

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

THE World White Wines Contest

Palais de la Musique
et des Congrès
STRASBOURG

DOSSIER
de Presse

14 & 15
MARS 2026

2 concours internationaux

NOUVEAU CONCOURS !

EUROPEAN
RED & ROSÉ
WINE CONTEST

Plus d'informations sur :
www.mondial-vins-blancs.com

 STRASBOURG
EVENTS


 Strasbourg.eu
eumétropole

Sommaire

Le Mondial des vins blancs

Un concours unique au monde	3
Un patronage prestigieux - OIV	4
Une adhésion très sélective - VINO FED	5
Un nouveau patronage - UIOE	6
Partenariats ANEV et RONA 5 stars	7
Déroulement, critères et sessions	8
Les distinctions	9
Le jury	10
L'UDSF & les partenaires écoles	11
Des vignerons audacieux témoignent	12-13

L'European Red & Rosé

 Nouveau concours & déroulement	14
Les distinctions	15
Programme & Masterclass vins francs de pied	16
Focus Jury : Roberta Bemasconi – Borella	17–19

Remerciements & résultats	20
---------------------------------	----



© Bartosch Salmanski

Un concours unique au monde

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg est le seul concours au monde entièrement dédié à toute la diversité des vins blancs organisé sous le patronage de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin, de l'Union Internationale des Œnologues et membre de VINO FED.

La mission du concours est de mettre en lumière les vins blancs, les vignerons et terroirs de la planète et de donner des repères de qualité aux professionnels et consommateurs dans leur acte d'achat.

Depuis 28 années le concours organisé par Strasbourg events n'a cessé de s'enrichir par la participation de vignerons des 5 continents et de juges tout aussi experts qu'internationaux.

Véritable laboratoire des tendances, le Mondial des vins blancs se réinvente édition après édition et en plus des médailles attribuées, il propose également des coups de cœur et Prix Spéciaux en lien avec l'évolution du marché du vin.

En 2026, la compétition est articulée sur 2 jours, les 14 et 15 mars. Elle propose 13 catégories :

- | | | | |
|--------------------|-----------------|-------------------------|----------------------------|
| 1 – Chardonnay | 5 – Pinot Blanc | 9 – Sylvaner | 13 – No low / Désalcoolisé |
| 2 – Chenin | 6 – Pinot Gris | 10 – Viognier | |
| 3 – Gewurztraminer | 7 – Riesling | 11 – Autre cépage blanc | |
| 4 – Muscat | 8 – Sauvignon | 12 – Assemblage | |

Un patronage prestigieux

2011 fut l'année de la reconnaissance au rang des concours de grande renommée internationale.

En 2026, Strasbourg Events se conforme aux règles très strictes des concours internationaux et le patronage prestigieux de l'OIV a été accordé pour la 16e 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 primées le macaron adhésif correspondant à la médaille obtenue.



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

Prof. Dr. Monika CHRISTMANN,
Présidente d'honneur de l'OIV
présidera les tables des
60 juges internationaux.



© Bartosch Salmanski

Prof. Dr. Monika CHRISTMANN, Présidente d'Honneur de l'OIV

Oiv.int

Institution centenaire

Composée aujourd'hui de 51 états membres, l'OIV a été créée en 1924 pour faire face aux défis auxquels le secteur vitivinicole était confronté à cette époque, notamment la Prohibition et la concurrence déloyale entre les vins produits à partir de raisins frais et les vins artificiels notamment ceux produits à partir de raisins secs.

C'est à travers ses résolutions que l'OIV joue un rôle fondamental dans le secteur.

En 2024, l'OIV a célébré son centenaire, marquant un siècle de contributions au secteur de la vigne et du vin.

Une adhésion très sélective

Le Mondial des Vins Blancs est membre depuis 12 ans de la très sélective Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de Vins et Spiritueux (VINO FED). A ce jour, seulement 13 concours sont membres de la Fédération.

Avec son statut d'observateur de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), VINO FED 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. VINO FED 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 VINO FED et de garantir l'authenticité et la haute qualité des vins primés.

VINO FED 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 7e année consécutive, un **PRIX VINO FED sera décerné au meilleur vin sec tranquille** (entre 0 et 4g de sucre résiduel) de toute la compétition.
Et, depuis 2025, un 2e PRIX VINO FED est attribué au Meilleur effervescent brut du concours.

