



Concours
International
de **LYON**[®]
WINE, BEER & SPIRITS
COMPETITION

CITÉ INTERNATIONALE
LYON - FRANCE

**Lyon
International
Competition**
16. - 17. März 2026

Anmeldeunterlagen
Anmeldung der Weine auf concourslyon.com

Der Wettbewerb prämiiert schon seit **16 Jahren** die besten Weine, Biere und Spirituosen der Welt!



Innerhalb von 16 Jahren wurden mehr als **78 500 Produkte verkostet**, beurteilt und bewertet.

Die Anzahl der eingereichten Proben steigt stetig an, was zeigt, **welches hohe Vertrauen** die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in die **Auszeichnungen setzen**.



DER WETTBEWERB

Lyon ist die Hauptstadt der Genüsse. Daher ist der Ort für die **Ausrichtung des Wettbewerbs der besten Weine, Biere und Spirituosen der Welt sowie der besten Käse und Milchprodukte wie geschaffen**. Seit 2025 gehört außerdem die Auswahl der besten Schinken und Wurstwaren dazu.

Das Interesse ist ungebrochen: 2025 wurden über alle Kategorien hinweg 10 400 Proben aus 55 Ländern verkostet und Tausende von Produkten mit Medaillen ausgezeichnet.

Die Verkosterinnen und Verkoster aus dem In- und Ausland kommen aus verschiedensten Weinbranchen (Önologen, Sommeliers, Gastronomen, Winzer, Weinhändler und versierte Weinkenner). Bei allen hat der Wettbewerb inzwischen einen festen Platz im Kalender.



DIE VERKOSTUNG

Treffpunkt der Verkoster ist das zentrale Dienstleistungs-, Kultur- und Tourismuszentrum Cité Internationale de Lyon.

Die Proben werden an Tischen mit mindestens drei Juroren verkostet und nach einem 100-Punkte-System benotet. Jede Jury setzt sich aus fachkundigen Experten und erfahrenen Kennern zusammen.



TROPHÉE DE LA SOMMELLERIE

Für Studentinnen und Studenten der Region Rhône-Alpes mit dem Zusatzfach Sommellerie wurde vom Concours International de Lyon ein Stipendium eingerichtet.

Mit dem Preis sollen die Schülerinnen und Schüler anhand eines praktischen Beispiels wie einer bestimmten Herkunftsbezeichnung oder Weinregion an die europäischen Weinbauländer herangeführt werden.

Im letzten Jahr konnten sich Mathis Bouillard und Nolann Cuvillier mit ihrer umfassenden Arbeit zu den belgischen Biersorten die Sommeliers-Trophäe holen.



„Bei einem Event wie dem Wettbewerb in Lyon kann man eine Vielzahl von Weinen verkosten und alles an einem Ort. Unter den Proben waren einige sehr gute dabei. Die kann ich dann später an Touristen verkaufen, die auf der Durchreise sind.“ - Pierre-André Fresard, Weinhändler





Renommierete Ehrenpräsidenten

Der Ehrenpräsident bzw. die Ehrenpräsidentin hat jedes Jahr die Aufgabe, den Wettbewerb in der Medien- und Fachwelt bekannt zu machen.

Im Jahr 2025 ging der Vorsitz des Wein-, Bier- und Spirituosenwettbewerbs an Frédéric Schaaf, Präsidenten des Sommelierverbands Lyon und Rhône-Alpes.

Die Leitung des Wettbewerbs für Käse, Milchprodukte, Schinken und Wurstwaren wird in diesem Jahr von Christian Janier, Meilleur Ouvrier de France der Kategorie Käser, sowie David Bourne, Vizeweltmeister der Catering-Weltmeisterschaft übernommen.

