le patronage prestigieux de l'OIV a été reconduit pour la 10e année consécutive.

Les concours sont supervisés dans le respect des règles régies par l'OIV.

C'est aussi par ces contrôles que Strasbourg Events est en mesure de garantir aux candidats récompensés la reconnaissance à l'échelon international.

Les lauréats pourront apposer sur leurs bouteilles les macarons des médailles obtenues.

Actualités : Le 12 juillet 2021, la présidence de l'OIV a été confiée à Luigi Moio. Le nouveau président de nationalité italienne entame donc un mandat de trois ans, succédant à Regina Vanderlinde qui n'avait pu participer au Mondial des Vins Blancs Strasbourg en 2020, en raison de la crise sanitaire mondiale. Le Comité scientifique et technique a également été renouvelé avec l'élection des nouveaux présidents de ses structures de travail.



WWW.OIV.INT

VINOFED

VINOFED, une marque d'excellence !



Président Fernando Gurucharri



Un très beau moment de retrouvailles de tous les responsables des concours VINOFEDE, pendant l'Assemblée Générale août 2021. Crédit photo : Emeline Zufferey

VINOFEDE est la Fédération mondiale des Grands concours internationaux de vins et spiritueux et regroupe à l'heure actuelle 18 Grands concours.

- Asia wine Trophy (Corée)
- Berliner Wine Trophy (Allemagne)
- Catad'Or Wine Awards (Chili)
- Citadelles du Vin (France)
- « Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg » (France)
- Vinalies Internationales (France)
- Danube Wine Challenge (Slovaquie)
- Mondial du Rosé (France), ces deux derniers sont organisés par les Œnologues de France et ont intégré VINOFEDE en février 2019.
- Bacchus (Espagne)
- Premios Zarcillo (Espagne)
- International Wine Contest Bucharest (Roumanie)
- Mondial des Pinots (Suisse)
- Mondial du Merlot (Suisse)
- Mondial des Vins Extrêmes (Italie)
- Portugal Wine Trophy (Portugal)
- Sélections Mondiales des Vins (Canada)
- Vinagora (Hongrie)
- Mondial du Chasselas (Suisse)

5

Avec son statut d'observateur de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), VINOFEDE collabore à l'élaboration et à la révision de la Norme OIV des concours internationaux de vins et spiritueux et des lignes directrices pour l'octroi des patronages OIV. VINOFEDE pratique un audit de chaque Grand concours selon des normes rigoureuses.

L'objectif est d'assurer une crédibilité absolue aux résultats des Concours membres de VINOFEDE et de garantir l'authenticité et la haute qualité des vins primés.

VINOFEDE donne ainsi aux producteurs l'assurance que leurs produits ont été appréciés selon des règles bien définies par des dégustateurs internationaux compétents. Elle renforce la confiance du consommateur en lui garantissant la qualité des produits primés.

Pour la 2^e année consécutive, un **PRIX VINOFEDE sera décerné au meilleur vin sec (entre 0 et 4g de sucre résiduel)** sur l'ensemble des vins mis en compétition. Ceci est également le cas dans chacun des concours membres de la fédération.

VINOFEDE
LA RÉFÉRENCE DES CONCOURS INTERNATIONAUX DE VIN

WWW.VINOFED.COM

L'Union de la Sommellerie Française



L'Union de la Sommellerie Française est représentée dans le cadre du Mondial des Vins blancs Strasbourg.

Cette association, qui a pour but de promouvoir, de valoriser, de développer, de perfectionner et de protéger l'activité et la profession de Sommelier, va apporter un gage supplémentaire de la compétence des dégustateurs du concours et de la crédibilité des lauréats.

Strasbourg Events accueille à l'occasion de cette édition de nombreux représentants de l'UDSF, preuve de l'intérêt de l'association à l'égard du Mondial des Vins blancs.

Serge DUBS, Meilleur Sommelier du Monde en 1989 et également Vice-Président du bureau de l'A.S.I. (association de la sommellerie internationale) fait partie des dégustateurs, membres des jurés. Il a été distingué par le 1er prix ASI Gérard BASSET pour l'ensemble de sa carrière en mars 2021 et est sans conteste l'ambassadeur du vignoble alsacien.

De nombreux membres de l'Association des Sommeliers d'Alsace feront également partie du jury, ce qui note l'intérêt grandissant que portent les diverses instances officielles à ce concours.

A noter que le service des vins sera assuré comme chaque année par les élèves du Lycée Alexandre Dumas d'Illkirch, mention sommellerie, sous la direction de leur professeur Antoine WOERLÉ, Meilleur Ouvrier de France, Maître du Service et des Arts de la Table 1993.

Flash info

Nous sommes très fiers et heureux de vous annoncer que Serge DUBS se verra remettre le 3 octobre 2021 à l'issue de notre manifestation, une distinction hautement alsacienne, le Bretzel d'or.

Pour sa constante contribution au rayonnement de l'excellence alsacienne que ce soit par ses actions en Alsace, en France et à l'international.

Bravo Monsieur Serge !

Plus d'informations : <https://www.bretzeldor.com/>

* L'Union de la Sommellerie Française est une association à but non lucratif qui a pour objet de réunir les associations de Sommeliers, d'harmoniser les activités de ses associations dans le cadre du développement et du perfectionnement du métier de Sommelier, de valoriser la profession, de maintenir et promouvoir l'éthique de la profession et de protéger son image. L'UDSF compte plus de 1300 membres et regroupe 21 associations régionales. Elle organise avec ses associations des dégustations et des séminaires et prend part à des ateliers de formations pour jeunes sommeliers. Pour récompenser les meilleurs sommeliers, l'UDSF décerne, chaque année lors de grands congrès, des "Grappes dorées" pour leurs parcours professionnels remarquables.



WWW.SOMMELIER-FRANCE.ORG

L'Union des Œnologues de France

Le syndicat des Œnologues

Créée en 1959, soit quatre années après le Diplôme National d'Œnologue, l'Union des Œnologues de France rassemble les professionnels du vin titulaires du diplôme d'œnologie.

Le syndicat regroupe aujourd'hui 1 500 œnologues qui ont choisi de rejoindre l'Union des Œnologues de France afin d'assurer la reconnaissance et la défense de leur profession. Leur voix est portée auprès des instances nationales et internationales pour tout sujet touchant à la réglementation du vin et aux enjeux de la filière.

Pour être à l'écoute de ses membres et en prise directe avec l'activité professionnelle au quotidien, l'Union des Œnologues de France a mis en place une organisation relayée par sept antennes régionales (Alsace, Bordeaux Sud-Ouest, Bourgogne Centre Est, Champagne, Languedoc-Roussillon, Provence-Corse-Vallée du Rhône et Val de Loire). Chaque région gère ses propres activités (concours de vins, dégustations), organise ses rencontres (conférences techniques) assure les contacts avec les organismes régionaux et à tour de rôle, organise le Congrès national des Œnologues de France au mois de Mai de chaque année.

Union des Œnologues de France- Maison des Œnologues

21-23 rue de Croulebarbe- 75013 Paris

Contact presse : Stéphanie Dupérié - 01 58 50 52 20 26
stephanie.duperie@uoef.fr

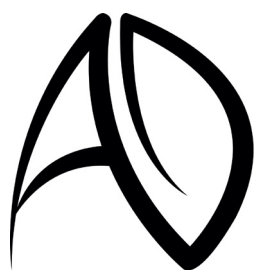
   Œnologues de France

ŒNOLOGUES
DE FRANCE

WWW.OENOLOGUESDEFRANCE.FR

Les partenaires-écoles

Le lycée Alexandre Dumas



LYCÉE ALEXANDRE DUMAS
HÔTELLERIE & TOURISME

Le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Alexandre Dumas d'Illkirch Graffenstaden propose une «Mention Complémentaire - Sommellerie» qui s'effectue en 1 an.

Cette spécialisation est accessible après un CAP hôtellerie restauration, un bac pro ou encore un bac sciences et technologies de l'hôtellerie restauration. 10 à 12 semaines de stage sont programmées.

