



THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

Regolamento The WineHunter Award

CULINARIA - BIRRFICI - DISTILLERIE

1. Il premio The WineHunter Award

Gourmet's International diffonde il brand internazionale The WineHunter. **The WH Award** è il premio che certifica l'alta qualità e viene assegnato annualmente alle eccellenze vitivinicole, culinarie, ai distillati e alle birre. Il premio viene attribuito ai prodotti nazionali ed internazionali che in base ad un sistema di valutazione interno raggiungono il punteggio minimo di 88 punti su 100.

L'award è un riferimento della qualità superiore del prodotto per il buyer e per il consumatore.

Ogni prodotto sottoposto a valutazione viene degustato da almeno una commissione d'assaggio.

2. Le commissioni d'assaggio

È presente una commissione di degustazione per i distillati, una per le birre, una per l'olio e l'aceto e una per le specialità culinarie. Le commissioni sono coordinate da Helmut Köcher con il supporto del Masterchef Bruno Cicolini. A capo di ogni commissione è un esperto del settore (sommelier della birra, chef, assaggiatore di grappa e acquaviti), gli altri due membri sono ristoratori, baristi e/o operatori del settore.

3. Criteri di ammissione

Possono partecipare alle selezioni per il premio **The WH Award** aziende nazionali che abbiano una produzione artigianale in base alla tipologia di prodotto. Potranno partecipare anche distributori di prodotti internazionali che corrispondono ai requisiti dei prodotti nazionali.

Saranno invitate alle selezioni per il premio **The WH Award** le seguenti aziende:

- Aziende che sono state selezionate ed hanno partecipato almeno una volta negli ultimi dieci anni al Merano WineFestival o ad uno degli altri eventi organizzati in Italia o all'estero;
- Aziende che hanno inviato almeno una volta negli ultimi tre anni la loro campionatura di cui almeno un prodotto ha ottenuto un punteggio superiore o uguale a 86 punti su 100;
- Aziende con prodotti che sono stati valutati positivamente in guide nazionali e/o internazionali;
- Aziende proposte da partner, consorzi e/o istituzioni nell'ambito di eventi in collaborazione;
- Altre aziende non rientranti nelle categorie di cui sopra saranno ammesse a discrezione del presidente della sede centrale di Merano.

4. Fasce di punteggio

A seguito della degustazione, qualora il prodotto raggiunga il punteggio minimo di 88/100, viene comunicata all'azienda la fascia di punteggio e il premio assegnato, per ciascun prodotto inviato in campionatura.

Il punteggio è stabilito in base al sistema di valutazione internazionale di 100/100 punti.

Classificazione:

88 - 89.99/100

The WH Award ROSSO

Prodotto di qualità medio alta con degli elementi particolari. Le caratteristiche sono: piacevolezza, riconoscibilità degli aromi primari, complessità e armonia in tutte le sue componenti.

90 - 94.99/100

The WH Award GOLD

Prodotto straordinario, che si distingue notevolmente dalla media dei prodotti di alto livello. Le caratteristiche sono: grande piacevolezza, intensità degli aromi e un effetto sensazionale "wow"!

95+/100

The WH Award PLATINUM

Prodotto che si distingue per l'espressione del gusto, degli aromi e dei sapori. Un prodotto di qualità straordinaria, che si differenzia notevolmente dalla media dei prodotti ad alto livello. Le caratteristiche sono: grande piacevolezza, intensità degli aromi, composizione unica e un effetto "wow, wow" che resta impresso nella memoria. Ha un equilibrio armonico tra tutti gli aromi che lo compongono.



THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

The WH Candidati Award

I prodotti che raggiungono un punteggio compreso tra gli 86 e gli 87.99 punti su 100 sono valutati di qualità medio, medio alta, con una buona percezione degli aromi e tenuti in considerazione per una possibile seconda degustazione.

The WH Candidati Platinum

I prodotti inviati che ottengono una valutazione superiore a 93/100 saranno considerati **The WH Candidati Platinum**. Questi saranno degustati e valutati nuovamente entro il mese di ottobre per l'assegnazione finale del premio **The WH Award Platinum** – a tal scopo sarà richiesta per tempo un'ulteriore campionatura e qualora il prodotto non ottenga il massimo riconoscimento verrà confermato il **The WineHunter Award Gold**. **The WineHunter Award Platinum** viene riconosciuto annualmente a 15 prodotti (culinaria, birra, acquavita) e a 5 prodotti che si distinguono per la metodologia di produzione particolare, al di fuori dai concetti di produzione normale.