Vinofed.com



AG VINO FED à Cannes, 2025



Tous les vins primés des concours membres de VINO FED sont référencés sur la plateforme commerciale wine-searcher.com



wine-searcher

Nouveau patronage

L'édition 2026 se place pour la première fois sous le patronage de l'Union Internationale des Œnologues grâce au travail et à l'engagement de la VINO FED qui œuvre constamment pour aller vers encore plus de qualité et de prestige concernant ses 13 concours membres.

L'Union Internationale des Œnologues a été fondée à Milan (Italie) le 24 avril 1965 suite à l'approbation du Statut Social. Les associations fondatrices sont l'Argentine, le Chili, l'Espagne, la France, l'Italie et le Portugal. Ses objectifs sont de représenter au niveau international les Unions nationales des œnologues, d'assurer la défense à tous les niveaux de cette catégorie professionnelle.



L'UIOE a plusieurs objectifs :

- Représenter au niveau international les Unions nationales des œnologues,
- assurer la défense à tous les niveaux de cette catégorie professionnelle,
- s'opposer à l'utilisation abusive du titre d'œnologue,
- maintenir la cohésion, la solidarité et les contacts entre les différentes associations,
- organiser une formation uniforme de l'œnologue dans les différents pays,
- agir auprès des autorités nationales et internationales compétentes afin d'unifier les pratiques œnologiques et les méthodes officielles d'analyse
- faire en sorte que l'œnologue soit la figure centrale dans l'exécution et le contrôle de certaines pratiques œnologiques.

Unionoenologues.com



De gauche à droite les œnologues : Dr. Katerina Karampatea (Grèce), Prof. Dr. Arina Antoce (Roumanie) et Miroslav Fondrk (Slovaquie).

L'UIOE a fêté ses 60 ans.
La gouvernance actuelle est
une co-présidence de 3 pays :
France, Espagne, Italie.



5^e année de partenariat avec l'ANEV

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. Dépassant tous clivages politiques et géographiques, l'association 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.

Ce partenariat incarne pleinement la mission de promotion du dynamisme et de la vitalité de la viticulture française chère à l'ANEV.

Les principales missions de l'ANEV

Exprimer et représenter les intérêts généraux des territoires viticoles

Favoriser la concertation, l'échange et le dialogue entre les élus du vin

Informers les collectivités adhérentes des politiques mises en œuvre par les pouvoirs publics

Et surtout, **promouvoir le dynamisme de la viticulture et de ses terroirs.**

Elusduvin.org



© Bartosch Salmanski



Des verres d'exception

Par l'entremise d'Edita ĎURČOVÁ, Vice Présidente Adjointe de VINO FED, juge au Mondial et ambassadrice des verres RONA, ces verres de haute facture sont utilisés depuis l'édition 2022 et ont conquis les juges et les organisateurs de Strasbourg events.

La verrerie slovaque RONA est de renommée internationale. Ancrée dans un savoir-faire séculaire et très innovante, elle propose un type de verre pour chacun des types de vin blanc : un verre pour le vin tranquille, un verre pour le vin effervescent et un verre pour le vin blanc avec macération communément appelé vin orange (voir photo ci-contre).

Rona.glass

Les distinctions

Les médailles

Dans la limite de 30% par catégorie, selon les normes de l'OIV, les juges experts peuvent attribuer **des médailles**.

Médaille Grand Or (à partir de 93 points)

Médaille d'Or (à partir de 89 points)

Médaille d'Argent (à partir de 85 points)

Les vins peuvent également décrocher des **Prix Spéciaux**.

Dans chacune des 13 catégories, un **Trophée du Meilleur vin sec** peut être attribué (taux de sucre résiduel < 4 g/l)

Le **Meilleur vin sec tranquille** du concours, **toutes catégories confondues remporte le PRIX VINO FED**.

Depuis 2025, le jury décerne aussi un PRIX VINO FED au **Meilleur effervescent brut**.

Le meilleur vin de toute la compétition, toutes catégories confondues, ayant obtenu la meilleure note, remporte **Le Grand Prix du Jury**.