13%

Durchschnittlicher Anstieg des Verkaufspreises von Goldmedaillen-Siegern

(Quelle: Studie der American Association of Wine Economists, Januar 2018)



Durchschnittsalter der Verkosterinnen und Verkoster: 47 Jahre



35 % Verkosterinnen im Jahr 2025

2 000

Erwähnungen in einem Jahr
(Quelle: Mention)

10 400

verkostete Proben in 2025



Verkauf eines Medaillengewinners pro Sekunde weltweit



68 teilnehmende Länder letzten 3 Jahre



46 Nationalitäten in den Jurys letzten 3 Jahre



L'OBs

Le Parisien

LE FIGARO

Le Point

RayonBoissons

La VIGNE

Terre de Vins

7 JOURS

Vitisphere

à table

ARTS & GASTRONOMIE

Cuisine et Vins DE FRANCE

TRIBUNE DE LYON

LYON CAPITALE

3

TF1

Le Monde

Flächendeckende Kommunikation

Mit der Verkostung ist der Wettbewerb noch nicht zu Ende. Unsere Kommunikationsabteilung macht die prämierten Weine und wichtigsten Events des Wettbewerbs in den Medien und bei einflussreichen Experten und Käufern im In- und Ausland bekannt.

Die Ergebnisse gehen an folgende Medien:

- **Printmedien für die breite Öffentlichkeit:** Veröffentlichungen in Le Point, Télé 7 jours, Le Nouvel Obs, Le Parisien, Le Figaro, Le Progrès, Tribune de Lyon, Lyon Capitale, L'Union Girondine, Le Monde.
- **Spezialisierte Printmedien:** Veröffentlichungen in Terre de vins, La Vigne, Rayon Boissons, Mon Viti, Cuisine et Vins de France, Elle à table und Arts & Gastronomie.

- **Internationale Medien:** Verzeichnis von 6 700 Journalisten.

- **Soziale Netzwerke:** Vorstellung unserer Preisträger in unserer Community von mehr als 11 600 Abonnentinnen und Abonnenten.

- **Käufer:** 6 400 Weinhändler, Weinbars, Großhandelseinkäufer, Sommeliers.

- **Export :** 5 200 Vertreter und Importeure.

- **Branche:** branchenübergreifende Organisationen, Verbände, Erzeugergemeinschaften.

- **Internet :** Websites zum Thema Wein, einflussreiche Websites, Tasting-Clubs, Blogger.



Partnerschaft mit Le Progrès

LE PROGRÈS

In der Tageszeitung Le Progrès erscheint ein Beiheft zum Concours International de Lyon und seinen Preisträgern.

Das Beiheft wird vor dem Sommer online veröffentlicht und enthält Informationen zum Wettbewerb und zur Branche: wichtige Eckdaten zu den Märkten, Porträts der Preisträger und einen vollständigen Überblick über den Ablauf der diesjährigen Ausgabe des Wettbewerbs!

Die 1859 im Stadtviertel Presqu'île de Lyon gegründete Le Progrès zählt heute 263 Journalisten, 1 800 Lokalreporter und 850 000 Leser täglich!



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



Concours International de Lyon



Die Kurzauswertung: ein wertvolles Arbeitstool

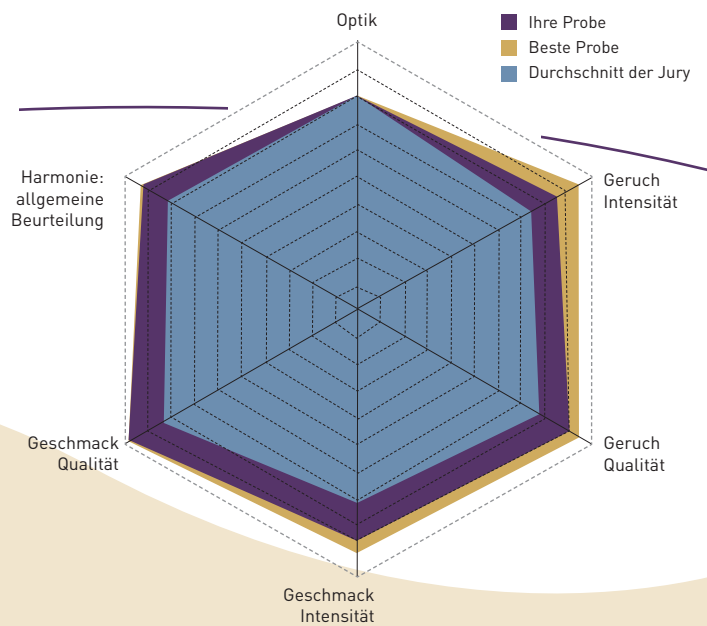
Sobald die Ergebnisse veröffentlicht sind, können Sie in Ihrem Konto eine ausführliche Zusammenfassung aller verkosteten Produkte abrufen und herunterladen. Der aus den Kommentaren der Verkosterinnen und Verkoster erstellte Bericht gibt Aufschluss über die Qualität der Produkte bzw. enthält Anregungen für Verbesserungen.