Depuis plus de 20 ans, le Mondial accueille ces élèves Sommeliers sous la houlette de leur professeur Antoine Woerlé et leur permet d'acquérir une expérience unique dans un contexte prestigieux. Garçons et filles ressortent d'ailleurs avec un diplôme de service sommellerie au Mondial des Vins Blancs Strasbourg qui fait leur grande fierté!

Plus d'informations sur : <http://lycee-hotelier-adumas.fr/>

8

L'Académie Internationale des Vins en Alsace



L'Académie Internationale des Vins en Alsace enseigne, développe et approfondit l'ensemble des métiers du vin : la Viticulture, la Vinification, la Sommellerie, le Management, le Marketing, la Communication, la Gestion et la Commercialisation. L'AIVA propose et s'assure de l'adéquation entre enseignement délivré et compétences professionnelles requises. L'AIVA collabore avec des intervenants appréciés pour leur professionnalisme dans les secteurs viti-vinicoles, les domaines de vente, de la communication, de l'exportation, de l'œnotourisme et autres.

AIVA s'adapte à un public très varié et propose aussi bien des formations très courtes à la demande, que des parcours vers des diplômes universitaires.

Ce sont les étudiants en préparation du diplôme de dégustateur professionnel - le Wine & Spirit Education Trust (WSET), référence internationale - qui, en tant qu'observateurs, intégreront pour la deuxième fois cette année, l'équipe des juges experts du Mondial des Vins blancs. Ils noteront les vins dans les mêmes conditions que les professionnels, même si leurs notes ne seront pas intégrées au final, cette expérience sera un bel entraînement pour eux.

Plus d'informations sur l'AIVA : <https://aiva-eu.com/lacademie/>

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Le CIVA

#drinkalsace

Avec pour objectif de faire rayonner les Vins d'Alsace à travers le monde, le CIVA a décidé de muscler le dispositif « concours ».

Cette nouvelle orientation vise à mettre en lumière les vins secs, renforcer les dispositifs de médiatisation et positionner l'Alsace comme LA place emblématique des vins blancs à travers le monde.

Strasbourg Événements (Palais des Congrès et Parc des Expositions de Strasbourg), partenaire historique du CIVA, s'inscrit dans cette démarche en faisant évoluer le nom de sa compétition vinique désormais appelée « Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg ».

Plus d'informations sur le CIVA :
<https://www.vinsalsace.com>

9



WWW.VINSALSACE.COM/FR

L'ANEV, l'Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin

L'Association Nationale des Élus de la Vigne et du Vin est née le 15 juin 1999 à l'initiative d'une vingtaine de parlementaires de circonscriptions viticoles de toute la France.

Sa création était une réponse au constat fait par Michel Grégoire, ancien technicien agricole et Député de la Drôme, qui déplorait l'absence d'un réseau d'élus pour représenter les territoires de la vigne et du vin, qui partagent pourtant tant de préoccupations et de points communs.

S'inspirant d'autres associations d'élus au service des territoires, ces élus ont alors décidé de fonder l'ANEV pour constituer le réseau des élus du vin, dépassant tous clivages politiques et géographiques.

L'ANEV regroupe aujourd'hui plusieurs centaines d'adhérents, dont une grande majorité de communes et d'intercommunalités viticoles, ainsi qu'une centaine de parlementaires, des régions et des départements.



anev

LES ÉLUS DE LA
VIGNE ET DU VIN

10

Les missions de l'ANEV visent à répondre à 4 objectifs principaux :

- Exprimer et représenter les intérêts généraux des territoires viticoles ;
- Favoriser la concertation, l'échange et le dialogue entre les élus du vin ;
- Informer les collectivités adhérentes des politiques mises en œuvre par les pouvoirs publics ;
- Et surtout, promouvoir le dynamisme de la viticulture et de ses terroirs.

Afin de remplir au mieux ces objectifs, l'ANEV s'est lancée dans une stratégie de développement visant à instaurer des partenariats avec des événements importants pour la viticulture, afin d'améliorer son implantation à travers les territoires.

C'est pourquoi, en cette année 2021, l'ANEV et le Mondial des Vins blancs Strasbourg ont décidé de mettre en place un partenariat « gagnant-gagnant ». Celui-ci doit permettre à l'ANEV d'améliorer son ancrage dans les territoires producteurs de vins blancs, en particulier en Alsace, tout en offrant au Mondial des Vins blancs Strasbourg une nouvelle visibilité auprès des élus membres de l'ANEV, et de toutes les personnes intéressées par son activité.

Par ailleurs, ce partenariat permet aussi à l'ANEV de poursuivre sa mission de promotion du dynamisme et de la vitalité de la viticulture, qui ne peut être mieux symbolisé que par la qualité des productions récompensées lors du Mondial des Vins blancs Strasbourg.

WWW.ELUSDUVIN.ORG

Le concours

Son déroulement

Cette année, eu égard au contexte de la COVID-19, le respect du protocole sanitaire est la première règle à respecter. Les normes sanitaires seront appliquées selon les directives gouvernementales en vigueur.

Ensuite, les règles imposées pour la dégustation des échantillons sont extrêmement rigoureuses et ne peuvent laisser planer aucun doute.

Les jurés doivent déguster mais aussi décrire et commenter les échantillons proposés selon des critères très précis :

- L'aspect visuel
- L'aspect olfactif
- L'impression au palais
- L'impression d'ensemble
- La typicité du produit



11

Tous ces critères sont repris et enregistrés par un procédé numérique à l'aide d'une tablette électronique

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg sollicite des professionnels en provenance du monde entier (voir le trombinoscope), issus des métiers du vin (oenologues, sommelières, cavistes, vigneronnes, journalistes professionnels,...). La crème en matière de Jury professionnel sera à nouveau réunie à Strasbourg.

Ces dégustateurs, sont sélectionnés selon leurs compétences et leurs expériences. Nombre d'entre eux sont également experts auprès d'autres concours internationaux patronnés par l'OIV.

Les 10 tables de dégustation sont composées de la manière suivante :

Table de 5 à 7 personnes

Une majorité d'étrangers sera présent par table.

Chaque matin, il y aura 3 sessions de dégustation, commençant par un vin de mise en bouche à 8h30. Autour de 10 tables, les 70 juges nationaux et internationaux débattront autour de 700 échantillons de vins blancs différents pour décerner les notes.

Un maximum de 30% des vins pourront être médaillés.

- Minimum 89 points sur 100 = Médaille d'or
- Minimum 85 points sur 100 = Médaille d'argent



LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Les Juges

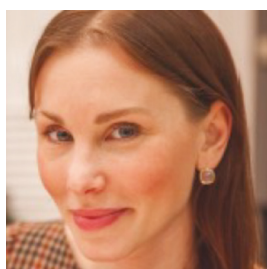
**Pour cette édition, nos jurés experts redoublent de motivation :
21 nationalités seront réunies à Strasbourg, du jamais vu en 23 ans de concours!**



Cecilia ALARCON SALINAS – Chili



Consultante internationale du vin & Ambassadrice du vin chilien, Sommelière et fondatrice de Enogastronomy Consulting S.p.A. Conseillère œnologique internationale, elle travaille dans le tourisme œnologique principalement en Italie et au Chili. Jurée de différents concours internationaux de vins et désignée ambassadrice du vin chilien, faisant la promotion et créant un pont entre le Chili et l'Europe.