Les 6 coups de cœur

Les organisateurs tiennent à célébrer l'audace et les terroirs en récompensant en 2026 les vins suivants:

Le Meilleur vin orange

Le Meilleur vin en première participation

Le Meilleur vin issu d'un cépage autochtone

Le Meilleur vin franc de pied

Le Meilleur vin tranquille désalcoolisé

Le Meilleur vin effervescent désalcoolisé

Plus qu'à des tendances, ces coups de cœurs répondent à des évolutions structurelles du marché et aussi aux demandes de repères qualitatifs exprimées par les consommateurs et professionnels.



La préparation & le déroulement

Les vignerons s'inscrivent via le site internet du Mondial des vins blancs et font livrer leurs échantillons de vin selon les modalités gérées par le pôle administratif.

Les règles imposées pour la dégustation des échantillons sont extrêmement rigoureuses. Elles sont définies par le référentiel de l'OIV en la matière.

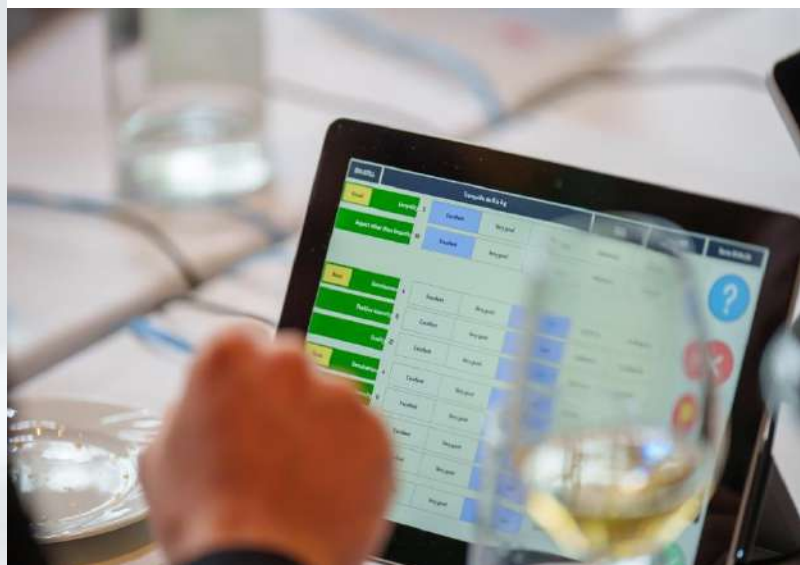
Un contrôle OIV a lieu sur place durant l'édition. Il est doublé d'un audit mené par le délégué de VINO FED présent également lors de l'édition.

Toutes les séries proposées en dégustation sont servies **à l'aveugle**. L'organisation garantit l'anonymat des échantillons.

Sessions & Tables de juges

Les juges experts sont répartis selon les normes de l'OIV avec une majorité d'internationaux aux tables de 5 ou 7 juges.

3 sessions de dégustation par demi-journée qui débutent par un vin de mise en bouche.



Des critères précis

- Vue
- Odorat
- Goût
- Harmonie / jugement global

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



Le jury

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg sollicite des professionnels en provenance du monde entier, issus des métiers du vin (oenologues, sommeliers, cavistes, grossistes, vigneron, journalistes professionnels,...).

La crème de la crème en matière de Jury professionnel est 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 5 continents
sont représentés
en mars 2026

26 nationalités

Afrique du Sud, Allemagne, Argentine, Australie, Angleterre, Canada, Chine, Danemark, Espagne, Etats-Unis d'Amérique, France, Grèce, Italie, Japon, Hongrie, Luxembourg, Malaisie, Norvège, Pays-Bas, Portugal, Roumanie, Slovaquie, République Tchèque, Suède, Suisse, Uruguay.



Le trombinoscope
des 60 juges experts
disponible sur
le site internet

L'UDSF

L'Union de la Sommellerie Française 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.

Serge DUBS, Meilleur Sommelier du Monde en 1989 et également membre du jury l'A.S.I. (association de la sommellerie internationale) pour les concours internationaux, fait partie des dégustateurs depuis les débuts du Mondial des vins blancs.

C'est lui qui ouvre la dégustation de chaque journée de compétition avec le cérémonial du vin-étalon qu'il commente, note et que chaque table de jury est amenée à évaluer.



Les partenaires écoles

Le service du vin est effectué par les élèves du **lycée des métiers hôteliers et du tourisme Alexandre Dumas d'Illkirch-Grafenstaden** sous la houlette de la professeure référente Mention sommellerie, Amandine DUMONT et de Sandrine ZEHNDER, responsable de la formation sommellerie et professeure de services et commercialisation en restauration.

