



FEDERATION INTERNATIONALE DES CONFRERIES BACHIQUES (F.I.C.B.)

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Siège social : c/o Musée du Vin de Paris – 5, Square Charles Dickens, 75016- Paris, France

www.winebrotherhoods.org

info@winebrotherhoods.org

APPROUVE PAR LE BUREAU EN AVRIL 2017

Cahier des charges pour le

« Challenge International de dégustation de la F.I.C.B. »

Motivation

Les Congrès internationaux de la F.I.C.B. rencontrent un grand succès depuis leur création. Leur format est éprouvé. Il fait l'objet d'une spécification mise à jour en 2014 qui prévoit des obligations précises quant au niveau de qualité et aux événements principaux. La participation est comprise entre 200 et 300 participants, ce qui en fait un événement lourd à organiser, bien qu'il ait été la plupart du temps financièrement équilibré avec les contributions des participants et de sponsors. De plus, ce Congrès ne peut être organisé que dans une région ayant une production vitivinicole significative, ce qui exclue les petites régions vinicoles ou celles qui n'ont aucune production. Les congrès sont organisés sur une base biennale, ce qui limite les opportunités pour une Confrérie membre de la F.I.C.B. d'organiser un événement.

L'Assemblée générale de la F.I.C.B. a donc, le 28 janvier 2017, décidé d'élargir son offre à ses membres et de créer de nouvelles événements et opportunités de découvertes et de contacts entre les confréries, autour de la dégustation et de la découverte de vins. Elle a, notamment, approuvé, le principe d'un « **Challenge International de dégustation de la F.I.C.B.** » dont le présent cahier des charges, approuvé par le Bureau de la F.I.C.B., précise les modalités d'organisation et de fonctionnement.

1- Objectifs du « Challenge international de dégustation de la F.I.C.B. »,

Cet évènement pour objectif de mettre en valeur l'expertise individuelle et collective des participants en matière de dégustation et de notation des vins en l'associant à la découverte d'un pays ou d'une région et de son intérêt en matière d'appréciation des vins de qualité. Il doit permettre d'encourager les confréries bachiques à promouvoir cette expertise dans la dégustation du vin et dans la participation à des jurys de concours de vins, voire à leur organisation, comme certaines le font déjà

2- Concept de base et caractéristiques

2-1- Le concept de base est d'attirer des participants des confréries membres de la F.I.C.B. intéressés par l'expertise individuelle dans le domaine de la dégustation, par la notation des vins et par l'alliance harmonieuse des mets et des vins ;

2-2- L'évènement a les caractéristiques suivantes :

- Une confrérie ou fédération de confréries membre de la F.I.C.B. est l'organisateur, en s'appuyant le cas échéant sur un sous-traitant pour la logistique ;
- Le Challenge se tient de préférence dans un pays appréciant les vins de qualité, mais non significativement producteur lui-même ;
- Durée : 2 à 3 jours ;
- Périodicité : une fois tous les deux ans, en alternance avec le Congrès International F.I.C.B. ;
- Le Challenge a deux dimensions :
 - . un **Challenge individuel de dégustation** entre les participants inscrits, selon le schéma général défini au § 2-3- ci-dessous ;
 - . un **Challenge des vins** servis pendant les repas qui sont notés par les participants, selon le schéma général défini au § 2-4 ci-dessous ;
- Sélection des vins par la confrérie organisatrice, en mobilisant les producteurs, les importateurs et les distributeurs ;
- Le programme comporte des repas gastronomiques et des visites culturelles dans la région d'accueil, si possible en relation avec le vin (musée, cavistes, vithèques,);
- Nombre de participants : environ 80 (capacité de deux autobus), avec priorité et tarif préférentiel pour les membres des confréries adhérentes de la F.I.C.B. ; la priorité est également donnée aux participants ayant obtenu, dans leur confrérie ou de manière équivalente, une reconnaissance de leur

expertise individuelle en matière de dégustation (au moins l'un des deux en cas d'inscription d'un couple) ;

- Programme et processus d'inscription au minimum en bilingue anglais-français.