Alexandra ALEXANDROVA – Russie



Directrice générale Adjointe de Gourmet Alliance Group Titulaire du diplôme WSET niveau 4, Weinakademiker, VIA Ambassadrice du Vin d'Italie, étudiante de niveau 2 de l'Institut des Maîtres des Vins



Isabelle BACHELARD - France



Dégustatrice professionnelle
Journaliste en vin – Traductrice - Auteure
Formation Académie des Vins avec Steven SPURRIER



Iva BARTA-KOVARIKOVA – République Tchèque



Fondatrice, Propriétaire et PDG du plus ancien magazine d'information sur le vin d'Europe centrale REVUE PRO HOTEL A RESTAURANT / SOMMELIER



Dr. Lubos BARTA – République Tchèque



Rédacteur en chef du magazine tchèque SOMMELIER
Vigneron lauréat du Prix de l'OIV,
Enseignant en Marketing du vin, relations publiques et communication

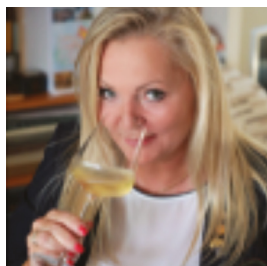
12

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Les Juges



Roberta BERNASCONI-BORELLA - Suisse



La passion pour l'œnologie l'a amenée à quitter sa profession bancaire/financière pour se consacrer au vin. Actuellement sommelière professionnelle inscrite à l'Association suisse des Sommeliers Professionnels ASSP. Elle travaille comme responsable en Cœnothèques Vinarte en Tessin, collabore avec plusieurs caves et avec la télévision nationale Suisse RSI en langue italienne. Jurée dans les concours nationaux et internationaux.



Rainer BETZ - Allemagne



Sommelier Wine - Agent
International Wine-Specialist
WSET Diploma Level 4 (Rust - Austria)



Francesco BONFIO - Italie



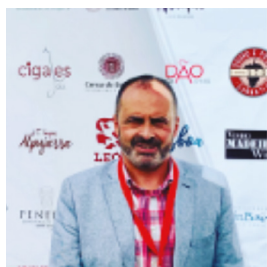
Caviste Indépendant à Siena, Toscane,
Président de AEPI Association des Cavistes Professionnels Italiens.



Diego BONNEL - Argentine



Diego a plus de 20 ans d'expérience dans le monde du vin. Il a été en charge des exportations, il a été consultant pour de nombreux établissements vinicoles et organismes officiels en Europe. Il publie régulièrement dans différentes revues vinicoles et enseigne dans plusieurs écoles et universités en France. Il est titulaire du diplôme WSET et a passé 5 ans dans le programme de Master of Wine. Il se rend régulièrement dans les pays viticoles et déguste plus de 3000 vins par an.



Manuel Ángel CAPOTE PEREZ - Espagne



Œnologue et Directeur Technique dans plusieurs caves en Espagne.
Vice-Président du CERVIM
Dégustateur International dans les concours les plus prestigieux
Diplômé WSET

13

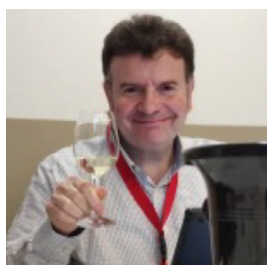
Les Juges



José CARVALHO – Portugal



Vigneron dans la région de Bairrada au Portugal
Professeur adjoint au lycée agricole de Santarem
Juré dans de nombreux concours de vins
Diplômé WSET



Hector CASTIELLO – Espagne



Négociant en vin
Expérience dans le domaine commercial du vin depuis 1996
Depuis plus de 20 ans, Jury du Berliner Wein Trophy, Portugal
WT, Asia WT, Citta del Vino Italie, Bacchus et Baco, tous deux en
Espagne.



Marie CHEONG-THONG – Angleterre



Rédactrice et présentatrice indépendante
Juge international des vins, spiritueux et sakés
Éducateur WSET et Sake School of America
Directeur exécutif British Sake Association
Guilde des écrivains culinaires.



Dr. Monika CHRISTMANN – Allemagne



Directrice de la Hochschule Geisenheim University
Présidente Honoraire de l'OIV (2015-2018)



Lorenzo COLOMBO -Italie



Juré auprès de l'ONAV
Sommelier
Professeur de dégustation de vins
Commissaire accrédité à plus de 30 concours en Italie et en
Europe
Propriétaire du blog www.ioeilvino.it

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Les Juges



Edmund DIESLER – Allemagne



Vice-Président de l'Union Internationale des œnologues
Président des œnologues allemands durant 15 ans jusqu'en 2017.
Plus de 15 ans membre du Comex de l'Union Internationale des
Œnologues (UIOE)
Membre du Comex Berliner Weinetrophy, Asia Winetrophy,
Portugal Winetrophy.



Jean-Marie DIRWIMMER – France



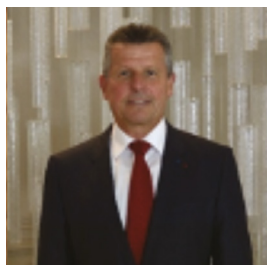
Maitre-sommelier
Grand Conseil de la Confrérie Saint-Etienne



Louis DRUNTZER – France



Ancien agent commercial du groupe Bacardi / Martini



Serge DUBS – France



Meilleur Sommelier du Monde 1989
Chevalier de la Légion d'Honneur



Edita ĎURČOVÁ – Slovaquie



Œnologue consultante
Experte en analyse sensorielle
Membre du jury à plusieurs concours internationaux
Directrice du concours Danube Wine Challenge

15

Les Juges



Ivo DVOŘÁK – République Tchèque



Sommelier avec une passion sans fin pour le vin, la gastronomie et tout ce qui touche à ce métier fascinant



Sue EAMES – Angleterre



Diplômée WSET,
Jury et formatrice à l'international surtout en GB, France et Allemagne Membre de l'Association of Wine Educators, Circle of Wine Writers Consoeur de Saint-Etienne d'Alsace
Sept 2021 elle a été intronisée en tant que Chevalier du Tastevinage au Clos Vougeot en Bourgogne.



Eric FARGEAS – France



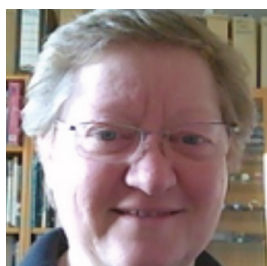
Passionné de vins, a réalisé la plus grande partie de sa carrière dans le monde du vin pour différentes maisons et groupes en Alsace et le reste de la France Membre de la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace en 2012 comme délégué général en charge des activités de la Confrérie avec en autres l'organisation de la dégustation d'attribution du Sigille de qualité qui a lieu deux fois par an au château de Kientzheim.



Wolfgang FEHSE – Allemagne



Diplômé en œnologie et expert en vin



Vivienne FRANKS – Angleterre



Educateur de vin international & juge du vin
Dirige des cours, des dégustations et des visites œnologiques dans le monde entier.
[www. goodwinetours. com](http://www.goodwinetours.com)

Les Juges



Thierry FRITSCH – France



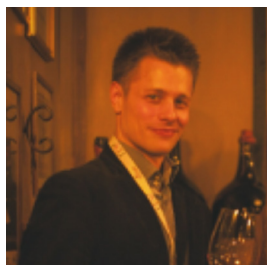
Ingénieur Œnologue de formation, Thierry Fritsch travail pour le CIVA depuis près de 25 ans.
Chargé du Contenu, il assure également toutes les conférences en France et de par le monde.



Alfred FUCHS – France



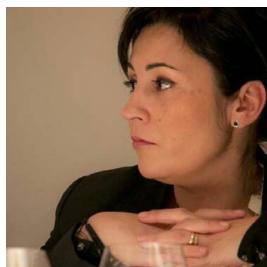
Retraité - Grand Conseiller de la Confrérie St Etienne.
Membre du jury de différents concours : Macon, Colmar, Sigilles, concours des créchants de France.



David FURKA – Hongrie



Gestionnaire de projet en freelance
Consultant en vin
Diplômé WSET niveau 4 et Titulaire du diplôme, Vinakademiker, VIA
Ambassadeur italien du vin, économiste et ingénieur.



Mar GALVÁN – Espagne



Œnologue, Sommelière
Experte en analyse sensorielle, Dégustatrice internationale,
Techniques de sécurité alimentaire, écrivain, poète et trois livres publiés.



