

Regolamento Merano Award *Wine and Culinaria*

1. Il premio Merano Wine Award e Merano Culinaria Award

Gourmet's International in collaborazione con The WineHunter bandisce il bando internazionale **Merano Award Wine and Culinaria**, riservato a tutte le aziende produttrici di vino e prodotti di culinaria selezionate ed invitate. Il **Merano Award Wine and Culinaria** è il premio assegnato annualmente all'eccellenza vitivinicola dalle commissioni di degustazione The WineHunter.

2. Il marchio Merano Wine Award e Merano Culinaria Award

Il Merano Wine Award e il Merano Culinaria Award vengono attribuiti ai vini nazionali ed internazionali e ai prodotti tipici nazionali e internazionali che raggiungono un punteggio minimo di 88/100 punti quale riconoscimento di alta qualità certificata. Il marchio di eccellenza garantisce a buyers e consumatore finale la qualità superiore di un prodotto.

Ogni vino in gara è valutato da una commissione d'assaggio The WineHunter.

3. Marchio Logotipo Merano Wine Award e Merano Culinaria Award

Il marchio di eccellenza Merano Wine Award e Merano Culinaria Award è di proprietà di Gourmet's International e può essere utilizzato esclusivamente sulle etichette vincitrici.

La grafica ufficiale è esclusivamente la seguente:

Merano Wine Award:



Merano Culinaria Award:



4. Fasce di punteggio

Le commissioni The WineHunter comunicano esclusivamente le fasce di punteggio ottenute, in quanto il punteggio effettivo potrebbe implicare anche elementi di soggettività, mentre l'assegnazione finale ad una fascia di punteggio è molto più coerente con il vero valore del prodotto. Il punteggio è assegnato in base al sistema di valutazione di 100/100.

Classificazione

Merano Wine Award e Merano Culinaria Award Rosso > da 88 a 89,99 punti su 100

Merano Wine Award e Merano Culinaria Award Gold > da 90 a 94,99 punti su 100

Merano Wine Award e Merano Culinaria Award Platinum > 95 punti su 100 e oltre

I vini che ottengono una valutazione tra 86 e 87,99/100 punti saranno messi in particolare risalto. I vini in gara che ottengono un punteggio inferiore agli 85,99/100 punti non possono essere considerati.

5. Premi

Le aziende che hanno ottenuto il Merano Wine Award e Merano Culinaria Award 2017 rosso, gold o platinum, vengono premiate con:

- Il diritto di utilizzare il marchio sui propri canali di comunicazione in riferimento ai prodotti vincitori (bottiglie e confezioni)
- Il file digitale gratuito del marchio da utilizzare per i propri canali online
- Il diritto di acquistare i bollini direttamente da Gourmet's International
- Il diritto di acquistare il bollino e utilizzarlo per la comunicazione online o la stampa sull'etichetta del prodotto
- La possibilità di essere invitate a far parte della Merano WineFestival Official Selection 2017, bio&dynamica 2017, Catwalk Champagne 2017
- la possibilità di partecipare agli eventi WineHunter 2017 (Siena, Milano, München, Wien, USA, Roma)
- Il diploma The WineHunter

Le aziende che hanno ottenuto una valutazione di almeno 86/100 punti, vengono premiate con:

- l'attestato di merito The WineHunter
- la possibilità di partecipare agli eventi WineHunter 2017 (Siena, Milano, München, Wien, USA, Roma)

6. Le Commissioni d'assaggio The WineHunter

Presiedono le selezioni del **Merano Award Wine and Culinary** otto commissioni d'assaggio, denominate The WineHunter, coordinate dalla sede centrale e dal Presidente nonché The WineHunter ufficiale Helmuth Köcher.

Merano Wine Award

Le commissioni di selezione sono composte da almeno tre membri tra cui tecnici, sommelier, bar/enotecari e appassionati di vino.

Merano Culinary Award

Le commissioni di selezione sono composte da un rappresentante professionale (Ho.Re.Ca o chef), un appassionato, un rappresentante della distribuzione (grande/ medio/piccola).

La commissione centrale del **Merano Award Wine and Culinary**, a cui fanno capo tutte le altre commissioni, è composta da tre esperti.