2-3- Le schéma général du **challenge individuel de dégustation** est le suivant :

- Deux séances de dégustation à l'aveugle sont organisées les matins de la première et de la deuxième journée pleine, une pour les vins blancs et rosés, l'autre pour les vins rouges ;
- 5 à 10 vins sont proposés à chaque séance dans des bouteilles ouvertes, dont le bouchon et la capsule ont été enlevés et dont l'identité est masquée ;
- Ces vins sont sélectionnés par un jury de 3 personnes désigné par l'organisateur, en privilégiant des professionnels du vin (cavistes, sommeliers). Les vins doivent constituer un échantillonnage de vins mono-cépages ou d'assemblages dans lesquels un cépage est présent à plus de 60% ;
- Chaque participant se voit remettre une fiche de reconnaissance numérotée en début de séance ; les numéros attribués par l'organisateur ne doivent pas être connus des membres du jury ;
- À l'issue de chaque séance, d'une durée d'une heure environ, les participants remettent au jury leur fiche de reconnaissance dans laquelle ils ont indiqué le mono-cépage ou le cépage dominant (en cas d'assemblage) pour chacun des vins proposés, le pays d'origine et, en cas d'assemblage, quel est ou quels sont les autres cépages présents ;
- Le jury se réunit à l'issue de chaque séance pour établir les notes individuelles selon un barème convenu avec la F.I.C.B. et connu des participants ;
- Un classement général est établi et les trois premiers reçoivent respectivement un diplôme d'or, d'argent et de bronze de « **Dégustateur F.I.C.B.** », remis lors du dîner de clôture.

2-4- Le schéma général du **challenge des vins** est le suivant :

- Les vins sélectionnés sont servis lors des repas du programme à l'exception du dîner de clôture (pas plus de 4 par repas) ;
- Chaque participant se voit remettre une fiche de notation dont le modèle et le barème de notation sont établis par l'organisateur en accord avec la F.I.C.B. ; il/elle remplit la fiche pour chaque vin sélectionné et dégusté. Les fiches sont remises au jury à l'issue de chaque repas et les notations sont compilées par lui ;

- L'annonce par le jury des 3 vins lauréats (or, argent, bronze) et la remise de diplômes F.I.C.B. au fournisseur (producteur, importateur ou distributeur) ont lieu lors du dîner de clôture ;
- Les producteurs ou distributeurs des vins lauréats peuvent utiliser leur diplôme pour leur communication selon un accord à passer avec la F.I.C.B., mais ne peuvent pas y faire référence sur l'étiquette des bouteilles, car ce n'est pas un « concours » au sens de l'O.I.V.)

3- Implication de la F.I.C.B.

L'implication de la F.I.C.B. est la suivante :

- Sélection de l'organisateur et approbation du programme par le Bureau de la F.I.C.B. ;
- Etablissement et conclusion d'une convention avec l'organisateur assurant le respect du présent cahier des charges ;
- Contrats entre la F.I.C.B. et les producteurs ou distributeurs des vins lauréats sur les modalités d'utilisation de la référence à leur performance au Challenge F.I.C.B. ;
- Communication et promotion sur l'évènement par la F.I.C.B. (avant, pendant et après) : site internet, assemblée générale, membres de la F.I.C.B., newsletter, etc. ;
- Versement par l'organisateur d'une redevance à la F.I.C.B. en contrepartie du parrainage, de la promotion et de l'implication de la fédération ;

English translation**Approved by the Executive Committee in April 2017****SPECIFICATION****For the “F.I.C.B. International wine tasting and rating Challenge”****Motivation**

F.I.C.B. International Congresses have met with remarkable success since their creation. Their format is well experienced and embedded in a specification updated in 2014, with precise obligations regarding the level of quality and the main events. Participation is between 200 and 300 delegates, which makes it a rather heavy event to organize, although it has been most of the time financially balanced with the registration fees and sponsor support. Moreover, the Congress may only be organized in regions with a significant wine production, which excludes those without. The Congresses are organized every two years, which limits the opportunities for a member brotherhood of F.I.C.B. to organize the event.

On 28 January 2017, the F.I.C.B. General Assembly agreed to extend its offer to its members by creating new types of events and opportunities for contacts between brotherhoods, around the tasting and discovery of wines. It approved in particular the principle of an “F.I.C.B. International wine tasting Challenge” for which this specification elaborates the objectives and modalities.