Roberto GAUDIO – Italie



Délégué VINO FED
Ingénieur agronome
Président du CERVIM de 2011 à juillet 2020
2020 Membre du CDA du CERVIM
Responsable du Concours Mondial des Vins Extrêmes

Les Juges



Enzo GIORGI – Italie



Directeur national de l'association CITTA DEL VINO - Conseiller depuis 2000
AIS - Association italienne des sommeliers - depuis 2000
ONAV - Organisation nationale des dégustateurs de vins
Juge international



José-Luis GONZÁLES – Espagne



Ingénieur Agronome
Œnologue
Master en viticulture et œnologie
Dégustateur à de nombreux concours



Jean-Paul GOULBY – France



Chancelier receveur de la confrérie Saint-Étienne
Coordinateur des confréries d'Alsace



Fernando GURUCHARRI – Espagne



Biologiste/Œnologue
Président de l'Union espagnole des Catadores (UEC)
Directeur Concours Bacchus
Président VINO FED



André HAAG – France



Vice-Président de la Confrérie des Rieslinger de Scherwiller

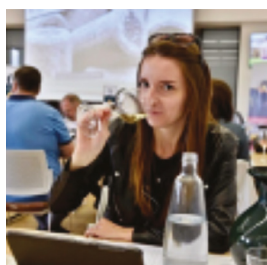
Les Juges



Wolfgang HAUPT – Allemagne



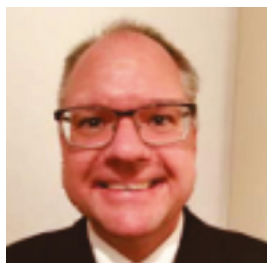
Oenologue diplômé
Vice Président de VINO FED



Teresa HELMOVA – République Tchèque



Impliquée dans la cave familiale depuis son plus jeune âge
Expérience de 3 ans dans les meilleures caves tchèques
Enseignement d'œnologie à l'Université de Mendel.



Markus HUNGERBÜHLER – Suisse



Avocat et écrivain vinicole
Juge depuis plus de dix ans dans des concours de vins en Europe et en Asie.



Richard JUNCKER – France



Une carrière de Maître de Chai à la cave vinicole de Cleebourg pendant 36 ans
Grand Conseiller de la Confrérie St-Etienne,
Œnothécaire dans la Confrérie des Vins de Cleebourg



Katerina KARAMPATEA – Grèce



Chimiste, Oenologue Diplômé (DNO)
Oenologue-conseil et Directrice laboratoire œnologique
Oenopolis
Chercheur associé au département de biotechnologie agricole et d'œnologie de l'IHU à Dráma

Les Juges



Gérard LECLERC – Belgique



Expert en œnologie
Professeur d'œnologie
Consultant-animateur pour divers clubs et associations œnologiques



Vincent LEGLANTIER – France



Vigneron à Saudoy, en Champagne.
Président de la Confrérie de Saint-Vincent du Sézannais, élu au Syndicat Général des Vignerons (SGV) et Secrétaire Général de l'Association National des Elus de la Vigne et du Vin (ANEV).
Titulaire du WSET niveau 2.



Miroslav MAJER – République Tchèque



Propriétaire de la cave Davinus en Moravie du Sud
Juge international expérimenté et membre de plusieurs dizaines de prestigieux concours de vins nationaux et internationaux
Président des jurys internationaux de différents concours en Europe et aux États-Unis.
Président du comité du concours national des vins de la République tchèque, le Salon du vin de la République tchèque



Peter MAREK – République Tchèque



Négociant
Président du vigneron de l'année en République Tchèque (Concours des vins)



Bruno MARRET – France



En tant qu'œnologue passionné & diplômé, Bruno Marret a ouvert son entreprise il y a plus de vingt ans. Il travaille avec les pros du métier de bouche et les cavistes dans le secteur de Strasbourg.

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Les Juges



Annie MARTIN STEFANATTO – Italie



Après une carrière bancaire française et suisse, ma vraie vie a commencé lorsque ma passion pour le vin s'est concrétisée avec l'obtention des diplômes de sommelier et ONAV - Organisation Nationale des Dégustateurs de Vins. Coordinatrice régionale pour le Guide Vinibuoni d'Italia et enfin jury depuis plus de 15 ans pour une vingtaine de concours nationaux et internationaux



Nicola MATTANA – Suisse



Meilleur Sommelier Suisse Allemand 2003
Sommelier chez Buonvini Zürich et Directeur de l'Ecole de Sommelierie en langue italienne de Zürich



José MONCAYO – Espagne



Originaire de Villanueva de Los Infantes, le village de «Don Quichotte» de la Mancha, il vit à Ubrique (Cadix)
Directeur Export chez Bodega UCI et bien sûr un amoureux du vin



Michelle PADBERG – USA



Co-proprétaire de Vival Winery,
Sommelière expérimentée
Écrivain
Juge international du vin



Fanny PAILLOCHER – France



Responsable communication et événementiel
Major 2022 de la confrérie St-Etienne

21

Les Juges



Thibaut PERRATONE – France



Sommelier passionné par la grande histoire du vin, des vignobles et de sa diversité.
Restera à jamais étonné de la faculté du vin à rapprocher les Hommes



Daniele RASPINI – Italie



Sommelier italien et grand amoureux de vin, j'ai grandi dans la région du Chianti qui m'a aidé à comprendre le vin.
A fait sa spécialisation dans les concours internationaux et voyage dans le monde entier pour déguster du vin.



Magali RIZK – France



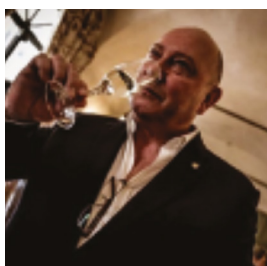
Œnologue, j'ai partagé ma passion du vin en tant que Caviste en Occitanie et mon plaisir est toujours intact quand je découvre de jolis crus issus du vignoble français ou étranger !



Audrey ROUSSEL – France



Voyageant beaucoup de par mon travail, j'ai la chance de pouvoir goûter les vins du monde entier.
En parallèle, je déguste régulièrement depuis 2010 pour les IGP d'Oc.
Diplômée WSET 3

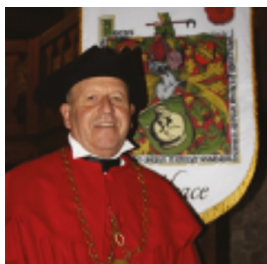


Renato ROVETTA – Italie



Juge du Concours au Mondial des Vins blancs Strasbourg depuis 2013.
Juge au Concours des vins Rosés «Trofeo Molmenti» de Moniga del Garda (2013 à 2017)
Juge au Concours Mondial des Vins – Aoste depuis 2019

Les Juges



Pierre RUHLMANN – France



Viticulteur
Grand-Maître de la Confrérie St-Etienne



John Umberto SALVI – Angleterre



Master of Wine britannique



Jorge SAMPAIO – Portugal



Président de l'Association Rota da Bairrada



Yvelise SCHAEFFER – France



Membre de l'Association des Sommeliers d'Alsace et Disciple d'Escoffier, Yvelise Schaeffer a notamment été responsable des Relations Publiques au Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace et auparavant a collaboré à la communication des Champagnes Pommery et Lanson. L'Atelier Fertile d'Yvelise à Strasbourg est une agence conseil en communication événementielle particulièrement pour les métiers de bouche et les métiers des vins et spiritueux.



Derek SHAW – Angleterre



Diplômé WSET
Fondateur de la société Wine Passport Switzerland, actif dans le domaine de l'éducation de l'œnologie au sein de divers instituts et de l'œnotourisme en Suisse romande.

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Les Juges



Martin SMID – République Tchèque



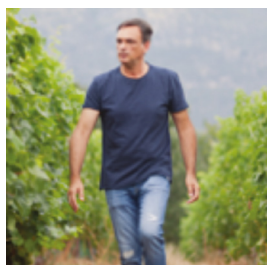
Depuis 19 ans, Chef Sommelier et nommé récemment Directeur Commercial de la cave Znovín Znojmo. Titulaire du WSET Londres et de la catégorie «Weinakademiker» de la Weinakademie Österreich en Autriche. Certificat international de dégustateur de vin (ISO).



