



## Concorso di Qualità dei Vini PRESS WINE COMPETITIONS In Formato degustazione alla cieca

L'Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino y los Espirituosos (di seguito AEPEV), associazione professionale di comunicatori, giornalisti e scrittori del Vino e degli Spiriti, indice i PRESS WINE COMPETITIONS 2025 (di seguito PWC), Concorso di Qualità dei Vini e degli Spiriti.

Questo concorso si svolgerà con l'assistenza della Commissione selezionata tra i membri di AEPEV e composta da degustatori, sommelier, enologi e comunicatori specializzati, attivi professionalmente nel settore del Vino e degli Spiriti.

I PWC 2025 si terranno dal 1° al 17 novembre 2025.

### Obiettivi dei PWC 2025

- - Valorizzare i vini di qualità che meritano una valutazione favorevole per la loro qualità intrinseca, emersa da una degustazione alla cieca.
- - Far conoscere al commercio e ai consumatori i vini riconosciuti come di qualità da un gruppo significativo dell'opinione pubblica.
- - Continuare a promuovere la cultura del vino e il consumo responsabile di una bevanda che possiede molte qualità salutari e di piacere personale.
- - Sostenere il mercato del vino attraverso una campagna di comunicazione sui suoi valori sociali ed economici per la società spagnola, combattendo lo spopolamento e promuovendo i prodotti locali e l'economia di prossimità.



- - Mantenere l'impegno di AEPEV nel favorire la conoscenza e il godimento del vino da parte degli appassionati.
- - Riunire produttori e appassionati di vini e distillati per rendere evidente e attivo il loro sostegno al settore.
- - Riunire degustatori di prestigio e giornalisti spagnoli per incentivare il contatto professionale e, se opportuno, proporre suggerimenti agli organismi di settore.
- - Stimolare l'attenzione dell'opinione pubblica, attraverso i media, in tutte le fasi della produzione, distribuzione, commercializzazione e consumo di vini e distillati.

## PRESS WINE COMPETITIONS

### Edizione 2025

#### Articolo 1 – Ambito del Concorso

Il concorso comprende vini e bevande spiritose commercializzate in Spagna.

Non ci sono limitazioni geografiche alla partecipazione.

Possono partecipare alla convocazione persone fisiche e giuridiche, associazioni ed enti che producono o commercializzano vini e bevande spiritose imbottigliate.

## CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

#### Articolo 2 – Categorie di prodotti ammessi

Vini, distillati e vini aromatizzati.

I vini devono rientrare in una delle categorie indicate nell'Allegato 1.



I distillati devono rientrare in una delle categorie indicate nell'Allegato 2.

I vini aromatizzati devono rientrare in una delle categorie indicate nell'Allegato 3.

### Articolo 3 – Quota di iscrizione

- - La quota è di 125 euro (IVA inclusa) per il primo campione.
- - 100 euro (IVA inclusa) per ciascun campione aggiuntivo della stessa cantina.
- - Pacchetto 5: fino a 5 vini, vermut o distillati → 350 euro
- - Pacchetto 10: fino a 10 vini, vermut o distillati → 500 euro

L'iscrizione avviene tramite il sito: [www.premiosaepev.es](http://www.premiosaepev.es)

Oppure tramite modulo cartaceo o email.

Il pagamento può essere effettuato con carta di credito o bonifico su:

**AEPEV – EUROCAJA RURAL**

**IBAN: ES22 3081 0295 1050 0045 2696**

Il bonifico deve indicare il nome del prodotto e dell'azienda partecipante.

Le quote non verranno rimborsate in caso di:

- campioni smarriti o danneggiati
- invio fuori termine
- esclusione per mancato rispetto del regolamento

I campioni possono essere restituiti a spese del mittente, su richiesta, entro 30 giorni dalla data del concorso.

Le spese di trasporto e consegna sono a carico del partecipante.



## Articolo 4 – Domanda di partecipazione e luogo di invio

L'iscrizione può essere effettuata tramite il sito [www.premiosAEPEV.es](http://www.premiosAEPEV.es)

Se si preferisce registrarsi manualmente, è possibile utilizzare il modulo di iscrizione (Allegato 4). È obbligatorio compilare le seguenti informazioni:

- Identificazione completa e precisa del partecipante e i dati fiscali dell'impresa per l'emissione della fattura.
- Denominazione esatta del prodotto, secondo la normativa, e l'annata.
- Indicazione geografica di origine e altre eventuali menzioni di qualità, come indicato in etichetta.
- Categoria del prodotto secondo la classificazione prevista negli allegati 1, 2 o 3.
- Varietà o varietà di uve e relative percentuali; ingrediente principale per i distillati e breve descrizione di ingredienti, spezie o botaniche nel caso dei vermut.
- I moduli di iscrizione, debitamente compilati, e la prova di pagamento devono essere inviati via fax o email entro le ore 14:00 del 1° novembre 2025 all'indirizzo:

AEPEV Premios PWC 2025

C/ Mártires Concepcionistas, 19

28006 Madrid

Tel: +34 629 178 840

Email: [registro@premiosaepv.es](mailto:registro@premiosaepv.es)

## Articolo 5 – Campioni

I campioni di ciascun prodotto devono essere consegnati all'indirizzo indicato entro le ore 14:00 del 2 novembre 2025.