1- Objectives of the “F.I.C.B. International Wine Tasting and Rating Challenge”

This event aims at highlighting the individual and collective expertise of the participants with respect to the tasting and rating of wines, associated to the discovery of a country or a region and of its connection with the appreciation of quality wines. It should encourage our member brotherhoods to develop regular activities around these wines tasting skills, including the formal recognition of individual tasting expertise and the contribution of jurors to wine contests, as some already do.

2- Characteristics

- *A wine brotherhood, or association thereof, member of F.I.C.B., is the organizer of the event, possibly with the assistance of a tour operator;*
- *The event takes place preferably in a country with an attraction to the consumption of quality wines, while not being itself a significant producer;*
- *The duration is between 2 to 4 days;*
- *The event takes place every two years, alternating with the F.I.C.B. International Congress;*

- *The Challenge has two dimensions:*
 - . *an **individual wine tasting challenge** between the registered participants, according to modalities specified at § 2-3 hereunder;*
 - . *a **challenge between the wines served** during the meals of the event, which are rated by the participants, according to modalities specified at §2-4 hereunder;*
- *The wines served for both challenges are selected by the organizer, with contributions from producers or the local wine importers and retailers, under the supervision of a jury of 3 to 4 persons selected by the organizer and comprising wine professionals (e.g. sommeliers, oenologists);*
- *The programme includes gastronomic meals and cultural visits, if possible with some connection to wine (museum, wine cellars,...);*
- *Maximum number of participants: around 80 (approximately 2 bus loads), with priority and preferential rates given to participants from wine brotherhoods members of F.I.C.B.; priority is also given to participants having obtained, within their brotherhood or in a similar fashion, a recognition of their individual expertise in wine tasting (at least one of the two in case of registration of a couple);*
- *The programme and the registration process are provided at least in English and in French.*

2-3- *The general scheme for the **individual wine tasting challenge** is as follows:*

- *Two blind wine tasting sessions are organized on the mornings of the first and second full days of the event, one for white and rosé wines, one for reds;*
- *5 to 10 wines are submitted for each session in open bottles, with cork and cap removed and identity concealed;*
- *The wines submitted should be a selection of mono-varietals and of assemblages in which one varietal represents over 60%;*
- *At the beginning of each session, participants receives a recognition form with an individual number; the numbers are allocated by the organizer and should not be known to the members of the jury;*
- *At the end of each session of approximately one hour, the participants hand their recognition form to the organizer, in which they indicate the mono or majority varietals they have recognized, the other varietals in case of assemblage and the country of origin of the wines;*
- *The jury meet after each session to calculate the individual marks according to a scoring system agreed with F.I.C.B. and known to the participants;*

- *Following the two wine tasting sessions, an overall classification is established by the jury and the three participants ranked top are awarded respectively a gold, silver and bronze “F.I.C.B. wine taster” diplomas, which are presented at the closing dinner.*

2-4- The general scheme for the *Challenge between wines* is as follows:

- *The wines taking part in the Challenge are served during the meals of the programme, except for the closing dinner (not more than 4 per meal);*
- *Before each meal, the participants registered in the event receive a rating form following a pattern and rating system established by the organizer and approved by F.I.C.B.; he/she fills up the form for each selected and tasted wine and hands it to the jury after each meal;*
- *The jury compiles the ratings and establishes an overall classification of the wines;*
- *The announcement of the 3 wines ranked top (gold, silver, bronze) and the presentation of the corresponding F.I.C.B. diplomas to the suppliers (producer, importer re retailer) of the wines take place during the closing dinner;*
- *The producers or retailers of the winning wines may use their diploma in their communication along terms to be agreed with F.I.C.B., but may not use this reference on the individual labels on the bottles, as this is not strictly a “wine contest” according to O.I.V. regulations.*

3- Implication of F.I.C.B.

The implication of F.I.C.B. is as follows:

- *Selection of the organizer and approval of the programme of the event by the Executive Committee;*
- *Establishment and signing of an agreement with the organizer ensuring compliance with this specification;*
- *Conclusion of agreements between F.I.C.B. and the producers or retailers of the winning wines on the modalities for making reference to their performance at the F.I.C.B. International Challenge;*
- *Communication and promotion on the event (before, during and after) by F.I.C.B.: web site, general assembly, F.I.C.B. members, newsletter, etc.;*
- *Remittance by the organizer of a royalty to F.I.C.B. as a compensation for the sponsoring, promotion and implication in the event.*