7. Criteri di ammissione

Possono partecipare al Merano Wine Award e al Merano Culinary Award 2017 aziende nazionali e internazionali che rispondono ai seguenti requisiti:

- aziende che sono state selezionate ed hanno partecipato almeno una volta negli ultimi 25 anni al Merano WineFestival oppure ad uno degli eventi integrati in Italia ed all'estero;
- aziende che hanno inviato almeno una volta negli ultimi 25 anni la loro campionatura ed almeno un prodotto ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 86/100 punti;
- aziende di cui almeno un prodotto negli ultimi 3 anni ha ottenuto un punteggio superiore a 88/100 punti oppure 16/20 punti in guide nazionali e/o internazionali;
- aziende proposte da parte di almeno un membro delle commissioni di assaggio The WineHunter;
- aziende nuove che hanno fatto richiesta entro il 15.03.2017;
- aziende proposte da partner, Consorzi, Istituzioni nell'ambito di eventi in collaborazione;
- altre aziende non rientranti nelle categorie di cui sopra saranno ammesse a discrezione del Presidente della Commissione Centrale di Merano.

8. Partecipazione delle aziende su invito

Ogni anno entro il 30 marzo vengono invitate a partecipare al **Merano Award Wine and Culinary** le seguenti aziende:

- aziende di cui almeno un prodotto nelle selezioni delle tre annate precedenti ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 86/100 punti;
- aziende di cui in altri eventi almeno un prodotto ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 86/100 punti da parte di un membro delle commissioni d'assaggio;
- aziende che hanno un riconosciuto valore storico sia a livello internazionale che nazionale di oltre 20 anni nel settore;
- aziende rientranti nei criteri di ammissione che hanno fatto specifica richiesta di partecipazione.

9. Modalità di partecipazione

Le aziende operanti in Italia e le aziende straniere invitate, possono partecipare al Merano Wine Award e al Merano Culinary Award con un numero massimo di 5 referenze.

9.a Registrazione online obbligatoria

Le aziende che desiderano partecipare al Merano Wine Award e Merano Culinary Award devono iscriversi sul portale www.winehunter.it e seguire le istruzioni.

9.b. Inserimento dati tecnici nell'area riservata online

I dati tecnici delle etichette in gara dovranno essere inseriti nelle schede tecniche presenti nell'area utente sul sito www.winehunter.it, prima dell'invio dei campioni ed entro e non oltre il 31.05.2017.

Non saranno accettati campioni privi di scheda tecnica completa.

9.c. Invio immagine etichetta nell'area riservata online

Oltre ai dati tecnici è richiesto l'invio del file immagine (solo fronte) dell'etichetta prodotto. Il file dovrà pervenire in formato jpg in alta risoluzione (800x800px 300dpi) il file potrà essere caricato nell'area riservata del portale online www.winehunter.it oppure essere inviato al seguente indirizzo event@meranowinefestival.com

9.d Invio nr. 3 campioni d'assaggio

Le aziende che desiderano partecipare al Merano Wine Award e al Merano Culinary Award 2017 devono inviare nr. 3 campioni di assaggio per ciascuna referenza, per un massimo di 5 tipi al seguente indirizzo:

Gourmet's International, Via B. Johannes 9, 39012 Merano (BZ) apponendo sul collo l'etichetta "Campioni Merano Wine Award oppure Merano Culinary Award 2017";

I campioni dovranno pervenire entro e non oltre il 31 maggio 2017.

- Un campione verrà degustato dopo la registrazione del prodotto da una delle commissioni per la manifestazione;
- Un secondo verrà degustato nel caso di ammissione alle selezioni finali;
- Un terzo è previsto nel caso di rilievo di difetto o tappo nel corso di una delle due fasi precedentemente sopracitate.

NB: nel caso in cui i cartoni dovessero arrivare a destinazione parzialmente danneggiati, questi verranno da noi accettati con riserva e l'azienda verrà immediatamente informata via e-mail o via fax. Informiamo inoltre i produttori che le spese di spedizione sono a carico dell'azienda. Non verranno accettati invii in contrassegno. Eventuali campioni di assaggio inviati da parte di aziende rientranti nelle categorie di cui sopra dopo la scadenza non potranno essere considerati per l'assegnazione del Merano Wine Award 2017 e saranno considerati con riserva per altri eventi futuri.

10. Degustazioni e criteri di Valutazione

A. Merano Wine Award

Il metodo di valutazione applicato fa riferimento ai criteri generali dell'Unione Internazionale degli Enologi (UIOE) e dell'OIV per le degustazioni internazionali, che considera in un punteggio generale la valutazione visiva, olfattiva, gustativa ed armonica tra le componenti del vino. I vini possono ottenere un punteggio finale di massimo cento punti. Nella valutazione i degustatori hanno il compito di considerare e valorizzare i vini che si distinguono per intensità, complessità, eleganza e straordinaria personalità; i vini che hanno carattere ed eleganza, soprattutto quelli provenienti da vitigni autoctoni che al meglio riescono ad interpretare il territorio di provenienza.