Christophe SOUDANT – France



Sommelier passionné
Professeur d'anglais appliqué au vin
Professeur en Sommellerie



Giannis TRIANTAFYLIDIS – Grèce



Vigneron d'un petit domaine viticole familial
Co-proprétaire du laboratoire Œnologique Oenopolis
Actif dans le domaine du vin depuis 1991



Toshio UENO – Japon



Né au Japon où sa famille cultive le raisin de cuve, Koshu, depuis des générations
Toshio est Vice-Président de la Sake School of America et vient d'être nommé Ambassadeur de Bonne Volonté de la Cuisine Japonaise par le Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche en janvier 2021



Anne UNBEKAND – France



Analyste sensorielle et formatrice à la dégustation depuis 29 ans pour l'industrie alimentaire en France et à l'étranger www.anneosens.com
Dégustatrice dans le vin depuis 2007, a suivi le cursus des formations du CIVA + d'autres formations hors Alsace. Dégustatrice auprès de Qualisud pour l'agrément des VT SGN, ainsi que pour les sélections Alsace du Guide Hachette. Depuis 10 ans, jury au Concours du Monde Animatrice d'une école des vins et réalisations d'animations autour du vin pour des entreprises.

24

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Les Juges



Josef VALIHRACH Jr. – République Tchèque



Membre de la Commission Européenne CDG WINE
Conseiller-expert
Triple vainqueur du Czech Vinemaker de l'année
Champion du Chardonnay du Monde 2014
Diplômé WSET Lv. 3



Josef VALIHRACH Sr. – République Tchèque



Triple vainqueur du Czech Vinemaker de l'année
Champion du Chardonnay du Monde 2014
Président des vignerons indépendants tchèques



Monica VAN DER STAP – Pays-Bas



Passionnée par les Terroirs
Diplômée en dégustation 3e degré CIVA
Je m'occupe de la gestion d'un caveau de dégustation en
Bourgogne et j'organise des dégustations, ateliers et séjours
oenotouristiques en Bourgogne et en Alsace.



Walter WEBBER– Italie



Cœnologue diplômé à S. Michele a / A.
Cœnologue dans le Haut-Adige et le Trentin en tant que consultant
dans toute l'Italie.
Actuellement œnologue et Directeur de la Cave Aldeno et
consultant pour quelques maisons de vins et une distillerie



Emeline ZUFFEREY– Suisse



Cœnologue et Directrice technique de l'association VINEA
Organise 3 concours de dégustation : Grand Prix du Vin Suisse,
Mondial des Pinots, Mondial du Merlot et assemblages.
En charge du secrétariat de la Fédération Mondiale des Grands
Concours de vins et Spiritueux Vinofed.

25

Le Programme

SAMEDI 2 OCTOBRE

8h : Départ en bus H - électrique de l'hôtel au Palais des Congrès

8h30 : Arrivée des jurys au Palais de la Musique et des Congrès. Contrôle du pass sanitaire à l'entrée Schweitzer et liste de présence. Installation en salle Etoile.

9h - 12h30 : **Le concours : briefing des Jurys, vin de mise en bouche, commentaire & Dégustation**

13h : Déjeuner au Palais des Congrès

NOUVEAUTE 2021

14h30 - 15h30 : **2 MASTERCLASS :**
une sur le CHILI et l'autre sur les Grands Crus d'Alsace (voir page 23.)

16h00 à 19h : Quartier libre

19h30 : Diner Choucroute garnie au centre ville

26

DIMANCHE 3 OCTOBRE

8h : Départ en bus H - électrique de l'hôtel au Palais de la Musique et des Congrès

8h30 : Arrivée des jurys au Palais de la Musique et des Congrès. Contrôle du pass sanitaire à l'entrée Schweitzer et liste de présence. Installation en salle Etoile.

9h - 12h30 : **Le concours : briefing des jurés, vin de mise en bouche, commentaire & Dégustation**

13h : Déjeuner au Palais de la Musique et des Congrès

15h : FIN

MASTERCLASSES

2 MASTERCLASSES en simultané

Elles se dérouleront le samedi 2 octobre à 14h30 (durée d'1h)

LE VIGNOBLE ET LES VINS DU CHILI, animée par Cecilia ALARCON SALINAS, sommelière chilienne.

Une dégustation de 5 vins sera proposée :

- Casa Marin, Cipreses, Sauvignon Blanc, San Antonio Valley
- Viña Estampa, Inspiración Riesling, Paredones-Colchagua Valley
- Pandolfi Price Wines, Los Patricios, Chardonnay, Itata Valley
- Roberto Henriquez, Rivera del Notro Blanco, Itata Valley (Blend Moscatel, Corinto and Semillon)
- Viña Capitán Pastene, Los Confines, Moscatel de Alejandría, Malleco Valley.

LES GRANDS CRUS D'ALSACE

Grâce à notre partenaire, le CIVA, représenté par Thierry FRITSCH, un tour d'horizon des terroirs alsaciens et une dégustation de grands crus d'exception vous seront offerts.

- Grand Crus Altenberg Bergbieten
- Grand Crus Brand
- Grand Crus Kastelberg
- Grands Crus Pfersigberg
- Grands Crus Rangen



Les journalistes y sont cordialement invités et pourront interviewer les intervenants après la dégustation. Merci de confirmer votre présence auprès de notre attachée de presse fedepierre@hotmail.fr ou au 06 47 94 54 38

Les élèves de nos partenaires écoles de l'AIVA et du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas auront également une grande occasion de faire de surprenantes découvertes.

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Les Maisons de vin

20 pays du Monde dont une première participation de la Bulgarie, du Japon, du Mexique et de l'état du Nouveau-Mexique aux USA

- Allemagne
- Australie
- Autriche
- Belgique
- Bulgarie

- Chili
- Espagne
- États-Unis
- France
- Grèce

- Hongrie
- Italie
- Japon
- Mexique
- Luxembourg

- Pays-Bas
- République - Tchèque
- Slovaquie
- Slovénie
- Ukraine



LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

FOCUS

LA HONGRIE

par JOSZEF KOZARKA

journaliste – winewriter et juge fidèle au
Mondial des Vins Blancs Strasbourg



LA TRADITION ET L'INNOVATION RENFORCENT LES VALEURS DU VIN HONGROIS



29

Credit photo by Tibor DEKANY

La Hongrie est sans aucun doute l'un des pays qui ont les traditions les plus longues et les plus riches de la culture du raisin, et appartient également au groupe de pays sélectionnés parmi ceux qui peuvent se vanter d'une histoire glorieuse de la production de l'un des vins les plus acclamés du monde.

Dans son avant-propos d'un livre, Hugh Johnson a déclaré il y a quelques temps que « le passé est une preuve vitale du potentiel de la Hongrie, à la fois humain et topographique, en tant que source de grands vins ». En ce qui concerne le présent, au cours des trois décennies écoulées depuis la chute du communisme, le secteur vitivinicole a subi des changements importants dus également à des réformes radicales dans l'agriculture. La principale caractéristique des mesures prises par les autorités a été la privatisation et l'encouragement des investissements, y compris étrangers.

