



Concorso di Vini PRESS WINE COMPETITIONS con degustazione alla cieca

L'Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino y de los Espirituosos, di seguito AEPEV, associazione professionale che riunisce comunicatori, giornalisti e scrittori specializzati nel settore del vino e dei distillati, indice l'edizione 2026 dei PRESS WINE COMPETITIONS, di seguito PWC, concorso dedicato alla qualità dei vini e dei distillati. Il concorso si svolgerà con il supporto di una Commissione selezionata tra i membri dell'AEPEV, composta da degustatori, sommelier, enologi e comunicatori specializzati che operano professionalmente nel mondo del vino e dei distillati. I PWC 2026 si articoleranno in due edizioni.

Edizione ESTIVA
in programma dal 1° al 15 giugno 2026.

Con i PWC 2026, AEPEV si propone i seguenti obiettivi:

- valorizzare i vini di qualità meritevoli di un giudizio favorevole, sulla base della loro qualità intrinseca rilevata attraverso degustazione alla cieca
- contribuire alla conoscenza e alla valorizzazione delle nuove tendenze di mercato, mediante l'inserimento di categorie di bevande a ridotto contenuto alcolico, quali mosti parzialmente fermentati, vini dealcolati e distillati dealcolati





- promuovere presso il commercio e i consumatori vini la cui qualità percepita sia riconosciuta da un collettivo autorevole e rappresentativo dell'opinione pubblica
- continuare a diffondere la cultura del vino e del suo consumo consapevole, in quanto prodotto legato al benessere e al piacere della degustazione
- sostenere il mercato del vino attraverso una campagna di comunicazione volta a valorizzarne il ruolo sociale ed economico nella società spagnola, contrastando lo spopolamento e difendendo i prodotti di prossimità e le economie locali dei diversi territori
- confermare l'impegno di AEPEV nel favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei vini da parte degli appassionati
- riunire produttori e appassionati di vino e distillati, rendendo tangibile il loro importante contributo a questo settore
- riunire degustatori di riconosciuto prestigio e giornalisti provenienti da tutta la Spagna, al fine di favorire il confronto professionale e, ove opportuno, formulare proposte e suggerimenti agli organismi competenti del settore
- incentivare la presenza dell'opinione pubblica, attraverso i mezzi di comunicazione, in tutti gli ambiti della produzione, distribuzione, commercializzazione e consumo dei vini e dei distillati

REGOLAMENTO DEL CONCORSO PRESS WINE COMPETITIONS Edizione 2026 – Edizione Estiva

Articolo 1.- Ambito del concorso

Il concorso riguarda i vini, le bevande a base di vino a ridotto tenore alcolico e le bevande aperitive spiritose commercializzate in Spagna.

La partecipazione è aperta senza limitazioni geografiche di provenienza.

Possono partecipare al concorso persone fisiche e giuridiche, associazioni ed enti produttori oppure operatori che commercializzano vini e bevande spiritose imbottigliate.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.

Articolo 2.- Categorie di prodotti ammesse al concorso





Vini, aperitivi spiritosi, vini aromatizzati e bevande a ridotto tenore alcolico

I vini presentati al concorso dovranno essere iscritti in una delle categorie indicate nell'Allegato 1.

I distillati presentati al concorso dovranno essere iscritti in una delle categorie indicate nell'Allegato 2.

I vini aromatizzati presentati al concorso dovranno essere iscritti in una delle categorie indicate nell'Allegato 3.

I mosti parzialmente fermentati e i vini dealcolati dovranno essere iscritti nell'Allegato 4.

Articolo 3. Quota di iscrizione

La quota di iscrizione è pari a 125 euro, imposte incluse, per il primo campione, e a 100 euro, imposte incluse, per ciascun campione aggiuntivo presentato dalla stessa cantina.

È inoltre previsto un Pacchetto 3, valido per l'iscrizione di un massimo di 3 vini, vermouth o distillati, al costo di 300 euro.

È inoltre previsto un Pacchetto 10, valido per l'iscrizione di un massimo di 10 vini, vermouth o distillati, al costo di 650 euro.

La registrazione dei campioni avviene tramite il sito web del concorso www.premiosaepev.es. In alternativa, è possibile effettuare l'iscrizione mediante apposito modulo di registrazione da inviare in formato cartaceo o via e-mail.

La quota può essere versata con carta di credito oppure tramite bonifico bancario sul seguente conto corrente:

AEPEV

EUROCAJA RURAL

CCC: ES22 3081 0295 1050 0045 2696

Al momento del versamento o del bonifico dovranno essere indicati, come causale, la denominazione del prodotto e il nome della cantina o dell'ente che lo presenta.