Ogni campione deve consistere in 3 bottiglie da 70 cl a 100 cl.

Le bottiglie, con etichetta originale completa, devono essere spedite in un imballaggio sigillato, che deve arrivare intatto a destinazione.



Alla spedizione devono essere allegati:

- L'originale del modulo di iscrizione secondo il modello dell'Allegato 4
- La prova di pagamento o bonifico della quota di iscrizione

## **Articolo 6 – Comitato Direttivo**

Il concorso sarà supervisionato dal Comitato Direttivo, responsabile dello svolgimento corretto delle operazioni di preparazione, esame dei campioni e comunicazione dei risultati, in conformità con le norme internazionali per concorsi vinicoli.

Il Comitato Direttivo sarà composto da:

- Il Presidente del Concorso: Presidente AEPEV, D. José Luis Murcia
- Il Direttore Tecnico del Concorso: D. Ernesto Gallud Mira, Segretario Generale AEPEV

Il Ministero dell'Agricoltura, Pesca e Alimentazione potrà nominare un rappresentante nella presidenza del concorso.

Allo stesso modo, potrà essere presente un rappresentante delle Comunità Autonome partecipanti.

## **Articolo 7 – Direttore Tecnico del Concorso**

Il Direttore Tecnico garantisce lo svolgimento del concorso in conformità con il regolamento.

Supervisiona la preparazione e l'analisi organolettica dei campioni, nonché la comunicazione dei risultati.

Nomina personalmente i membri delle giurie e i relativi presidenti.

## **Articolo 8 – Svolgimento del concorso**

Il Direttore Tecnico del Concorso definisce e adotta le norme necessarie per il corretto svolgimento del concorso, garantendo il rispetto del presente regolamento. In particolare, è incaricato di:

- Registrare e catalogare i campioni ricevuti e la relativa documentazione.



- Conservare i campioni in condizioni adeguate.
- Garantire l'anonimato assoluto di vini, distillati e vermut sottoposti a degustazione, nonché il segreto dei risultati fino al termine del concorso.
- Selezionare giudici esperti (membri AEPEV e CODHIVI) con esperienza in concorsi internazionali.
- Organizzare la degustazione prima della costituzione delle giurie, inclusa la sequenza di presentazione dei vini.
- Verificare il rispetto della normativa vigente, in particolare quella sulle Denominazioni di Origine Protetta.
- Proporre alla Presidenza le giurie necessarie in base al numero di campioni per ogni categoria (art. 2).
- Ogni giuria è composta da almeno tre membri tra tecnici, enologi, sommelier, giornalisti di settore, ecc., con comprovata esperienza.
- Supervisionare l'organizzazione e lo svolgimento delle sessioni di degustazione, nonché la corretta compilazione delle schede di valutazione.
- Consegnare a ogni giurato una copia del regolamento e delle istruzioni da seguire.
- Calcolare il punteggio medio assegnato a ciascun campione sulla base delle valutazioni individuali.
- La degustazione sarà pubblica e si effettuerà alla cieca, utilizzando schede di analisi sensoriale standard internazionali (per vini fermi e spumanti).
- Solo i membri della Presidenza potranno accedere ai risultati.
- Verranno annunciati esclusivamente i vincitori.
- Le decisioni delle giurie sono inappellabili.

## Articolo 9 – Funzionamento delle giurie

1. Il Direttore del Concorso potrà convocare le giurie in una o più sessioni informative e di degustazione collettiva per confrontare opinioni.
2. Le giurie osserveranno scrupolosamente le regole di questo regolamento, che sarà disponibile durante tutta la durata del concorso.
3. Ogni membro della giuria dovrà rispettare l'anonimato assoluto dei campioni come principio fondamentale.



4. Le valutazioni saranno effettuate tramite un sistema informatico (tablet) collegato a un computer centrale per il monitoraggio da parte del Direttore di Cata.

5. Ogni giurato compilerà la scheda di degustazione relativa a ciascun campione, selezionando la valutazione appropriata e firmandola.

La mancata compilazione completa o l'assenza di firma bloccherà il sistema e ne verrà informato il Direttore.

