



award.winehunter.it

Regolamento *The WineHunter Award* FOOD SPIRITS BEER

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 90 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. Fasce di punteggio

A seguito della degustazione, qualora il prodotto raggiunga il punteggio minimo di 90/100, 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:

90 - 92,99

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.

93 - 95,99

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"!

96 - 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 WineHunter Award PLATINUM viene riconosciuto annualmente a massimo 20 prodotti (food, spirits, beer).

The WH Candidati Award

I prodotti che raggiungono un punteggio compreso tra gli 88 e gli 89,99 punti su 100 sono valutati come Candidati Award (di qualità medio, medio alta, con una buona percezione degli aromi) e tenuti in considerazione per una possibile seconda degustazione.

The WH TOP 50

I prodotti che abbiano ottenuto una valutazione uguale o superiore a 95/100 punti saranno considerati nella **TOP 50 LIST** di The WineHunter, saranno inseriti nella guida online award.winehunter.it tra i migliori 50 prodotti selezionati nel 2024. Questi prodotti 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 se necessaria.

The WineHunter Award PLATINUM viene riconosciuto annualmente a massimo 20 prodotti (food, spirits, beer).



award.winehunter.it

6. 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 90 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.

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 2024 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 di una campionatura di assaggio per ciascuna referenza (con un massimo di 5 prodotti presentabili) al seguente indirizzo:

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

Apponendo sul cartone l'etichetta:
CAMPIONATURA THE WINEHUNTER AWARD 2024
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.



award.winehunter.it

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 vini che hanno ottenuto una valutazione pari o superiore agli 90/100 potranno partecipare agli eventi in programmazione nel 2024.

Vi invitiamo a consultare il nostro sito www.winehunter.it per l'elenco completo degli eventi.