Non saranno rimborsate le quote di iscrizione relative ai campioni che non giungano a destinazione a causa di smarrimento o rottura, né quelle relative ai campioni pervenuti oltre il termine stabilito o esclusi dal concorso per inosservanza delle norme previste dal bando.





Tali campioni potranno essere restituiti al mittente, su sua richiesta e con spese a suo carico, entro i 30 giorni successivi allo svolgimento del concorso.

I campioni dovranno essere spediti con spese di trasporto e consegna a domicilio debitamente prepagate.

Articolo 4.-Domande di partecipazione e luogo di presentazione

La registrazione può essere effettuata tramite il sito www.premiosAEPEV.es

Qualora si preferisca procedere con registrazione manuale, è possibile utilizzare la scheda di iscrizione di cui all'Allegato 5. In tal caso, dovranno essere obbligatoriamente indicati i seguenti dati:

- Identificazione completa ed esatta del partecipante, nonché i dati fiscali dell'azienda alla quale dovrà essere successivamente intestata la fattura
- Denominazione esatta del prodotto, secondo la normativa applicabile, e relativa annata
- Indicazione geografica che ne tutela l'origine ed eventuali ulteriori menzioni di qualità, se riportate in etichetta
- Categoria del prodotto secondo la classificazione stabilita negli Allegati 1, 2, 3 o 4
- Varietà o varietà di uve e relative percentuali; ingrediente principale nella produzione dei distillati; breve descrizione degli ingredienti, delle spezie o delle botaniche impiegate nei vermouth
- Le schede di iscrizione, debitamente compilate, unitamente alla ricevuta di pagamento della quota di iscrizione, dovranno essere trasmesse via fax o posta elettronica entro le ore 14:00 del 1° giugno 2026 al seguente indirizzo del concorso:

AEPEV Premios PWC 2026

C/ Mártires Concepcionistas, 19

28006 Madrid

Telefono: +34 629178840

registro@premiosaepev.es

Articolo 5.-Campioni

I campioni di ciascun prodotto dovranno essere consegnati presso il suddetto indirizzo entro le ore 14:00 del 3 giugno 2026 e dovranno consistere in 3 bottiglie da 70 cl a 100 cl.





Le bottiglie, complete della loro etichettatura originale, dovranno essere spedite in un imballaggio debitamente sigillato, che dovrà pervenire a destinazione con i sigilli integri.

Ai campioni dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- Originale della scheda di iscrizione conforme al modello di cui all'Allegato 5
- Ricevuta del versamento o del bonifico relativo alla quota di iscrizione

Articolo 6.-Comitato Direttivo

Il concorso si svolgerà sotto l'autorità del Comitato Direttivo, cui spetta il compito di vigilare sul regolare svolgimento delle operazioni di preparazione ed esame dei campioni, nonché sulla comunicazione dei risultati, in conformità alla normativa degli organismi del settore vitivinicolo per i concorsi internazionali.

Il Comitato Direttivo sarà composto da:

- Presidente del Concorso: il Presidente di AEPEV, sig. José Luis Murcia
- Direttore Tecnico del Concorso: sig. Ernesto Gallud Mira, Segretario Generale di AEPEV

Il Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione potrà designare un proprio rappresentante quale membro del Tavolo Presidenziale. Potrà inoltre far parte del Tavolo Presidenziale un rappresentante delle Comunità Autonome che presentino vini al concorso.

Articolo 7.-Direttore Tecnico del Concorso

Il Direttore Tecnico del Concorso ha il compito di garantirne lo svolgimento nel rispetto del presente Regolamento. Vigila sul corretto andamento delle operazioni di preparazione dei campioni, sul loro esame organolettico e sulla comunicazione dei risultati.

Il Direttore Tecnico del Concorso seleziona e nomina, a titolo personale, i membri delle Giurie e i rispettivi presidenti.

Articolo 8.-Svolgimento del concorso

Il Direttore Tecnico del Concorso definisce e adotta le disposizioni che ritenga opportune per il corretto svolgimento del concorso, garantendo il rispetto del presente Regolamento. In particolare, provvede a:

- Consentire ai soci AEPEV di assumere il ruolo di tutor per le iscrizioni effettuate dalle cantine, qualora siano scelti a tal fine dalle aziende partecipanti
- Registrare e catalogare i campioni ricevuti e la relativa documentazione
- Custodire e conservare i campioni in condizioni idonee