Les étudiants de l'**AIVA** en préparation du diplôme de dégustateur professionnel - le Wine & Spirit Education Trust (WSET) sont invités à noter les vins dans les mêmes conditions que les 60 juges experts internationaux. C'est une expérience unique dans leur cursus.

Leurs notes ne sont pas prises en compte dans le calcul des résultats.





©Ostrozovic

GRAND PRIX du JURY 2025 & médaille Grand Or Tokajsky vyber 6 putnovy - 2003 Ostrožovič sro – Slovaquie

„Nous apprécions que le jury ait reconnu non seulement le vin lui-même, mais aussi le chemin qui y mène. Notre travail commence dans la vigne. Il se poursuit par une vinification précise, qui associe savoir-faire artisanal et respect de la tradition. Cette récompense est également une motivation pour poursuivre nos efforts et nous la considérons comme un engagement à préserver la tradition du Tokaj au plus haut niveau. Nous sommes fiers de pouvoir représenter la région de Tokaj du côté slovaque et son terroir unique.“

Jaroslav Ostrožovič, propriétaire

Des vigneron audacieux témoignent

**PRESSE
MÉDIAS**
+ 350 relais
France & MONDE

Le Prix VINO FED

Meilleur Effervescent Brut & médaille GRAND OR

„Comtes de Champagne 2013“

TAITTINGER - France

„C'est avec une immense fierté que nous avons reçu la distinction du prix Vinofed pour le Meilleur vin effervescent.

Cette reconnaissance récompense l'exigence et la précision que nous mettons dans notre travail, mais aussi la noblesse du terroir dont sont issus nos chardonnays.

Ce prix consacre une vision : celle d'un Champagne Blanc de Blancs où pureté, élégance et tension minérale s'unissent pour exprimer l'essence même de notre maison. Chaque parcelle, chaque vendange, chaque geste de vinification contribue à façonner cette cuvée, reflet d'un savoir-faire transmis et réinventé avec passion.

Nous partageons cet accomplissement avec notre équipe, nos partenaires et tous ceux qui, flûte après flûte, portent ce Champagne au rang des grands vins du monde. „

Vitalie Taittinger, Présidente.



©DomaineLaurentVogt

Coup de Cœur du Meilleur vin orange & Médaille GRAND OR

„Atypique“ cépage Gewurztraminer

Domaine VOGT – FRANCE

„Ce Coup de cœur du jury et la médaille Grand Or nous remplissent de joie et de fierté. Cette récompense pour le travail accompli permet à notre vin et au domaine de briller dans le monde entier. Merci infiniment à notre équipe, au jury et à tous ceux qui ont rendu cette réussite possible !“

Sylvie Vogt, propriétaire

**PRESSE
MÉDIAS**

+ 350 relais

France & MONDE

Des vigneron audacieux témoignent

Médailles OR

Catégorie Riesling „1277 Rajnai Rizling“

Veszprémi Érseki Pincészet - HONGRIE

„C'est une grande joie et un honneur que notre vin, issu du terroir de Mindszentkálta, ait été reconnu lors d'un concours international aussi prestigieux. Nous croyons profondément à la richesse volcanique de la colline de Püspök, au potentiel du Rhine Riesling.“

Benesh Antal, Propriétaire

Catégorie autres cépages - Albariño - Paco & Lola - ESPAGNE

„Recevoir cette reconnaissance dans un concours du prestige du Concours Mondial des Vins Blancs est, sans aucun doute, une immense satisfaction. Pour nous, c'est une fierté de voir que notre travail, notre engagement et notre manière de concevoir le vin sont reconnus au niveau international.“

Cette distinction met en valeur l'excellente qualité du raisin albariño du Val do Salnés.“

Mario Alfageme Sacristán, Responsable Export

Catégorie assemblage „GPS 2023“

Domaine des perchés - Gironde - FRANCE

„C'est une très belle reconnaissance qui nous touche beaucoup et qui va nous donner des ailes pour la suite. La médaille apporte une visibilité car on ne nous connaît pas, un gage de sérieux, de qualité de notre produit.“

Carine Riccobono, propriétaire

NOUVEAU CONCOURS !