DETAILLIERTE BEWERTUNG IHRER PRODUKTE

Jedes Kriterium wird von unserer Verkostungsjury sorgfältig geprüft. Aussehen, Geruch, Geschmack: Lesen Sie zu jedem einzelnen Kriterium Ihre ausführliche Bewertung.

Dank einer Grafik mit Erläuterungen können Sie Ihre Bewertungen im Handumdrehen mit denen der anderen Proben Ihrer Kategorie vergleichen.

Mit dieser Kurzauswertung, die über eine einfache Benotung hinausgeht, können Sie die besonderen Vorteile Ihrer Produkte am Markt herausstellen.



Auf Weinetiketten dürfen nur Medaillen von Weinwettbewerben erscheinen, die bei der DGCCRF-Behörde (französisches Wirtschafts- und Finanzministerium) eingetragen sind. Der Concours International de Lyon ist bei der DGCCRF eingetragen.

Die Zertifizierung gibt Erzeugern die Sicherheit, dass ihre Arbeit beim Concours International de Lyon gebührend zur Geltung gebracht wird. Für Verbraucher ist das Zertifikat Zeichen für eine rigorose Auswahl und Garant für die Qualität und Zuverlässigkeit des Wettbewerbs.



Die Einhaltung der Regeln und des ordnungsgemäßen Ablaufs des Wettbewerbs wird von einem Notar überwacht.

Medaillen zu erschwinglichen Preisen

Auf Flaschen können Etiketten für zwei Auszeichnungen aufgebracht werden: Gold oder Silber.

Die prämierten Flaschen werden durch den hohen Bekanntheitsgrad des Wettbewerbs weltweit vertrieben und sind bei Gastronomen, Einkäufern und Importeuren sehr gefragt.

Um den Selbstkostenpreis der Flasche gering zu halten, sind die Medaillen zu einem wettbewerbsfähigen Preis erhältlich: **ab 10 Euro für 1 000 Stück.**



Metallplaketten: Präsentieren Sie Ihre Medaillen

Metallplaketten eignen sich hervorragend für die Absatzförderung. Zeigen Sie Ihren Verbrauchern, dass Ihre Weine prämiert wurden und unumstritten zu den besten ihrer Kategorie gehören.

Hängen Sie die Plaketten in Ihrem Weinkeller oder auf Ihrem Messestand aus!

Trophäen: Machen Sie Ihren Erfolg



Mit der Trophäe werden die besten Weine im Wettbewerb nach Land oder über alle Kategorien hinweg prämiert. Dieser Preis ergänzt die Medaillen und Metallplaketten. Das Kommunikationsmedium genießt in der breiten Öffentlichkeit und in der Branche einen hohen Wiedererkennungswert und ist ein Zeichen für Qualität. So gewinnen Sie langfristig das Vertrauen Ihrer Kundschaft.

Sie können die Trophäe an Verkaufsstellen oder Messeständen ausstellen.

TROPHÄE FÜR DEN BESTEN WEIN DER WELT: DIE ULTIMATIVE AUSZEICHNUNG

Dieser Preis geht an den Wein, der im Wettbewerb über alle Kategorien und Länder hinweg den größten Anklang fand. Die Trophäe ist nicht nur eine Anerkennung der vollbrachten Leistung, sie fördert auch Ihren Umsatz, da sie viel durch die Medien geht – sowohl in Frankreich als auch im Ausland.