- Garantire il più assoluto anonimato dei vini, dei distillati e dei vermouth sottoposti a degustazione, nonché la riservatezza dei risultati fino alla conclusione del concorso
- Costituire Giurie composte da degustatori esperti appartenenti ad AEPEV e a CODHIVI, con ampia esperienza di partecipazione a concorsi internazionali
- Verificare, prima della costituzione delle Giurie, la corretta organizzazione della degustazione e, in particolare, l'ordine di presentazione dei vini
- Accertare il rispetto della normativa vigente, con particolare riferimento a quella relativa alle Denominazioni di Origine Protetta
- Proporre al Tavolo Presidenziale, per la relativa approvazione, le Giurie necessarie allo svolgimento della degustazione, in funzione del numero di campioni iscritti in ciascuna delle categorie definite all'articolo 2
- Assicurare che ciascuna Giuria sia composta da almeno tre membri, scelti tra tecnici, enologi, sommelier, rappresentanti della stampa specializzata e altri professionisti di riconosciuto prestigio nel settore
- Vigilare sull'organizzazione e sul regolare svolgimento delle sessioni di degustazione, nonché sulla corretta compilazione della scheda di valutazione
- Consegnare a tutti i membri delle Giurie di degustazione il presente Regolamento e le eventuali norme applicabili allo svolgimento del concorso
- Calcolare i risultati attribuendo a ciascun campione un punteggio corrispondente alla media delle valutazioni espresse dai membri delle Giurie
- Garantire che la degustazione dei prodotti sia pubblica e si svolga secondo il sistema della degustazione alla cieca, utilizzando per la valutazione i modelli di scheda di analisi sensoriale adottati nei principali concorsi internazionali, sia per i vini fermi sia per i vini frizzanti o spumanti
- Limitare l'accesso alla tabulazione dei risultati ai soli membri del Tavolo Presidenziale
- Rendere pubblico esclusivamente il nome dei vincitori
- Le decisioni della Giuria sono definitive e non impugnabili.

Articolo 9.-Funzionamento della Giuria

Il Direttore del Concorso potrà riunire la Giuria in una o più sessioni informative e di degustazione collettiva, al fine di commentare e confrontare le valutazioni espresse.

La Giuria è tenuta a osservare scrupolosamente le disposizioni del presente Regolamento, il cui testo sarà messo a sua disposizione per tutta la durata del concorso.





Ciascun membro della Giuria è tenuto a rispettare il più assoluto anonimato dei campioni, principio fondamentale del concorso.

La Giuria esprimerà le proprie valutazioni tramite un sistema informatico, mediante tablet collegati a un computer centrale, così da consentire al Direttore della Degustazione il monitoraggio in tempo reale.

Ciascun membro della Giuria dovrà compilare la scheda di degustazione relativa al campione presentato, selezionando la casella di valutazione ritenuta appropriata e apponendo la propria firma nello spazio previsto. L'omessa compilazione di tutte le caselle o la mancanza della firma comporteranno il blocco del sistema, con conseguente segnalazione automatica al Direttore.

Le sessioni di degustazione si svolgeranno preferibilmente ogni giorno nelle fasce orarie 17:00–21:00 per il pomeriggio e 11:00–14:00 per la mattina. Ogni Giuria svolgerà due o tre sessioni giornaliere, con un massimo di 15 vini per sessione. Il numero complessivo di campioni sottoposti quotidianamente a ciascuna Giuria non potrà superare 45.

Il Direttore Tecnico del Concorso stabilirà le pause necessarie tra una sessione e l'altra, affinché i membri della Giuria possano beneficiare di un adeguato tempo di riposo.

Articolo 10.-Ordine di presentazione e temperatura dei campioni

La presentazione dei campioni alle Giurie avverrà per serie omogenee successive, secondo il seguente ordine:

Vini

1. Mosti parzialmente fermentati, vini dealcolati e bevande rinfrescanti a base di vino
2. Spumanti
3. Bianchi
4. Rosati
5. Rossi
6. Vini generosi e vini liquorosi

All'interno di ciascuna categoria, i vini secchi saranno degustati prima dei vini dolci, e i vini giovani prima dei vini più evoluti o invecchiati.

La degustazione dei vini avverrà alle seguenti temperature:

- vini spumanti: 6°–10°C
- vini bianchi: 6°–10°C
- vini rosati: 8°–12°C





- vini rossi e vini invecchiati: 14°-18°C
- vini liquorosi: 14°-18°C
- vini generosi, inclusi Fino e Manzanilla: 6°-10°C

Distillati

1. per tipologia di prodotto o categoria
2. in ordine crescente di gradazione alcolica
3. in ordine crescente per numero di ingredienti distillati
4. in ordine crescente di contenuto alcolico

Articolo 11.-Assegnazione dei premi

La procedura di assegnazione dei premi sarà conforme al regolamento definito dagli organismi internazionali del settore vitivinicolo.

