

The WineHunter Award: ecco come nasce l'ambita guida di eccellenze enogastronomiche selezionate dal WineHunter Helmuth Köcher.

Una ricerca instancabile che mira all'eccellenza e al meglio, in ogni sua forma. Una selezione di prodotti wine&food da condividere con un pubblico di appassionati, che nel tempo ha imparato a identificare The WineHunter Award come un punto di riferimento per i prodotti enogastronomici di altissima qualità.

Merano, 11 marzo 2019 – Una **selezione che premia l'eccellenza e la qualità**, assegnata ogni anno a prodotti vitivinicoli, culinari, distillati e birre; ma anche la **possibilità di accedere** alla rosa di prodotti che partecipano a **Merano WineFestival** (8-12 novembre 2019) e alle sue **anteprime**, oltre che **agli eventi WineHunter** in Italia e nel mondo. Tutto questo e molto altro è la guida [The WineHunter Award](#) che annualmente viene stilata dal patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher. Ma come si struttura, quali le modalità di partecipazione alla selezione e le tempistiche di assegnazione dei premi?

È la qualità in più, quella che riesce a distinguere le cose e a renderle uniche nel tempo, l'elemento che Helmuth Köcher e le sue commissioni di assaggio ricercano durante le degustazioni di selezione dei prodotti candidati ogni anno al The WineHunter Award. Il premio, attribuito a **prodotti sia nazionali che internazionali** che raggiungano un punteggio minimo di 88/100, è ormai riconosciuto come sinonimo di qualità superiore in ambito enogastronomico. Esso si struttura in diverse categorie delineate da tre fasce di punteggio: **Award Rosso (da 88 a 89,99 punti)**, **Award Gold (da 90 a 94,99 punti)** e **Award Platinum (da 95 a 100 punti)**, il massimo riconoscimento assegnato e il più ambito per tutti i produttori. **La selezione Platinum avviene in due fasi**, la prima delle quali assegna un punteggio temporaneo di 93/100 che poi viene ridefinito entro il mese di ottobre tramite la definitiva assegnazione dell'Award Platinum o Gold. Per quanto riguarda i vini, vi sono ben **otto commissioni** guidate da Helmuth Köcher più una centrale costituita dal WineHunter stesso e altri due membri. Ogni commissione è composta da tre persone scelte fra tecnici, sommelier, operatori di settore e giornalisti. I vini sono degustati al massimo in 40 per volta e suddivisi in gruppi di 5. Le bottiglie vengono aperte almeno con due ore di anticipo rispetto alla degustazione. I membri delle commissioni non vedono le etichette, ma vengono forniti dei dati relativi al vitigno, al processo di vinificazione, all'annata, alla zona di provenienza e alla tipologia. La valutazione è di tipo visivo, olfattivo e gustativo e si basa sui criteri UIOE (Unione Internazionale degli Enologi) e OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino). In questo contesto, grande importanza rivestono caratteristiche come l'intensità, la complessità, l'eleganza e la personalità del prodotto. Per le **categorie Aquavitae, Beerpassion e Culinaria** sono presenti **tre commissioni, una per ciascuna sezione**; ogni commissione è composta di tre valutatori e capeggiata da un esperto (assaggiatore di grappa e acquaviti, sommelier della birra, chef) e coordinata da Helmuth Köcher col supporto del Masterchef Bruno Cicolini. Le selezioni avvengono per categorie di prodotto con un massimo di 10 prodotti per degustazione. I criteri di valutazione si rifanno a quelli generali delle varie associazioni di categoria. Diventano inoltre fondamentali sia per il vino che per le sezioni Aquavitae, Beerpassion e Culinaria le materie prime e la professionalità con cui esse vengono lavorate; ma anche la **tradizione, l'artigianalità** nella produzione e la coltivazione di vitigni autoctoni rispettosi della **territorialità** sono **plus importanti**. Infine, da non dimenticare il ruolo sempre più importante rivestito dalla sostenibilità dei processi produttivi.

Nel **2018**, delle **oltre 5 mila etichette valutate**, più di 2.500 sono state premiate all'interno della guida rispettivamente con l'**Award Rosso (2.060 vini)**, l'**Award Gold (450 vini)** e l'**Award Platinum (55 candidati e 34 vincitori di cui 9 come vecchie annate)**. Per quanto riguarda i prodotti gastronomici delle categorie **Culinaria, Beerpassion e Aquavitae** i premiati dalla guida sono stati 336 di cui **229 con l'Award Rosso, 181 con il Gold e 15 con il Platinum**. Ogni anno il numero dei prodotti inviati alle commissioni di degustazione aumenta, a riprova dell'assoluto interesse da parte dei produttori ad entrare a far parte della prestigiosa guida The WineHunter Award, una garanzia di assoluta qualità ed eccellenza firmata dal WineHunter Helmuth Köcher e sottoscritta dal suo motto **"Excellence is an attitude"**.

Ufficio Stampa & PR:

[smstudio](#)

Stefania Mafalda press@smstudiopress.it M +39 345 5810 157

Federica Da Col federica.dacol@smstudiopress.it M +39 324 89 40 641