EUROPEAN **RED & ROSÉ** WINE CONTEST

14 & 15
MARS 2026
Concours international



Plus d'informations sur :
www.mondial-vins-blancs.com

 **STRASBOURG**
EVENTS

 **Strasbourg.eu**
EUCOMETROPOLIS

Nouveau : European Red & Rosé Wine contest

Toujours en quête d'innovation, Strasbourg events dévoile en 2026 la première édition du European Red & Rosé wine contest. Un nouveau concours international entièrement dédié aux vins rouges et rosés des pays membres de l'Union Européenne et du Conseil de l'Europe.

Les organisateurs accompagnent les évolutions du marché et proposent une réponse aux tendances de consommation en Europe.

Les vins rouges plus légers et fruités et les rosés structurés comme les vins désalcoolisés, devraient connaître une croissance à deux chiffres ces prochaines années, portés par une consommation responsable et de nouvelles pratiques culinaires.

Le marché européen s'oriente vers une diversification des styles et une montée en gamme, avec une attention accrue à l'origine et aux cépages.

Ce sont les palais experts des 60 juges internationaux du Mondial des Vins Blancs qui évaluent également les vins rouges et rosés. La dégustation s'effectue selon les mêmes modalités et règles de l'OIV et dans des verres spécifiques vin rouge du partenaire Rona 5 star.

La compétition est articulée autour de 6 catégories :

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 – Vin tranquille rouge | 5 – Vin tranquille rosé |
| 2 – Vin effervescent rouge | 6 – Vin effervescent rosé |
| 3 – Vin désalcoolisé rouge | 7 – Vin désalcoolisé rosé |

Les distinctions

Les médailles

Dans la limite de 33% par catégorie, les juges experts peuvent attribuer **des médailles**.

Médaille Grand Or (à partir de 93 points)

Médaille d'Or (à partir de 89 points)

Médaille d'Argent (à partir de 85 points)

Les vins peuvent également décrocher des **Prix Spéciaux** :

Le meilleur vin rosé de toute la compétition remporte **Le Grand Prix du Jury – vin rosé**

Le meilleur vin rouge de la compétition remporte **Le Grand Prix du Jury – vin rouge**

Les 8 coups de cœurs

Les organisateurs tiennent à célébrer l'audace et les terroirs en récompensant en 2026 les vins suivants:

Le Meilleur Franc de pied (rosé et rouge)

Le Meilleur vin issu d'un cépage autochtone (rosé et rouge)

Le Meilleur vin désalcoolisé tranquille et effervescent (rosé et rouge)

Plus qu'à des tendances, ces coups de cœurs répondent à des évolutions structurelles du marché et aussi aux demandes de repères qualitatifs exprimées par les consommateurs et professionnels.

Edition de
lancement
en mars 2026



Masterclass vins francs de pied

Strasbourg events propose en préambule de la compétition, le 14 mars à 10h30, une première Mondiale, une **Masterclass dédiée aux vins francs de pied.**

Ces vins seront célébrés en parallèle durant l'édition 2026 également au travers d'un Prix spécial dans les 2 concours internationaux du meilleur vin franc de pied (blanc, rosé et rouge).

Cette Masterclass est réservée aux juges experts, aux élèves sommelières et à la PRESSE.

L'animation est confiée à Roberta Bernasconi-Borella, Sommelière suisse et juge experte avec la complicité de Christine Collins pour la traduction simultanée en anglais.

Déroulé

Présentation histoire & technique

Dégustation de 4 vins francs de pied
Blancs et rouges d'Italie & de Suisse

Places PRESSE limitées :

Réservation auprès de Frédérique Pierré,
Agence FéComSi au 06 47 94 54 38
frederique@comsi-france.com

Programme 14 & 15 mars

SAMEDI

10h00 ARRIVÉE des juges au PMC

10h30 MASTERCLASS vins francs de pied

RESERVÉE aux juges et à la PRESSE

12h00 DEJEUNER

13h30 – 18h00 CONCOURS

Briefing des jurys – Vin de mise en bouche commenté par Ivo Dvorak, Président des Sommelières de République Tchèque

DIMANCHE

8h30 ARRIVÉE des juges au PMC

9h00 – 12h00 CONCOURS

Briefing des jurys – Vin de mise en bouche commenté par Serge Dubs, Meilleur Sommelier du monde 1989

12h00 DEJEUNER

FIN de l'édition



“Les vins francs de pied ne sont pas seulement des vins rares : ce sont des messagers d’identité, de biodiversité et de résistance.”