Aujourd'hui, la superficie totale sous vignes destinées à la production de vin s'élève à 62.700 hectares. (L'année dernière, la superficie des vignes ne contenant pas de raisins était de 14.450 hectares.) Les variétés blanches représentent

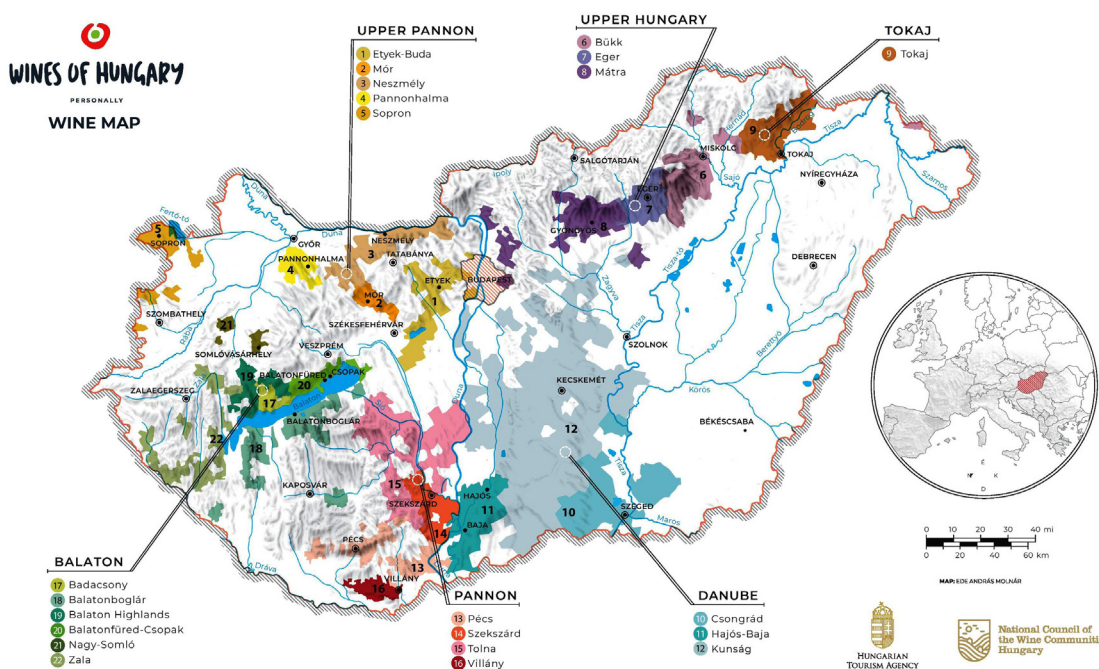
LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

www.mondial-vins-blancs.com Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

69,5% du total et les plus largement plantées sont la Bianca (5.642 h), Cserszegi Fűszeres (4.088 h), Furmint (3.712 h), Olaszrizling (3.517 h), Irsai Oliver (2.278 h). Les rouges les plus cultivés sont les Kékfrankos (7.704 h), cabernet sauvignon (2.416 h), merlot (2.147 h), cabernet franc (1.457 h), Zweigelt (1.408 h).

La moyenne nationale des cinq dernières années du rendement total est de 438,170 tonnes et celle du volume de vin produit est de 2,98 millions d'hectolitres. En 2020, la récolte totale de raisins était de 419,540 tonnes, avec un rendement moyen à l'hectare de 7,2 tonnes, et la production de vin s'élevait à 2,89 millions d'hectolitres.



30

En Hongrie, il existe 22 districts viticoles ayant une composition et un sous-climat variés ainsi qu'une tradition qui détermine essentiellement les cépages les mieux adaptés à la culture. Celui avec la plus grande extension est le Kunság représentant 32% du total. Le plus petit est Mór avec à peine 452 hectares de vignes.

Sans aucun doute, le plus célèbre est TOKAJ qui s'est bâti une réputation individuelle et a créé un statut spécial, son nom étant synonyme d'un savoir-faire exceptionnel de la vinification séculaire. Il est situé dans la partie nord-est du pays, au pied des monts Zemplén et le long de la rivière Bodrog, où le Furmint, Hárslevelű et Sárgamuskotály sont les cépages principaux. Les vignobles sont situés sur un sol volcanique extrêmement diversifié à une altitude d'environ 100-300 mètres au-dessus du niveau de la mer. (En 2020, un total de 110.800 hectolitres de vin ont été produits à partir de 5.478 hectares de superficie viticole.)

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Comme l'a décrit l'UNESCO lorsqu'en 2002, il a été inscrit sur la Liste du patrimoine mondial en tant que paysage culturel historique, le « modèle complexe des vignobles, des fermes, des villages et des petites villes, avec leurs réseaux historiques de caves à vin profondes, illustre toutes les facettes de la production des célèbres vins Tokaj. L'histoire documentée de la région viticole depuis 1561 atteste que la culture du raisin ainsi que la fabrication des vins « aszú » sont permanentes existent depuis des siècles. La base juridique de la délimitation du territoire est parmi les premières au monde, datant de 1737, lorsque l'arrêté royal correspondant a été publié. Son vin doux noble légendaire est fabriqué à partir de raisins botrytisés en utilisant une vinification très spéciale. La pourriture noble les affecte d'année en année en raison des propriétés combinées du microclimat particulier et des variétés appropriées. Au cours de ce processus, à cause des brumes du début de l'automne et de l'aube, elles gonflent et éclatent, déclenchant la botrytisation des baies. Le vin produit à partir de ce raisin à teneur extrêmement élevée en sucre et en extrait présente de nombreuses caractéristiques absolues, telles qu'une teneur en sucre résiduel plus élevée et une composition aromatique unique ».



Credit photo by Hunagrian Tourism Agency

31

En 2013, un nouveau règlement a été promulgué selon lequel le sucre minimum de l'Aszú a été fixé à 120 grammes par litre et l'exigence de vieillissement a été abaissée à 2 ans au total, avec au moins 18 mois en baril.

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Au cours des dernières années, les vins secs fabriqués à partir de Furmint sont mis en avant. Le célèbre vigneron István Szepsy, une légende vivante de Tokaj, a été le pionnier qui a osé stimuler les changements dans les méthodes de production afin d'acquérir un style plus expressif et accessible et a ainsi inspiré une génération de producteurs à suivre. Actuellement, ce vin de cépage, en particulier de vignoble unique, est vraiment pris et est devenu un centre d'intérêt pour plusieurs producteurs. Il y a aussi quelques établissements vinicoles qui ont expérimenté l'utilisation du Furmint pour produire des vins mousseux et naturels traditionnellement fermentés. Ils sont convaincus que la bonne acidité et la saveur assez neutre le rendent idéal également à ces fins, mais tout le monde ne partage pas leur point de vue.



Credit photo by Tibor DEKANY

32

En ce qui concerne le dernier millésime, il ne descendra certainement pas comme un grand et est susceptible d'être rappelé comme une année de vins secs, à la fois tranquilles et mousseux, ayant une acidité zélée et une structure tendue. La quantité d'Aszú fabriquée en 2020 est une fraction de ce qui a été produit au cours d'années exceptionnelles telles que 2019 ou 2017, et son caractère sera similaire à ceux de 2014 et 2010, manquant de la complexité optimale des saveurs riches. (Les meilleurs millésimes du dernier quart de siècle : 1999, 2009, 2013.)

En ce qui concerne l'effet du changement climatique sur la région viticole, les représentants du conseil local des producteurs considèrent que, pour l'instant, il y est répondu sans problèmes majeurs, tout d'abord en raison de la bonne résistance des variétés autorisées. En ce qui concerne le développement régional, le gouvernement a récemment affecté 420 millions d'euros au financement de projets visant à renforcer l'attractivité et la compétitivité de Tokaj en tant que destination touristique. (Environ un tiers de la somme totale accordée ira à la reconstruction et au resurfacement des routes, y compris celles d'accès aux vignobles.)

La renommée d'EGER est historiquement due aux vins rouges, tout d'abord au Bikavér qui mérite une mention spéciale car il est réputé à l'étranger pour être le plus connu de toutes les marques rouges hongroises. Situé sur le versant sud des montagnes de Bükk, en direction nord-est de la capitale du pays, ce quartier viticole a une superficie de 5.652 hectares sous vignes et 3.680 hectares de celui-ci sont plantés avec des variétés rouges. Les Kékfrankos (1.267 h), merlot (540 h), cabernet sauvignon (451 h), blauburger (309 h) et cabernet franc (248 h) représentent 41% de l'espace viticole total. Les variétés blanches les plus cultivées sont le Hárslevelu (261 h) et l'Olaszrizling (258 h).

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE



Credit photo by Hunagrian Tourism Agency

33

En ce qui concerne l'environnement de culture, le climat est relativement frais et les sols sont variés, c'est pourquoi la saveur et le profil de caractère des vins changent considérablement. En 2020, un volume total de 41.325 tonnes de raisin a été récolté et 217.740 hectolitres de vin ont été produits.