6. Le sessioni di degustazione si terranno preferibilmente ogni giorno:

- mattina: dalle 11:00 alle 14:00

- pomeriggio: dalle 17:00 alle 21:00

Ogni giuria potrà tenere due o tre sessioni giornaliere, con un massimo di 15 vini per sessione e non più di 45 vini al giorno.

Il Direttore Tecnico stabilirà pause adeguate tra una sessione e l'altra per garantire il riposo dei giurati.

## **Articolo 10 – Ordine di presentazione e temperatura dei campioni**

I campioni saranno presentati alle giurie in serie omogenee, secondo il seguente ordine:

- Spumanti

- Bianchi

- Rosati

- Rossi

- Vini generosi e vini liquorosi

All'interno di ogni categoria:

- Prima si degustano i vini secchi, poi i dolci

- Prima i vini giovani, poi gli invecchiati



Temperature di degustazione dei vini:

- Spumanti: 6 – 10 °C
- Bianchi: 6 – 10 °C
- Rosati: 8 – 12 °C
- Rossi e invecchiati: 14 – 18 °C
- Vini liquorosi: 14 – 18 °C
- Vini generosi (Fino e Manzanilla): 6 – 10 °C

Distillati:

Saranno degustati per tipologia o categoria:

- Da grado alcolico più basso a più alto
- Da minor a maggior numero di ingredienti distillati

## **Articolo 11 – Assegnazione dei premi**

L'assegnazione dei premi seguirà il regolamento definito dagli Organismi Internazionali del Vino.

Le sessioni di degustazione si svolgeranno tra l'1 e il 15 novembre 2025 a Madrid (la data esatta sarà comunicata in anticipo).

I premi saranno attribuiti in base alla seguente scala di punteggio:

- Gran Oro: 95 – 100 punti
- Oro: 90 – 94,99 punti
- Argento: 85 – 89,99 punti

Il numero totale di riconoscimenti assegnati non potrà superare il 30% dei campioni presentati.

Ai vini che ottengano un punteggio pari o superiore a 96 punti e già premiati con Oro, sarà conferita la distinzione Gran Oro.



I premi consisteranno in un diploma.

Le cantine premiate non potranno utilizzare il logo AEPEV né il marchio PWC su bottiglie, opuscoli o altri materiali pubblicitari senza previa autorizzazione di AEPEV.

AEPEV garantirà la diffusione dei vini premiati attraverso i media degli associati e in qualsiasi altra sede di rilievo, incluse fiere e congressi.

## Articolo 12 – Conformità al Regolamento

La scheda di iscrizione, firmata e timbrata, implica da parte del partecipante l'accettazione integrale delle regole indicate nel presente regolamento.



## ALLEGATO 1

### PWC 2025 – CATEGORIE DEL CONCORSO – VINI

1. Vini Spumanti
  - 1.1. Base senza legno
  - 1.2. Base con legno
  
2. Vini Bianchi
  - 2.1. Senza legno
  - 2.2. Con legno
  
3. Vini Rosati
  
4. Vini Rossi
  - 4.1. Senza legno
  - 4.2. Con legno (annate 2023 e 2024)
  - 4.3. Con legno (annate precedenti)
  
5. Vini Generosi e Dolci
  - 5.1. Generosi (Fino e Manzanilla)
  - 5.2. Dolci
  - 5.3. Vini Liquorosi

\*Se non si raggiunge un minimo di 8 campioni per categoria, questi passeranno alla categoria generale.\*



## ALLEGATO 2

### PWC 2025 – CATEGORIE DEL CONCORSO – VERMUT

- A. Vermut Bianco
- B. Vermut Rosato
- C. Vermut Rosso
- D. Vermut Secco
- E. Altri Vermut
- F. Spritz, aperitivi rossi

\*Se non si raggiunge un minimo di 8 campioni per categoria, questi passeranno alla categoria generale.\*



## ALLEGATO 3

### PWC 2025 – CATEGORIE DEL CONCORSO – DISTILLATI

A base d'uva:

1. Acquaviti invecchiate in legno
2. Acquaviti non invecchiate
3. Brandy, Cognac, Armagnac
4. Pisco
5. Altri (non inclusi nelle categorie precedenti)

Distillati non vinicoli:

- A. Anice, pacharán, liquori anici
- B. Acquaviti di frutta (Calvados, Pera Williams)
- C. Acquaviti di cereali o patate
- D. Tequila, mezcal
- E. Gin
- F. Vodka
- G. Rum, Cachaça
- H. Whisky, whiskey
- I. Creme e liquori vari
- J. Altri

\*Se non si raggiunge un minimo di 5 campioni per categoria, questi passeranno alla categoria generale.\*