© Bartosch Salma nski

Focus jury : Roberta Bernasconi-Borella

Roberta Bernasconi-Borella, Sommelière suisse est membre du jury depuis plus de 10 ans. Rigoureuse, passionnée et avide de nouvelles découvertes viniques, elle est à l’initiative de la célébration des vins francs de pied et anime une masterclass à destination de la presse en préambule de l’édition 2026, le samedi 14 mars au Palais de la Musique et des Congrès - Strasbourg.

Elle a accepté de revenir sur son parcours et de nous parler des vins francs de pied, une révélation.

Parcours et racines

Roby, peux-tu nous raconter ton parcours dans ses grandes lignes ?

Ma famille ne venait ni du monde du vin ni de la restauration, mais le vin a toujours été une présence naturelle dans ma vie. La véritable étincelle est née grâce à mon père et à son frère : de grands passionnés, capables de transformer chaque bouteille en un récit fait de personnes, de lieux et d’anecdotes, nourrissant ma curiosité et ma passion.

Pour aller à l’école, je traversais chaque jour un vignoble historique de Merlot, symbole du Tessin, en suivant le rythme des saisons jusqu’aux vendanges.

Aujourd’hui, je vis encore parmi les vignes et, avec le recul, il me semble que la vigne m’a toujours accompagnée, silencieusement.

Focus jury : Roberta Bernasconi-Borella

J'ai commencé ma carrière dans la finance, mais le vin ne m'a jamais vraiment quittée. Ce qui était né comme une passion s'est transformé en une vocation, me conduisant à obtenir le diplôme de sommelière auprès de l'Association des Sommeliers Professionnels Suisses. Aujourd'hui, je continue à chercher dans le vin la même émotion qu'à l'origine : la rencontre entre un terroir, des personnes et un récit. C'est cela que je retrouve dans chaque verre, et c'est de là que tout a commencé.

„ La véritable étincelle est née grâce à mon père et son frère.

Chaque vin devenait un récit, et chaque récit nourrissait ma curiosité.“

Une sommelière aux multiples facettes

Quelles sont aujourd'hui tes principales activités ? Qu'est-ce qui continue à te motiver ?

Aujourd'hui, je vis mon rôle comme un pont entre passion et savoir. Je continue à étudier, à déguster et à échanger, tout en m'engageant à transmettre la culture du vin avec authenticité et rigueur, que ce soit au sein d'un jury, lors d'une présentation ou d'une dégustation, ou dans la simplicité d'une conversation.

Ce qui continue à me motiver, c'est la conscience que chaque vin représente un univers à explorer. Chaque dégustation est une nouvelle expérience qui invite à approfondir son origine, son terroir et les choix de vinification. J'aime particulièrement les dégustations à l'aveugle, car elles libèrent des conditionnements et laissent place à la sensibilité et à la mémoire gustative.

La rencontre avec les œnologues et les producteurs est pour moi une source inépuisable d'inspiration : retrouver leur vision et leur parcours dans les vins qu'ils créent rend ce métier vivant, humain et capable de se renouveler année après année.

Une juge internationale

Quel est ton regard concernant Le Mondial des Vins Blancs ?

Le Mondial des Vins Blancs de Strasbourg m'a marquée dès ma première participation par son identité claire et rigoureuse. Entièrement dédié aux vins blancs et structuré en plusieurs catégories, il permet de saisir des nuances très diverses, liées non seulement aux cépages, mais aussi aux pays d'origine, aux styles et aux cultures œnologiques. Au fil du temps, il m'a donné l'occasion de découvrir des vins de très haute qualité, provenant également de régions moins connues, mais caractérisées par une grande compétence technique.

Un élément fondamental est la dimension internationale du jury : déguster avec des professionnels issus de pays et de continents différents est extrêmement enrichissant et favorise un échange de sensibilités et de points de vue qui élargit le regard sur le vin. Au-delà des différences culturelles, ce qui unit tous les jurés est un niveau très élevé de compétence, de professionnalisme et de respect pour le travail des producteurs.

„ J'aime particulièrement les dégustations à l'aveugle car elles libèrent de tout conditionnement.“

Focus jury : Roberta Bernasconi-Borella

C'est précisément cette rigueur, associée à la qualité et à l'expérience des jurés, qui fait du Mondial des Vins Blancs de Strasbourg un concours crédible, sérieux et unique dans le paysage international des concours œnologiques.

