

È tempo di degustazioni per il WineHunter Helmuth Köcher e le sue commissioni d'assaggio. Nasce così The WineHunter Award 2020, l'ambita guida di eccellenze enogastronomiche che quest'anno ritorna con alcune novità.

The WineHunter Award è ormai un punto di riferimento per gli appassionati dei prodotti enogastronomici di altissima qualità. Frutto di una continua ricerca in Italia e all'estero da parte del suo ideatore, Helmuth Köcher, per il 2020 la guida presenta novità nei criteri e nel formato.

Merano, 17 marzo 2020 - Una selezione di prodotti vitivinicoli, culinari, distillati e birre di assoluta eccellenza e qualità riconosciute; ma anche la possibilità di accedere alla rosa di prodotti che partecipano a Merano WineFestival (6-10 novembre 2020) e alle sue anteprime, oltre che ai WineHunter Events in Italia e all'estero. Tutto questo e molto altro è la guida [The WineHunter Award](#) che annualmente viene stilata grazie all'instancabile ricerca del patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, assistito dalle sue commissioni di assaggio. Per il 2020 la guida si regala un'imperdibile edizione cartacea che affianca la classica versione digitale, oltre a nuovi criteri di selezione.

“È la qualità in più, quella che riesce a distinguere le cose e a renderle uniche nel tempo, l'elemento che io e le mie commissioni d'assaggio ricerchiamo durante le degustazioni del nostro percorso di selezione”. Così Helmuth Köcher spiega la filosofia con cui opera la scelta dei prodotti candidati annualmente a The WineHunter Award. Il premio è attribuito a prodotti sia nazionali che internazionali e, da quest'anno, per entrare nella guida essi dovranno raggiungere un punteggio minimo di 90/100. Ecco quindi le tre storiche categorie delineate dalle nuove fasce di punteggio: Award Rosso (da 90 a 92,99 punti), Award Gold (da 93 a 94,99 punti) e Award Platinum (da 96 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 ai Candidati Platinum di 95/100 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 nove commissioni guidate da Helmuth Köcher più una centrale costituita da The 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 che lo necessitano sono 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 Food, Spirits, Beer 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 Food, Spirits, Beer 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, anche quest'anno si conferma l'importanza fondamentale della sostenibilità dei processi produttivi. In queste categorie i riconoscimenti Rosso, Gold e Platinum sono validi due anni per tutti i prodotti fatta eccezione per l'olio, i cui campioni vanno rinviati di anno in anno.

Nel 2019, delle quasi 6mila etichette valutate, più di 2.900 sono state premiate all'interno della guida rispettivamente con l'Award Rosso (2.400 vini), l'Award Gold (500 vini) e l'Award Platinum (100 candidati e 35 vincitori di cui 10 come vecchie annate). Per quanto riguarda i prodotti gastronomici delle categorie Food, Spirits, Beer i premiati dalla guida sono stati 363 di cui 203 con l'Award Rosso, 160 con il Gold e 16 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, il premio ufficiale di Merano WineFestival, oltre che dei suoi canali di comunicazione e promozione e dei suoi eventi in Italia e nel mondo all'insegna del motto “*Excellence is an attitude*”.

Ufficio Stampa & PR:

[smstudio](mailto:smstudio) - Stefania Mafalda [press@smstudiopress.it](mailto:press@smstudiopress.it) M +39 345 5810 157

Federica Da Col [federica.dacol@smstudiopress.it](mailto:federica.dacol@smstudiopress.it) M +39 324 89 40 641