Le singole degustazioni saranno composte da non più di quaranta vini con batterie al massimo di cinque. Le bottiglie saranno aperte almeno due ore prima della degustazione tenendo conto della temperatura necessaria al tipo di prodotto. Il degustatore ha le seguenti informazioni per ogni vino: vitigno, vinificazione, annata e zona di provenienza.

B. Merano Culinaria Award

Il metodo di valutazione considera in un punteggio generale la valutazione visiva, olfattiva, gustativa ed armonica tra le componenti del prodotto. 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 armonia tra vista, naso, gusto prodotto straordinario che si distingue notevolmente dalla media di prodotti ad alto livello, la sensazione e la consapevolezza di valutare un prodotto notevolmente superiore alla media rientrando sempre nei criteri di produzione artigianale. Le singole degustazioni saranno composte da non più di venti prodotti con batterie al massimo di cinque. I prodotti saranno aperte secondo le necessità temporali per la migliore degustazione, tenendo conto della temperatura necessaria al tipo di prodotto. Il degustatore otterrà le informazioni necessarie rispetto il prodotto fornite dall'azienda.

11. Termini e Durata

Le aziende che desiderano partecipare al Merano Wine Award e al Merano Culinaria Award 2017 potranno farlo fino al 31 maggio 2017.

12. Premiazioni Merano Wine Award e Merano Culinaria Award 2017

Il 16 agosto 2017 verranno pubblicati sul sito www.winehunter.it tutti i vini premiati con il Merano Wine Award e tutti i prodotti tipici premiati con il Merano Culinaria Award rosso, gold e platinum.

The WineHunter assegnerà a tutti i vini e tutti i prodotti tipici che da parte delle varie commissioni di degustazione e valutazione avranno ottenuto un punteggio di almeno 88/100 punti, il marchio Merano Wine Award 2017 o Merano Culinaria Award 2017.

Ai vincitori verrà inviata una comunicazione scritta.

Successivamente ogni aziende vitivinicola vincitrice riceverà un attestato in formato digitale il marchio Merano Wine Award e/o Merano Culinaria Award assegnato. Quest'ultimo potrà essere utilizzato in tutte le comunicazioni attive e interattive. Oltre a ciò potrà acquistare i bollini tramite Gourmet's International.

13. Gli eventi WineHunter

Gli eventi WineHunter sono appuntamenti internazionali organizzati dalla società Gourmet's International a cui si accede, come espositore, solo tramite invito e se in possesso del marchio **Merano Award Wine and Culinaria**. Gli eventi WineHunter si distinguono perché offrono ad un pubblico selezionato solo prodotti selezionati in modo indipendente.

Le aziende produttrici di due o più vini che hanno ottenuto una valutazione pari o superiore agli 86/100 punti potranno partecipare agli eventi WineHunter in programmazione nel 2017 e 2018.

15 maggio 2017: Gourmet's Italia Wien

29 maggio 2017: Gourmet's Italia München

giugno 2017: WineHunter Texas

23-24 settembre 2017: Wine&Horses Ippodromo Merano

27 ottobre 2017: Anteprima Merano WineFestival

10-14 novembre 2017: Merano WineFestival

26-27 novembre 2017 : WineHunter Roma

27-28 gennaio 2018: Wine&Siena

14. Merano WineFestival 2017 Official Selection ed eventi collaterali

I migliori due vini di ogni azienda che raggiungono almeno 88 punti su 100 con eccezioni anche con punteggio di 86/100, saranno ammessi alla selezione del Merano WineFestival 2017 ed eventi collaterali.

La selezione prevede la presenza di tutti i coordinatori delle commissioni d'assaggio esterne, nonché la commissione di assaggio centrale. Il loro compito è quello di selezionare i vini e quindi le aziende vitivinicole per la partecipazione al Merano WineFestival 2017 e eventi collaterali in considerazione di una suddivisione omogenea tra le varie zone vitivinicole.

15. Merano Award Shop

Tutti i prodotti premiati con Merano Wine Award e con il Merano Culinaria Award potranno essere inseriti all'interno del nostro E-Shop www.meranoaward.com, che viene pubblicizzato e promosso a tutto il circuito Gourmet's International (produttori, visitatori, degustatori, giornalisti, addetti al settore, appassionati etc...) che seguono le nostre attività in Italia e all'estero.