Les vins issus de vignes franches de pied : un thème fort

Cette année, tu animeras une masterclass dédiée aux vins issus de vignes franches de pied. Pourquoi ce thème te tient-il particulièrement à cœur ?

La rencontre avec les vignes franches de pied a été pour moi un véritable coup de foudre. Dès le premier instant, un désir profond s'est éveillé en moi : comprendre, goûter et entrer en contact avec des vins issus de pieds-mères enracinés sur leurs propres racines de *Vitis vinifera*.

Plus je m'approchais de cet univers, plus grandissait la conscience d'être face à un patrimoine viticole rare, authentique et profondément identitaire.

J'ai ainsi commencé à chercher, étudier et approfondir mes connaissances, jusqu'à entrer en contact avec l'Association Italienne pour la Protection des Vignes Franches de Pied (AVPIF), à laquelle je me suis inscrite sans hésitation. Quelques mois plus tard, j'ai participé à un workshop international à Naples, réunissant producteurs, chercheurs et professionnels du vin venus de différents pays. Ce fut une expérience intense et presque magique : bien sûr pour les vins, mais surtout pour les personnes, les histoires et l'énergie qui s'en dégagent, comme entrer dans une communauté qui protège quelque chose de sacré.

„ La rencontre avec les vignes franches de pied a été un véritable coup de foudre... c'était comme rentrer dans une communauté qui protège quelque chose de sacré.“

Face aux vignes ayant survécu au fléau du phylloxéra, je ressens une émotion qui me ramène à l'enfance, comme lorsque l'on écoute les récits des grands-parents : des histoires d'épreuves difficiles, de souffrance et de renaissance, mais aussi de héros capables de résister et de revenir plus forts.

Ces vignes, survivantes de la *Daktulosphaira vitifoliae*, sont pour moi de véritables mythes vivants. Ce sont des plantes tenaces, gardiennes d'une mémoire ancienne.

Certaines ont plus de cent ans et ont traversé des époques complexes, restant là, enracinées dans la Terre-Mère, comme des témoins silencieux de l'histoire humaine et du paysage.

C'est pourquoi je crois que les vins issus de vignes franches de pied ne sont pas simplement des vins rares : ce sont des messagers d'identité, de biodiversité et de continuité. Ils représentent un lien direct entre la plante, le sol, l'homme et l'histoire.

Certaines de ces plantes-mères sont de véritables monuments à ciel ouvert : lorsqu'on les rencontre, on sent qu'elles dégagent une force particulière, une énergie qui dépasse l'agriculture.

Elles sont des symboles de respect pour la vie, et chacun de leurs vins, pour moi, n'est pas seulement un verre, mais une histoire qui continue de respirer.

Propos recueillis par Frédérique Pierré - FéComSi

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

THE World White Wines Contest

EUROPEAN
RED & ROSÉ
WINE CONTEST

14 & 15
mars 2026

Pour plus de précisions

Presse & Médias : Frédérique Pierré
Agence RP – FéComSi
frederique@comsi-france.com +33 647 945 438

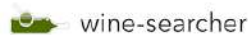
RESULTATS 2026

Prix spéciaux révélés durant le salon egast,
Le mercredi 18 mars à 14h30 sur le stand
R26, Hall 4 – dédié au Mondial

Ensemble des résultats des 2 concours
disponible le lundi 23 mars dès 18H00 sur le
site www.mondial-vins-blancs.com



Merci aux partenaires presse & métiers



allwinestories

SommelierS
INTERNATIONAL



Strasbourg events

Acteur de référence sur son territoire, spécialisé dans l'organisation de foires,
salons professionnels et grand public.

Strasbourg events s'appuie sur les filières d'excellence du territoire pour attirer des congrès de dimension internationale et offre une solution adaptée à tous les temps forts de communication d'entreprise. Le grand public n'est pas en reste avec une programmation dense et variée de spectacles dont 8 manifestations emblématiques.

750 000 visiteurs par an – 250 manifestations accueillies
100 000 m² de surface événementielle – 40 ans d'expérience

Palais de la Musique et des Congrès & Parc des Expositions de Strasbourg – Vainqueurs World Mice Awards en 2023, 2024 & 2025 catégorie Meilleur Centre de Congrès de France