5. Vantaggi dell'ottenere The WH Award

A seguito delle degustazioni, le aziende in possesso di almeno un prodotto premiato con **The WH Award** hanno i seguenti vantaggi:

- Entrare nei canali di comunicazione The WineHunter (social e media);
- Pubblicazione del prodotto nella guida online (award.winehunter.it);
- Il diritto acquistare direttamente da Gourmet's International i "sigilli" in formato resinato da apporre sui singoli prodotti;
- Il diritto di ricevere gratuitamente il "sigillo" in formato digitale da utilizzare nella comunicazione online;
- Il diritto di ricevere il diploma di eccellenza in formato digitale;
- La possibilità di partecipare agli eventi WineHunter organizzati da Gourmet's International;
- La possibilità di partecipare al Merano WineFestival 2019 e alle Anteprime.

Il "sigillo" The WH Award

Il "sigillo" di eccellenza **The WH Award** è di proprietà di Gourmet's International e può essere utilizzato esclusivamente sui prodotti premiati.

La grafica ufficiale è la seguente:



6. Premiazioni The WineHunter Award

Il premio di eccellenza **The WineHunter Award** viene assegnato a tutti i prodotti che da parte delle varie commissioni di degustazione e valutazione ottengono un punteggio di almeno 88 punti su 100.

L'**Award ROSSO** o **GOLD** assegnato ai prodotti culinari, distillati e birre ha validità di due anni (qualora non vi sia un cambio di produzione riferito anche alle materie prime), allo scadere dei due anni il prodotto dovrà essere rimandato in degustazione. Fa eccezione a questa regola l'olio, per il quale è necessario l'invio di una campionatura annuale.

L'**Award PLATINUM** ha validità di un anno e allo scadere dell'anno viene convalidato con **The WineHunter Award GOLD**. Il prodotto entrerà direttamente nella selezione dei Candidati Platinum se viene rimandato in degustazione l'anno successivo all'assegnazione del Platinum.

Alla fine di ogni mese, per i prodotti degustati, le aziende vincitrici riceveranno una comunicazione scritta e un diploma in formato digitale che potrà essere utilizzato per tutte le comunicazioni dell'azienda e avranno la possibilità di acquistare i sigilli in formato resinato (vedi punto 5).

La pubblicazione sul sito www.winehunter.it di tutte le referenze che ricevono il premio **The WH Award ROSSO, GOLD** e i **Candidati Platinum** si terrà:

- il **16 Agosto 2019** per tutti i prodotti inviati entro il termine stabilito;
- dopo il 16 agosto alla fine di ogni mese per tutti i prodotti premiati inviati entro il 31 Dicembre 2019.

N.B.: È possibile inviare campioni in degustazione tutto l'anno. **Solo la campionatura inviata entro la data del 31 maggio 2019 sarà presa in considerazione per la partecipazione al Merano WineFestival 2019.** Può essere richiesto uno spostamento del termine riportato alla data del 30 giugno 2019 e in seguito a successivi accordi può essere concessa un'ulteriore proroga. La richiesta dovrà essere inviata a: info@meranowinefestival.com.

I prodotti inviati che ottengono una valutazione superiore a 93/100 saranno considerati **The WH Candidati PLATINUM**.



THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

Questi saranno degustati e valutati nuovamente entro il mese di ottobre per l'assegnazione finale del premio **The WH Award PLATINUM** – a tal scopo sarà richiesta per tempo un'ulteriore campionatura e qualora il prodotto non ottenga il massimo riconoscimento verrà confermato il The WineHunter Award Gold). **The WH Award PLATINUM** viene riconosciuto annualmente a 15 prodotti (culinaria, birra, acquavite) e a 5 prodotti che si distinguono per la metodologia di produzione particolare, al di fuori dai concetti di produzione normale.

7. Modalità di partecipazione

Le aziende operanti in Italia e le aziende straniere invitate possono partecipare alle selezioni per il premio **The WH Award** presentando un massimo di cinque referenze.

N.B.: le commissioni d'assaggio effettuano degustazioni e valutazioni tutto l'anno.

Affinché la campionatura sia considerata per la partecipazione al Merano WineFestival 2019 questa deve pervenire tassativamente entro i termini stabiliti.

La partecipazione alle selezioni per **The WineHunter Award** non ha costo, sono a carico dell'azienda le spese di spedizione dei prodotti.

1. REGISTRAZIONE ONLINE OBBLIGATORIA:

Le aziende che desiderano partecipare alle selezioni per il premio **The WH Award** devono iscriversi obbligatoriamente nell'[Area Produttori](#) sul sito www.winehunter.it e seguire le istruzioni.

- I dati tecnici dei prodotti in gara (massimo 5 referenze) dovranno essere inseriti nell'Area Produttori prima dell'invio dei campioni. Non saranno degustati campioni privi di scheda tecnica completa.
- Oltre ai dati è richiesto il caricamento del logo aziendale in formato JPG, PDF, PNG, o GIF (peso massimo 5MB) in alta risoluzione (800x800 px 300dpi).