Le sessioni di degustazione si terranno tra il 6 e il 12 giugno 2026, in una sede scelta dall'organizzazione, che sarà comunicata con congruo anticipo.

La Giuria assegnerà, in ciascuna categoria di vino, i premi secondo le seguenti fasce di punteggio:

- Gran Oro: da 95 a 100 punti
- Oro: da 85 a 94,99 punti
- Argento: da 75 a 84,99 punti

Il numero complessivo delle distinzioni assegnate non potrà superare il 40% del totale dei campioni presentati al concorso.

Ai vini ai quali sia attribuita la distinzione Oro e che ottengano una valutazione pari o superiore a 96 punti sarà riconosciuta la distinzione Gran Oro.

Le distinzioni, in ciascuna categoria, consisteranno nel rilascio di un diploma.

Le cantine premiate non potranno utilizzare il logo di AEPEV né il marchio distintivo dei PWC, né riprodurre l'immagine su bottiglie, opuscoli o altri supporti pubblicitari, senza la previa autorizzazione di AEPEV.

AEPEV garantisce la diffusione dei vini premiati presso i mezzi di comunicazione appartenenti agli associati AEPEV e presso ogni altro canale ritenuto idoneo alla loro valorizzazione. Allo stesso modo, i vini premiati saranno tenuti in considerazione in tutte le attività, fiere e congressi ai quali AEPEV prenderà parte.

Articolo 12.-Accettazione del Regolamento





La scheda di iscrizione, debitamente firmata e timbrata, necessaria per partecipare ai Premi PWC 2026, comporta implicitamente, da parte del concorrente, la piena accettazione delle disposizioni stabilite nel presente Regolamento.





ALLEGATO 1

PWC 2026 – Edizione ESTIVA

CATEGORIE DEL CONCORSO

VINI

1. Mosti parzialmente fermentati, vini dealcolati e bevande rinfrescanti a base di vino
 - 1.1 Bevande rinfrescanti a base di vino (Tinto de Verano)
 - 1.2 Mosti parzialmente fermentati
 - 1.3 Vini dealcolati
2. Vini spumanti
 - 2.1 Vino base senza affinamento in legno
 - 2.2 Vino base con affinamento in legno
3. Vini bianchi
 - 3.1 Bianchi senza affinamento in legno
 - 3.2 Bianchi con affinamento in legno
4. Vini rosati
5. Vini rossi
 - 5.1 Senza affinamento in legno
 - 5.2 Con affinamento in legno, annate 2024 e 2025
 - 5.3 Con affinamento in legno, annate precedenti
6. Vini generosi e dolci
 - 6.1 Generosi (Fino e Manzanilla)
 - 6.2 Dolci
 - 6.3 Vini liquorosi





Qualora una categoria non raggiunga il numero minimo di 8 campioni, i relativi prodotti confluiranno nella categoria generale.

ALLEGATO 2

PWC 2026 – Edizione ESTIVA

CATEGORIE DEL CONCORSO

VERMOUTH

- A. Vermouth bianco
- B. Vermouth rosato
- C. Vermouth rosso
- D. Vermouth secco
- E. Altri vermouth
- F. Spritz e aperitivi rossi

Qualora una categoria non raggiunga il numero minimo di 8 campioni, i relativi prodotti confluiranno nella categoria generale.

ALLEGATO 3

PWC 2026 – Edizione ESTIVA

CATEGORIE DEL CONCORSO

DISTILLATI

Di origine vinica

1. Acquaviti invecchiate in legno
2. Acquaviti non invecchiate
3. Brandy, Cognac, Armagnac
4. Pisco





5. Altri distillati di origine vinica, non rientranti nelle categorie precedenti

Distillati non vinici

- A. Anice, pacharán e liquori all'anice
- B. Acquaviti di frutta (Calvados, Poire Williams)
- C. Acquaviti di cereali o di patata
- D. Tequila e mezcal
- E. Gin
- F. Vodka
- G. Rum e cachaça
- H. Whisky e whiskey
- I. Creme e liquori vari
- J. Altri

Qualora una categoria non raggiunga il numero minimo di 5 campioni, i relativi prodotti confluiranno nella categoria generale.

ALLEGATO 4

PWC 2026 – Edizione ESTIVA

CATEGORIE DEL CONCORSO

BEVANDE SPIRITOSE APERITIVE

- M. Bevande spiritose aperitive con alcol
- N. Bevande spiritose dealcolate
- O. Altri prodotti non rientranti nelle categorie precedenti