Il convient de mentionner que l'Egri Bikavér (Sang de taureau d'Eger) est le premier vin d'appellation d'origine protégée, inscrit à l'enregistrement national en 1997, et qu'à l'heure actuelle, il est produit conformément à un règlement qui définit trois niveaux de qualité: classicus, supérieur et grand supérieur. Ce mélange rouge sec à base d'au moins 4 variétés est basé sur le Kékfrankos (proportion maximale: 65%) et ses gammes de couleurs « du rouge grenat au rubis profond, avec un parfum et un goût riches épicés et fruités, sans tanins prononcés. Il a des notes de maturation et de fruits frais. Le fait qu'aucun cépage ne soit prédominant démontre sa complexité ». En ce qui concerne les catégories supérieure et grand supérieur, le vieillissement long en fûts et en bouteilles confère un caractère mature et corsé ». (Au total, 13 raisins sont autorisés à produire le classicus et 12 dans le cas des gammes supérieure et grand supérieur. Le vieillissement en fût de chêne est nécessaire pendant 6 et 12 mois, respectivement.)

L'Egri Csillag (Étoile d'Eger) est né il y a tout juste onze ans lorsqu'un groupe de producteurs a parié sur la reconnaissance particulière des valeurs des variétés blanches traditionnellement cultivées dans la région et a ainsi donné vie à un « petit frère » de l'emblématique rouge. Ce nouveau mélange sec est également fabriqué à partir d'au moins 4 variétés choisies parmi 31 raisins

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

autorisés localement parmi lesquels la majorité cultive traditionnellement dans le bassin des Carpates. Le règlement stipule le pourcentage minimum de chaque variété (5%) ainsi que le maximum de la variété dominante (50%) et des raisins aromatiques (30%). En ce qui concerne les catégories supérieures et très supérieures, un minimum de 6 mois de vieillissement en fût de chêne est prescrit. Les vins sont frais et fruités avec des nuances allant du blanc vert clair au jaune. Selon les vignobles d'où ils viennent et leur vieillissement, ils peuvent être corsés et ont des arômes floraux et un soupçon de minéralité. Ce sont des vins assez complexes qui ne se résument pas aux caractéristiques du cépage mais davantage à celles du terroir.

Selon les représentants des communautés viticoles locales, de nos jours, l'accent principal des producteurs est mis sur ces deux aspects, cependant, la croissance du vin rosé les a incités à y consacrer plus d'attention également. Ils sont également conscients qu'il n'est plus facultatif d'avoir un plan stratégique pour le marketing numérique et que la concentration des efforts au sein de la région viticole est également très pertinente dans ce contexte. La ville d'Eger étant l'une des destinations touristiques nationales les plus visitées, les vignobles disposent également de l'infrastructure nécessaire pour offrir une expérience inoubliable aux visiteurs. Un endroit unique est la vallée de la belle femme où plus de deux douzaines de caves sculptées dans la roche attendent les clients désireux de goûter aux styles et aux millésimes.

34

Les raisins cultivés à VILLÁNY sont également principalement rouges et destinés essentiellement à la production de vins secs. C'est le quartier viticole le plus au sud du pays, situé sur la zone frontalière avec la Croatie, où le micro-climat méditerranéen, avec le plus grand nombre d'heures d'ensoleillement annuelles, a une influence significative sur la viticulture. Le sol est principalement constitué de loess sur calcaire et argile. La superficie totale des vignobles s'élève à 2.390 hectares, dont seulement 443 sont plantés avec des variétés blanches. Sur les 25 rouges qui y sont cultivés, le Cabernet Sauvignon (410 h), le Cabernet Franc (336 h), le Portugieser (328 h) et le Kékfrankos (296 h) se distinguent nettement par leur superficie de plantation.

Les producteurs établis de cette région viticole de haut niveau ont été parmi les premiers à profiter des nouvelles possibilités ouvertes à la suite du processus de transition politique et économique de la Hongrie au début des années 90, et en peu de temps, plusieurs d'entre eux sont devenus des stars du secteur vitivinicole et ils sont restés à l'avant-garde. Pendant plusieurs décennies, ce quartier viticole a été surtout connu pour le Portugieser (Kékoportó) qui était lié à son identité. Les vins jeunes faciles à boire avec un fruité intense élaborés à partir de cette variété traditionnelle étaient abordables pour de nombreux consommateurs qui pouvaient les trouver dans presque toutes les caves, vendus en bouteille ou remplis une cruche directement du tonneau. Quelques-uns des vignerons d'aujourd'hui ont tendance à produire des vins plus complexes après avoir acquis suffisamment d'expérience sur le potentiel de vieillissement de celui-ci, néanmoins il y a trois ans, une nouvelle marque communautaire a été créée qui vise à mettre en valeur les valeurs du Portugieser dans un assemblage. C'est le « READY » qui est léger dans le corps et offre ainsi une alternative aux vins typiquement robustes pour lesquels Villány est célèbre.

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE

Ces derniers temps, le secteur des vins a gagné de plus en plus de reconnaissance et de renommée en raison du franc Villányi qui indique un cabernet franc classé premium et super premium. (La réglementation de sa production indique que le rendement maximal en raisins est limité à 5 tonnes par hectare et qu'un degré alcoolique de 12,8% est requis au minimum. Il a besoin de 24 mois de vieillissement au total, dont au moins 12 mois doivent être passés en fûts de chêne.) Il peut être décrit comme celui qui a été « mûri dans des fûts de chêne soigneusement structurés et développe les caractéristiques polies du vieillissement ». Dans son bouquet complexe, le fruité intensif et les épices parfumées s'harmonisent avec les tanins veloutés. Il a un fort caractère avec de la profondeur et du potentiel.



Credit photo by Tibor DEKANY

35

Il convient également de mentionner qu'il existe des vignerons dévoués qui travaillent pour sauver les cépages indigènes de l'extinction, par exemple le Fekete Járdovány rouge qui a été largement cultivé il y a des siècles dans les territoires historiques de la Hongrie. Actuellement, il est cultivé sur 1,2 hectares avec une densité de 7.200 vignes qui donnent une moyenne de 0,75 kilo de raisins par plante. Son vin est moyennement corsé avec une intensité aromatique et une structure ferme ainsi que des tanins doux et une longue finale fruitée.

Les raisins rouges jouent également un rôle important dans SZEKSZÁRD où certains producteurs ont développé une affection particulière pour le Kadarka qui est redécouvert pour la fabrication de vins de très haute qualité, aussi. (C'était le premier raisin rouge introduit en Hongrie il y a plus d'un demi-millénaire et dans les siècles suivants, il est devenu le plus largement planté. Cependant, au cours des dernières décennies, il a considérablement diminué.) Ils se sont concentrés sur la sélection clonale et ont également trouvé des blocs de vignes ancêtres à revitaliser. Les meilleurs résultats ont été obtenus dans la réduction de la sensibilité à la pourriture noire et dans l'augmentation de l'intensité de la couleur des baies. Il convient également de mentionner les vins élaborés à partir de cette variété cultivée dans des parcelles centenaires qui ont remporté d'importantes renommées internationales.

Il convient de noter que c'est la seule autre région viticole où la dénomination Bikavér est autorisée à être utilisée. Celui qui y est fabriqué est évidemment influencé par un terroir différent mais nécessite également au moins 4 variétés à assembler, avec l'utilisation obligatoire de Kékfrankos (minimum 45%) et Kadarka (minimum 5%). En tant que centre d'intérêt, il y a des pionniers qui ont récemment commencé à expérimenter de nouvelles variétés (Malbec, Marsalan, Sagrantino, Tannat) jamais cultivées auparavant dans le pays qui fonctionnent assez bien.

La superficie totale en vignes est de 2.220 hectares et le rendement en raisins en 2020 s'élevait à 15.835 tonnes. Les variétés les plus cultivées sont le Kékfrankos (650 h), le Merlot (384 h), le Cabernet Franc (241 h) et le Cabernet Sauvignon (233 h). La moyenne sur dix dernières années de la production totale de vin était de 94.450 hectolitres. Une nouvelle enquête nationale a révélé que les consommateurs montrent une grande volonté d'acheter les vins de Szekszárd et d'accroître sa popularité à la haute qualité. Il a récemment été annoncé que l'organe directeur du secteur vitivinicole local préparait un nouveau plan stratégique visant à mettre davantage l'accent sur le marketing et la communication.

