
STATUTO DI SVOLGIMENTO

PIWI International Wine Challenge 2026

La PIWI International Wine Challenge è molto più di un concorso: è un palcoscenico per il futuro del vino. Qui si confrontano vini PIWI provenienti da tutto il mondo, dimostrando in modo impressionante il livello qualitativo che queste varietà innovative hanno raggiunto oggi.

L'obiettivo è individuare e premiare i migliori vini PIWI e rendere visibile la loro eccellenza ben oltre il mondo specialistico. Allo stesso tempo nasce un confronto internazionale unico, che rende percepibile sensorialmente la diversità delle origini, lo stile dei produttori e le peculiarità delle regioni.

Per le produttrici e i produttori di vino, la Wine Challenge rappresenta un'opportunità per affermarsi a livello internazionale, creare reti di contatti e far parte di un movimento dinamico orientato al futuro, che contribuisce a plasmare in modo sostenibile la viticoltura.

1. Organizzatore e introduzione al concorso

Il concorso è organizzato dal Národní vinařské centrum, o.p.s. (Centro Nazionale del Vino), Sobotní 1029, 691 42 Valtice, Repubblica Ceca, in collaborazione con la federazione PIWI International.

Il concorso è conforme agli standard nazionali dei concorsi enologici nella Repubblica Ceca ed è organizzato per la terza volta dal Centro Nazionale del Vino di Valtice in collaborazione con PIWI International.

2. Condizioni di partecipazione

I vini iscritti devono rispettare le condizioni del presente statuto ed essere prodotti in conformità alla legislazione vinicola del paese di origine. Con la registrazione del vino, il richiedente accetta le condizioni del presente statuto.

Il campione registrato deve provenire esclusivamente da uve PIWI ed essere prodotto secondo buone pratiche enologiche conformi alla legge.

3. Data della degustazione

La degustazione si terrà il 29 giugno 2026 presso il Centro Nazionale del Vino a Valtice.

La cerimonia di premiazione e consegna dei diplomi si terrà il 29 luglio a Trento, organizzata insieme a PIWI Italia presso il Palazzo rinascimentale Palazzo Roccabruna nel centro storico di Trento.

4. Registrazione dei vini e invio dei campioni

La registrazione avviene tramite il sistema online sul sito www.elwis.cz.

Il richiedente deve fornire per ogni vino le seguenti informazioni:

- Nome commerciale del vino (come da etichetta)
- Vitigno (o composizione nel caso di cuvée)

- Annata
- Categoria qualitativa o denominazione
- Paese di origine ed eventualmente regione vitivinicola
- Zuccheri residui in g/l
- Acidità in g/l
- Gradazione alcolica in %
- Categoria di concorso secondo il presente statuto

Scadenza per l'iscrizione: 15 giugno 2026

Indirizzo di consegna:

National Wine Centre

Centrum Excellence, Sobotní 1029, 691

42 Valtice, Repubblica Ceca

Contatto: Petr Gondas +420 602 470 261

Un campione corrisponde a: 2 bottiglie complete (0,75 l o 0,5 l)

Tutti i campioni devono essere pronti per la vendita e conformi alla legislazione del paese di origine. In caso di dati errati, l'organizzatore si riserva il diritto di escludere il campione senza rimborso.

Da allegare:

- Modulo di iscrizione stampato dal sistema online e firmato
- I campioni devono essere consegnati tra il 15 e il 19 giugno (settimana 25)

5. Quota di iscrizione per campione

La quota deve essere versata direttamente a PIWI International (esente IVA).

Per membri: 85 € (ogni vino aggiuntivo 50 €)

Per non membri: 105 € (ogni vino aggiuntivo 85 €)

Il pagamento deve essere effettuato prima della degustazione tramite bonifico bancario secondo fattura. In caso contrario, il campione sarà escluso.

Dati bancari:

PIWI International

Postbank NL Karlsruhe

IBAN: DE55 6601 0075 0339 7627 59

BIC/SWIFT: PBNKDEFF

Attenzione: il produttore è responsabile della consegna puntuale dei vini. In caso di mancata consegna, la quota non verrà rimborsata.

6. Composizione della giuria

Il presidente della giuria dirige i lavori insieme al direttore e all'enologo, supervisionando il concorso e risolvendo eventuali controversie. Garantisce inoltre l'anonimato dei campioni.

Il direttore del concorso gestisce gli aspetti organizzativi e il personale.

L'enologo è responsabile della gestione tecnica dei vini, della loro identificazione, del sistema informatico, della temperatura e dell'anonimato.

I vini sono valutati da una giuria internazionale composta da esperti provenienti da Repubblica Ceca, Italia, Austria, Germania e Svizzera.

Ogni gruppo di degustazione è composto da almeno cinque membri.

I giurati sono esperti riconosciuti e, per quelli cechi, è richiesta una certificazione sensoriale conforme alle norme europee.

Il presidente di giuria guida i degustatori e partecipa alla valutazione finale.

7. Valutazione dei vini

La valutazione avviene con il sistema a 100 punti secondo la norma OIV 2009 tramite il sistema ELWIS.

Il punteggio finale è la media aritmetica delle valutazioni, eliminando i valori estremi.

In caso di parità: media → mediana → eventuale assegnazione condivisa del premio.

Le valutazioni sono archiviate per almeno 5 anni.

Temperatura sala: 21–23 °C.

Ordine di degustazione: categoria → vitigno → zuccheri residui.

Temperature di servizio:

- Bianchi/Rosé/dolci: 10–12 °C
- Rossi: 16–18 °C
- Spumanti: 9–10 °C

La degustazione è anonima e individuale.

Ogni degustatore dispone di postazione attrezzata.

Le sessioni si svolgono tra le 8:30 e le 17:30 con pause e prove di calibrazione.

Massimo 50 campioni al giorno per giuria.

8. Premi

88–90,99 punti: molto buono = ARGENTO

91–94,99 punti: eccellente = ORO

95+ punti: eccellenza assoluta = TOP GOLD

Etichettatura:

I produttori possono utilizzare etichette ufficiali acquistabili da PIWI International.

È vietato utilizzare etichette non ufficiali.

È consentito usare le medaglie nel materiale promozionale.

9. Pubblicazione dei risultati

I risultati saranno pubblicati nel catalogo ufficiale e online.
Saranno elencati solo i vini con più di 80 punti (salvo modifiche).

10. Categorie

Categoria 1A: secco (<9 g/l zuccheri, fino a 12% vol, bianchi)

Categoria 2A: secco (<9 g/l zuccheri, oltre 12% vol, bianchi)

Categoria 3A: con residuo zuccherino >9 g/l (bianchi)

Categoria 1B: secco fino a 4 g/l (rossi)

Categoria 2B: residuo zuccherino >4 g/l (rossi)

Categoria C: rosé

Categoria D: vini naturalmente dolci (>45 g/l)

Categoria E: spumanti e frizzanti

Categoria F: vini naturali e orange

Il numero delle categorie può essere modificato se necessario. Possono essere proclamati vincitori di categoria.