„Mit der Trophäe konnten wir unseren neuen Wein Piano della Signora bekannt machen. Gleichzeitig hat sie sich positiv auf unseren Kundenkreis ausgewirkt und unsere Sichtbarkeit gefestigt. Außerdem konnten wir unseren Wein im oberen Qualitätssegment positionieren.“

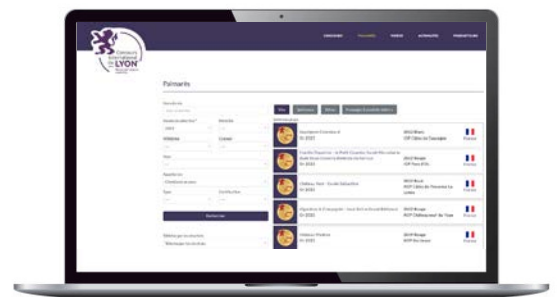
Clos Lucciardi, Gewinner 2023

Verstärkte Online-Präsenz

Die Preisträger werden auf der Website des Wettbewerbs veröffentlicht.

Über das Jahr hinweg kümmert sich ein Webteam um die Suchmaschinenoptimierung (SEO) der Seiten der prämierten Produkte. Ziel ist es, das Ranking in den Suchergebnissen von Google, Yahoo, Bing usw. zu verbessern.

Ein Produkt, das in Suchmaschinen gut referenziert ist, **verbessert den Bekanntheitsgrad des Erzeugers oder Herstellers und kann schnell neue Kontakte bringen.**



Starke und engagierte Partner

Nach der Verkostung werden die Ergebnisse von den Partnern des Wettbewerbs bekannt gemacht.



Les Toques Blanches: Unsere Auswahljürys zählen Mitglieder des Lyoner Verbands der Spitzenköche. Seine Mitgliederinnen und Mitglieder sind Garant des kulinarischen Erbes Lyons und seiner Wahrzeichen, wie das herzhaft-frühstücksgereichte *Mâchon*, die *Mères Lyonnaises*, die mit ihrer regionalen Küche die *Bouchons Lyonnais* begründeten, die Markthallen *Halles de Lyon* und die renommierten Sterneköche. Alle Toques Blanches treten für dieselben gastronomischen Werte, die Förderung der Lyoner Küche und ihrer regionalen Erzeugnisse ein.



ONLYLYON & Ville de Lyon: Tourismus und Gastronomie sind das Rückgrat der Stadt Lyon. Daher wird in der Metropole und im Umland von Lyon umfassend über den Concours International de Lyon berichtet, um die Preisträger bekannt zu machen.



Sommelierversbands Lyon und Rhône-Alpes: Er unterstützt den Wettbewerb aktiv. Am Tag der Verkostung sind zahlreiche Sommeliers anwesend.

ANMELDUNG MIT NUR DREI KLICKS



Erstellen Sie Ihr Konto



Melden Sie Ihre Produkte an



Folgen Sie unserer Anleitung für den sicheren Versand Ihrer Produkte

ANMELDUNG DER WEINE

ANMELDUNG ÜBER DAS INTERNET

Bis zum 13. Februar 2026 > Anmeldung über das Internet

Bis zum 20. Februar 2026 > Eingang der Proben

Login auf www.concourslyon.com

Vorteile:

- Zahlung per Kreditkarte, oder Überweisung
- Schnelle Anmeldung
- Bei Eingang der Produkte erhalten Sie eine Bestätigungs-E-Mail

Anmeldegebühren: 43,85 € pro Wein (ohne MwSt.)

ANMELDUNG AUF DEM POSTWEG

Bis zum 13. Februar 2026 > Anmeldung per Post und Empfang der Proben

Das Formular kann unter www.concourslyon.com heruntergeladen werden oder ist auf Anfrage unter der Telefonnummer +33 (0)4 74 68 84 40 erhältlich.

Achtung: Wenn Sie Ihre Proben auf dem Postweg anmelden, gilt eine kürzere Einsendefrist.

16. und 17. März 2026 > Verkostungen

20. März 2026 > Veröffentlichung der Ergebnisse im Internet

ANMELDUNG DER JURYMITGLIEDER

Die Verkosterinnen und Verkoster des Concours International de Lyon werden besonders sorgfältig ausgewählt. Alle neu angemeldeten Juroren werden persönlich kontaktiert und hinsichtlich ihrer Eignung überprüft. Bei Bedarf wird eine ergänzende Schulung angeboten. Sie möchten mehr über den Ablauf des Auswahlverfahrens erfahren?

Melden Sie sich als Juror an auf concourslyon.com