En Hongrie, il y a deux districts viticoles avec une surface en aucun cas grande, cependant, leur renommée a atteint son apogée pendant plusieurs décennies et est due à des vins étonnants produits à partir de variétés blanches indigènes dans des sols d'origine volcanique de la rive nord du lac Balaton. A BADACSONY le Kéknyelű est celui intimement lié à la région viticole (1.326 h) et peut être considéré comme l'un des raisins les plus emblématiques du pays qui a été source d'inspiration de plusieurs poètes et musiciens. C'est une variété très délicate à maturation tardive qui, dans les bons millésimes, donne des vins à forte personnalité présentant un fruité avec des notes de minéralité et d'acidité zippée. Vieillis assez bien, ils bénéficient de textures plus douces et d'arômes plus complexes. Bien que tous les vignerons ne soient pas désireux de le cultiver, d'autres le rendent parfait également pour les vins de vendanges tardives et, occasionnellement, les vins de glace.

C'est l'excitant Juhfark qui a établi la popularité de SOMLÓ (514 h) à travers le légendaire « vin de la nuit de noces » auquel des propriétés médicinales ont été attribuées, parmi lesquelles sa prétendue capacité à garantir la capacité des femmes à donner naissance à un enfant de sexe masculin. (Il est affirmé par certains historiens qu'un verre de celui-ci était obligatoire pour les couples nouvellement mariés à la Cour des Habsbourg et dans d'autres familles aristocratiques.) Il n'est pas exagéré de dire que les vins élaborés dans ce terroir unique sont parmi les blancs les plus ardents et les plus minéraux du monde. Lorsqu'il est jeune et même s'il est fabriqué habilement, l'acidité robuste peut dominer les arômes, tandis que lorsqu'il est correctement vieilli, sa veine minérale est solidement formée, avec une texture crémeuse et une sensation en bouche ronde et volumineuse.

Comme dans d'autres pays, également en Hongrie, il existe des zones viticoles sous le radar qui valent la peine d'être mieux connues, comme le BÜKK qui est sous-ombragé par les géants voisins (Eger, Tokaj) et où des découvertes remarquables peuvent être dévoilées, sur la base de critères tels que la nouvelle approche pour certaines variétés et l'accent mis sur la viticulture biologique. L'étendue des vignobles est de 1.011 hectares et 58% d'entre eux sont plantés de variétés blanches, y compris quelques croisements relativement nouveaux. À partir de deux d'entre eux, deux producteurs pourraient élaborer des vins de qualité supérieure avec expressivité dans laquelle la quintessence de la variété résonne sincèrement.

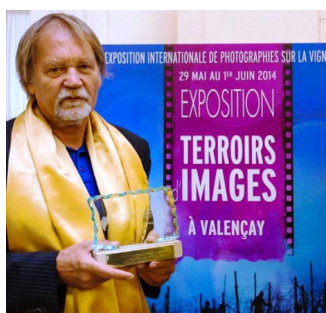
Le Zenit (Ezerjő &Bouvier) de Roland Borbély (Nyékládháza) montre de manière pointue le beau caractère savoureux et c'est précisément pourquoi il est inclus dans la carte des vins des meilleurs restaurants de la capitale. Les raisins sont

triés sur à la main de manière sélective, le moût est fermenté avec des levures sauvages en contact avec la peau, le vin reste sur lies fines dans des fûts de chêne d'origine différente pendant 10-12 mois. Le Cserszegi Fűszeres (Irsai Oliver & Traminer Rot) de Zsolt Sándor (Miskolc) est fabriqué à partir de raisins issus de l'agriculture biologique qui ont été laissés fermenter spontanément et passer par une maturation en fûts de chêne, presque sans intervention. La bouche est lisse et richement texturée présentant une complexité et une harmonie parfaite avec une finition persistante. Une option parfaite pour les fanatiques de vin naturel.

Pour de nombreux Hongrois et en particulier pour les vignerons dévoués, le vin est un cadeau mystérieux et fabuleux de Dieu qui touche l'âme parce qu'il a une composante spirituelle qui transcende la teneur en liquide d'une bouteille. Il est communément admis que les valeurs d'un vin ne viennent pas uniquement de son goût intrinsèque, mais aussi de ce qu'il représente, y compris les traditions. Dans plusieurs régions du pays, il existe une grande variété de coutumes transmises de génération en génération, liées à la culture du raisin et à l'utilisation de son jus pour l'élaboration du vin, qui sont mises en valeur dans les célébrations communautaires. L'une d'elles est la fête de Saint Martin, le saint né dans une ville située sur le territoire de l'actuelle Hongrie, qui est dédiée aux nouveaux vins rouges et aux plats d'oie. Il est commun de croire que ceux qui ne les mangent pas ce jour-là mourront de faim tout au long de l'année à venir et que plus on boira, plus on sera en meilleure santé. L'événement le plus populaire a lieu dans le musée ethnographique en plein air (Skanzen) de Szentendre, où les visiteurs peuvent s'immerger dans une ambiance de campagne authentique et tout en dégustant une cuisine délicieuse et en sirotant les nouvelles versions de vignobles prestigieux, dans les milieux ruraux authentiques, de la musique et de la danse folkloriques authentiques sont exécutées.

Dans chaque région viticole, la fête des vendanges est un événement d'une importance particulière et pendant quelques jours, la plupart d'entre elles deviennent un centre de célébration joyeuse. À cette occasion, les visiteurs ont une vue plus rapprochée du patrimoine rural et se réjouissent des traditions réanimées dans une version contemporaine telles que la procession en costumes folkloriques. La plus grande foule borde les rues de la ville enchantée de Szekszárd et après le défilé peut profiter d'un spectacle d'artistes mis en scène sur la place principale. À Eger, l'attraction la plus populaire est la procession de tracteurs vintage vétérans et le « concours de beauté » des nouveaux.

Images: Tibor Dékány, artiste primé à l'Exposition internationale de photos sur la vigne et le vin « Terroirs d'Images » (France), Agence hongroise du tourisme



Sources utiles :

<https://winesofhungary.hu/wine-regions>
<https://www.tokajtoday.com/>

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

 www.mondial-vins-blancs.com  Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

DOSSIER
DE PRESSE



38

Mention Spéciale Catégorie « Professionnel »

Décernée à la photographie « La grande cérémonie commence »
(Tokaj, Hongrie) de Tibor Dekany

Comme la Confrérie des vins de Tokaj à laquelle il appartient, Tibor Dekany rassemble deux qualités précieuses pour l'art de la photographie de la vigne et du vin : il est patient et fidèle. Imprégnée de l'esprit du lieu, la photographie lauréate « La grande cérémonie commence » est un moment de dévotion à part. Ce jour-là, Tibor Dekany a attendu patiemment que la bonne fortune lui accorde à la fois la sombre densité des nuages, la luminosité fluide des rayons du soleil et le reflet brillant des feuilles de vigne à l'automne. L'humble alignement des femmes comme absorbées par leur fin labeur fait de cette composition photographique un instant divin. Minutieusement, ces femmes trient un à un les raisins botrytisés comme la vivante incarnation de la parole biblique « du bon grain et de l'ivraie ». Ce « rituel » annuel donnera naissance à un vin de légende : le Tokaji Aszù, le plus ancien vin botrytisé au monde !



MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES



Sous le patronage de
l'Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin



**RDV POUR LES RÉSULTATS EN LIVE SUR LA PAGE  DU MONDIAL
DES VINS BLANCS STRASBOURG LE 11 OCTOBRE À 18H VIA UNE
ÉMISSION SPÉCIALE DEPUIS LE STUDIO TV DU PMC.**

MONDIAL-VINS-BLANCS.COM

PRESSE : AVENUEDELAPUB



France et International : Virginie LUSSEYRAN et Frédérique PIERRÉ
tél. + 33 (0) 6 47 94 54 38
fedepierre@hotmail.fr

