

## The WineHunter Award 2020: pubblicata oggi la guida alle eccellenze wine&food selezionate da Helmuth Köcher

Da oggi è possibile consultare la guida dedicata alle eccellenze vitivinicole e culinarie italiane che assegna l'award ufficiale di Merano WineFestival 2020. Pubblicati i vincitori nelle categorie Rosso e Gold e ufficializzate le candidature all'ambito Platinum Award che si assegna a ottobre. The WineHunter Helmuth Köcher e le sue commissioni di assaggio premiano 3.100 vini e 380 prodotti per Food - Spirits - Beer in attesa della 29<sup>a</sup> edizione dell'evento meranese che quest'anno celebra le sue origini con 'back to the roots'.

Merano (BZ), 16 agosto 2020 - Ricerca, scoperta e condivisione delle eccellenze. Questo è The WineHunter Award il premio ufficiale di Merano WineFestival istituito dal patron Helmuth Köcher, The WineHunter, che ogni anno va "a caccia dei migliori vini e prodotti gastronomici" da proporre a coloro che partecipano a [Merano WineFestival \(6-10 novembre\)](#) e a tutti coloro che amano l'alta qualità. Da oggi la guida è online su [award.winehunter.it](http://award.winehunter.it) ed è disponibile gratuitamente per tutti i wine&food lovers che amano le eccellenze italiane. Ufficializzati i vincitori degli **Award Rosso** e **Gold**, e le liste **TOP 100 dei vini** e **TOP 50 di Food - Spirits - Beer** dalle quali saranno selezionati i vincitori del **Platinum Award**, oltre alla **TOP 5 di ogni regione**.

Circa **7.000 vini degustati** di cui 3.100 premiati da The WineHunter Award. Si aggiudicano l'**Award Rosso (90 - 92,99 punti)** 2.300 vini e l'**Award Gold (93 - 95,99 punti)** 800 vini. Di questi ultimi i migliori costituiscono la **TOP 100** da cui emergeranno i vincitori del riconoscimento più ambito, il **Platinum Award (96 - 100 punti)**. Oltre ai vini, la guida presenta anche 372 eccellenze in campo gastronomico suddivise nelle categorie **Food - Spirits - Beer** e selezionate partendo da oltre **500 prodotti degustati**. **240** i prodotti che ottengono l'**Award Rosso** e **140** il **Gold**, mentre la **TOP 50** candida i migliori prodotti gastronomici al Platinum Award che si assegna nel mese di ottobre. La guida propone inoltre la pubblicazione della **TOP 5 di ogni regione**, una selezione di vini scelti tra quelli che meglio rappresentano i diversi territori regionali italiani secondo Helmuth Köcher. Un grandissimo lavoro di continua selezione che The WineHunter e le sue commissioni di assaggio portano avanti per un intero anno e che vede come momento di massima celebrazione **Merano WineFestival**, giunto quest'anno alla sua **29<sup>a</sup> edizione**. L'evento, in programma **dal 6 al 10 novembre**, quest'anno celebra le proprie origini in versione 'back to the roots' e adeguandosi alle norme anti COVID-19, ma senza rinunciare al format tradizionale e all'eleganza che da sempre lo contraddistingue.

Merano WineFestival 2020 prevede che in ogni giornata, **dal 6 al 9 novembre**, sia presente **Naturae et Purae - bio&dynamica** visitabile negli spazi dell'Hotel Terme Merano e dedicata alle produzioni sostenibili, ai vini naturali, biologici, biodinamici, orange e PIWI, **Wine - The WineHunter Selection** con la selezione dei produttori nazionali e **internazionali** nel Kurhaus con un particolare focus dedicato a *Georgia - The Origin of Wine*, **Foods Spirits Beer - The WineHunter Selection** nella GormetArena dove degustare la selezione dei prodotti culinari e poi ancora le **Wine Masterclasses** che si svolgono tramite una **piattaforma digitale**. Durante le quattro giornate i produttori sono anch'essi distribuiti secondo turnazione. Cambia anche la **WineHunter Area**, collocata **sul podio del Kursaal** e presente nelle lounge degli hotel meranesi, oltre ad avere uno **spazio digitale** per permettere ai visitatori di interagire con i produttori. Gli **Showcooking** si concentrano nelle giornate **8 e 9 novembre** e si spostano sulla piattaforma digitale. Chiude la manifestazione **Catwalk Champagne** il **10 novembre** nella grande sala del Kurhaus.

Ufficio Stampa:

[smstudio](#) | pr & communication

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

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