

THE WINE HUNTER AWARD, ECCO COME NASCE LA GUIDA DI KOCHER



11 Marzo 2019

Una selezione che premia l'eccellenza e la qualità, assegnata ogni anno a prodotti vitivinicoli, culinari, distillati e birre; ma anche la possibilità di accedere alla rosa di prodotti che partecipano a Merano WineFestival (8-12 novembre 2019) e alle sue anteprime, oltre che agli eventi WineHunter in Italia e nel mondo. Tutto questo e molto altro è la guida *The WineHunter Award* che annualmente viene stilata dal patron di Merano WineFestival **Helmuth Köcher**.

Ma come si struttura, quali le modalità di partecipazione alla selezione e le tempistiche di assegnazione dei premi?

È la qualità in più, quella che riesce a distinguere le cose e a renderle uniche nel tempo, l'elemento che Helmuth Köcher e le sue commissioni di assaggio ricercano durante le degustazioni di selezione dei prodotti candidati ogni anno al The WineHunter Award. Il premio - informa una nota - attribuito a prodotti sia nazionali che internazionali che raggiungano un punteggio minimo di 88/100, è ormai riconosciuto come sinonimo di qualità superiore in ambito enogastronomico.

Esso si struttura in diverse categorie delineate da tre fasce di punteggio: Award Rosso (da 88

a 89,99 punti), Award Gold (da 90 a 94,99 punti) e Award Platinum (da 95 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 di 93/100 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 otto commissioni guidate da Helmuth Köcher più una centrale costituita dal 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 vengono 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 Aquavitae, Beerpassion e Culinaria 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 Aquavitae, Beerpassion e Culinaria 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, da non dimenticare il ruolo sempre più importante rivestito dalla sostenibilità dei processi produttivi.

Nel 2018, delle oltre 5mila etichette valutate, più di 2.500 sono state premiate all’interno della guida rispettivamente con l’Award Rosso (2.060 vini), l’Award Gold (450 vini) e l’Award Platinum (55 candidati e 34 vincitori di cui 9 come vecchie annate). Per quanto riguarda i prodotti gastronomici delle categorie Culinaria, Beerpassion e Aquavitae i premiati dalla guida sono stati 336 di cui 229 con l’Award Rosso, 181 con il Gold e 15 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, una garanzia di assoluta qualità ed eccellenza firmata dal WineHunter Helmuth Köcher e sottoscritta dal suo motto "Excellence is an attitude".