2. INVIO DI UNA CAMPIONATURA D'ASSAGGIO PER PRODOTTO:

A seguito della registrazione online, è necessario l'invio una campionatura di assaggio per ciascuna referenza (massimo 5 prodotti) al seguente indirizzo:

**Gourmet's International
Via Monte Ivigna, 19 - 39010 Cermes (BZ)**

Apponendo sul cartone l'etichetta:

CAMPIONATURA THE WINEHUNTER AWARD 2019/2020

che trovate sul portale o in allegato alla mail di invito alle selezioni.

*Qualora i cartoni dovessero arrivare a destinazione parzialmente danneggiati, questi verranno da noi accettati con riserva e l'azienda verrà immediatamente informata via e-mail. Informiamo i produttori che le spese di spedizione sono a carico dell'azienda. Non verranno accettati invii in contrassegno.

8. Degustazioni e criteri di Valutazione

Il metodo di valutazione applicato fa riferimento ai criteri generali delle diverse associazioni di categoria.

I prodotti possono ottenere un punteggio finale di massimo cento punti. Nella valutazione i degustatori hanno il compito di considerare e valorizzare i prodotti che si distinguono per l'artigianalità, intensità, complessità e straordinaria personalità; i prodotti artigianali che hanno carattere ed interpretano al meglio il territorio di provenienza.

Le singole degustazioni saranno composte da massimo 10 prodotti della stessa tipologia (olio, salumi, formaggi...).

Al degustatore saranno fornite le seguenti informazioni per ogni prodotto: provenienza materie prime, percentuale lavorazione artigianale e particolarità indicate dal produttore. Per le degustazioni di birra sarà anche comunicata la tipologia/stile del prodotto.



9. Gli eventi WineHunter

Gli eventi WineHunter sono appuntamenti nazionali ed internazionali organizzati da Gourmet's International a cui si accede come espositore solo tramite invito e se in possesso del premio The WH Award. Gli eventi WineHunter si distinguono perché offrono ad un pubblico scelto solo prodotti selezionati in modo indipendente.

Le aziende produttrici di uno o più prodotti che hanno ottenuto una valutazione pari o superiore agli 88/100 potranno partecipare agli eventi WineHunter in programmazione nel 2019 e 2020:

3 June 2019 WineHunter **Zürich**

17 June 2019 WineHunter **Wien**

15 July 2019 WineHunter **München** Gourmet's Italia

14-15 September 2019 Anteprima MWF **Roma**

28-29 September 2019 Anteprima MWF **Hippodrome Merano**

11-12 October 2019 Anteprima MWF **Milano @MWW**

25 October 2019 Anteprima **Lagundo Algund**

19-20 October 2019 MWF meets Traubenfest *Festa dell'Uva Merano*

1-3 February 2020 **Wine&Siena**

10. 28° Merano WineFestival 8-12 novembre 2019

In base alle valutazioni comunicate dalle commissioni di degustazione saranno selezionate per la partecipazione al 28° Merano WineFestival le aziende che hanno ottenuto il premio **The WH Award** nel 2018 e/o nel 2019, tenendo in considerazione una suddivisione omogenea tra le varie tipologie di prodotti e la disponibilità di spazio*.

La GourmetArena si divide nelle seguenti sezioni:

Culinaria: i migliori prodotti (massimo cinque) di ogni azienda che raggiungono almeno 88\100 saranno ammessi ed inseriti nel catalogo ufficiale dell'evento e in tutti i canali di promozione e comunicazione. Ogni azienda potrà comunque presentare l'intera gamma di produzione al Festival.

Beerpassion: i migliori prodotti (massimo cinque) di ogni azienda che raggiungono almeno 88\100 saranno ammessi ed inseriti nel catalogo ufficiale dell'evento e in tutti i canali di promozione e comunicazione. Ogni azienda potrà comunque presentare l'intera gamma di produzione al Festival.

Aquavitae: i migliori prodotti (massimo cinque) di ogni azienda che raggiungono almeno 88\100 saranno ammessi ed inseriti nel catalogo ufficiale dell'evento e in tutti i canali di promozione e comunicazione. Ogni azienda potrà comunque presentare l'intera gamma di produzione al Festival.

Rue des Chefs: selezione di aziende con prodotti e servizi di alto livello per il lavoro nella gastronomia;

Consortium-Territorium: riservato ai consorzi di tutela e ai gruppi del relativo territorio di riferimento.

La GourmetArena apre il venerdì pomeriggio (**8 novembre**) in esclusiva per operatori del settore e stampa invitati. Nelle giornate di sabato, domenica e lunedì (**9-11 novembre**) segue l'apertura e l'orario ufficiale della manifestazione.

* La disponibilità di posti è limitata e soggetta a restrizioni per garantire la varietà della tipologia di prodotti presenti al **Merano WineFestival**.