



# **5StarWines**

## THE BOOK

**Regolamento**  
**2026**

## ARTICOLO 1 - SOGGETTO ORGANIZZATORE E LUOGO DI SVOLGIMENTO

Veronafiere S.p.A. (di seguito anche solo "Veronafiere" o "Organizzatore") indice ed organizza un evento che si propone di effettuare una valutazione enologica attraverso degustazioni di qualità in ambito internazionale.

Tale evento è denominato "5StarWines – the Book" – edizione 2026 (di seguito anche solo "5StarWines – the Book", "Grand Tasting" o "Iniziativa") ed è finalizzato alla realizzazione di una pubblicazione nella quale inserire i vini che, in base alle degustazioni effettuate, risultano avere ottenuto valutazioni di elevato livello qualitativo.

La fase conclusiva della valutazione organolettica si terrà nella città di Verona, presso Veronafiere, dal 7 al 9 aprile 2026.

Nel caso di eventi indipendenti dalla sua responsabilità o casi di comprovata ed effettiva necessità, Veronafiere si riserva la facoltà di rimodulare la fase conclusiva della valutazione organolettica e/o di modificarne la data di svolgimento inizialmente prevista, di prolungarne o diminuirne la durata o di cancellarla.

## ARTICOLO 2 - COMITATO ORGANIZZATORE

Il Comitato Organizzatore è composto da:

- un Presidente (President)
- da un Vicepresidente (Deputy President)
- un Curatore Generale (Chief Executive Officer)
- un Coordinatore Degustazioni (Tasting Coordinator)
- un Curatore Tecnico (Chief Technical Officer)
- un Coordinatore Organizzativo (Organizing Coordinator)
- un Coordinatore Aziende (Estates Recruitment Coordinator)
- un Coordinatore Legale (Legal Affairs Coordinator)

Il Comitato Organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione di 5StarWines – the Book.

Le sue decisioni sono inappellabili.

## ARTICOLO 3 - TIPI DI VINI AMMESSI

Sono ammessi a 5StarWines – the Book tutti i vini conformi alla definizione del Codice Internazionale dell'O.I.V., presentati da Aziende produttrici di qualsiasi Paese. Per Azienda si intende un'entità produttiva individuata da una denominazione o ragione sociale, riportata anche sull'etichetta, dei vini presentati a 5StarWines – the Book.

Per Aziende produttrici si intendono:

1. le entità che producono mosto di uve ottenuto dalla trasformazione di uve fresche da essi stessi ottenute, acquistate o conferite dai soci, anche ai fini della sua commercializzazione;
2. le entità che producono vino ottenuto dalla trasformazione di uve fresche o da mosto di uve da essi stessi ottenuti, acquistati o conferiti dai soci anche ai fini della sua commercializzazione;
3. le entità che elaborano, affinano e confezionano vino, conferito dai soci e/o acquistato, anche ai fini della sua commercializzazione.

Possono partecipare a 5StarWines – the Book soltanto le partite di vino imbottigliato, secondo le capacità indicate nell'art. 5 punto d), che hanno un quantitativo minimo di almeno 1.000 litri. Non sono ammessi a 5StarWines – the Book i vini ottenuti da uve o da mosti provenienti da Paesi diversi da quello dell'Azienda produttrice. Sono ammessi i vini aromatizzati. È esclusa altresì la partecipazione di bevande a base di vino (fatta salva la partecipazione di vini aromatizzati), nonché di cocktail di prodotti. Non sono ammessi, inoltre, i vini presentati da produttori singoli o associati che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Ai fini dell'assegnazione dei Trofei di cui al successivo art. 8) per Produttore si intende, oltre alla singola Azienda, anche un gruppo di più Aziende riconducibili ad un unico Produttore, a condizione che nella domanda di partecipazione, nell'etichetta e/o retro-etichetta del vino presentato, risulti espressamente indicato il riferimento al Produttore. Le Aziende che risultano essere già debtrici nei confronti dell'Organizzatore per mancati pagamenti relativi ad iniziative/manifestazioni precedenti organizzate da Veronafiere, non potranno essere iscritte ad una nuova edizione 5StarWines – the Book se prima non avranno interamente saldato il loro debito. Qualora queste Aziende inoltrassero il pagamento per la nuova edizione, lo stesso sarà trattenuto dall'Organizzatore a saldo/acconto per il debito pre-

Organized by



In collaboration with



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



gresso. Si intende espressamente rinunciata da parte dei partecipanti la facoltà di imputazione diversa dei pagamenti di cui all'Art. 1193 Codice Civile 1° comma.

## ARTICOLO 4 - CATEGORIE DI PRESENTAZIONE

4.1. I vini presentati dovranno appartenere ad una delle seguenti cinque categorie:

- Vini Tranquilli
- Vini Frizzanti
- Vini Spumanti
- Vini Dolci
- Vini
- Fortificati

Per **Vini Tranquilli** si intendono vini con contenuto di anidride carbonica naturale inferiore ad una atmosfera.

Per **Vini Frizzanti** si intendono i prodotti con una sovrappressione compresa tra 1 e 2,5 atmosfere a 20°C, con una gradazione alcolometrica totale non inferiore a 9 gradi ed una gradazione alcolometrica effettiva non inferiore a 7 gradi.

Per **Vini Spumanti** si intendono i prodotti con una sovra pressione non inferiore a 3 atmosfere a 20°C, con una gradazione alcolometrica effettiva non inferiore a 8,5 gradi.

Per **Vini dolci** si intendono i prodotti il cui zucchero residuo proviene da uva, un vino che presenta un tenore zuccherino residuo dalla fermentazione, glucosio più fruttosio, superiore o uguale a 20 g/l e risultante esclusivamente dalla fermentazione alcolica parziale, di uva o di mosto d'uva, il cui tenore zuccherino è stato ottenuto esclusivamente in modo naturale durante la maturazione dell'uva, o può essere ottenuto seguendo le prescrizioni della scheda 1.10 "Controllo del tenore zuccherino della vendemmia", in particolare l'appassimento, la selezione dell'uva e la crio-selezione. Il titolo alcolometrico effettivo del vino non potrà essere inferiore a 4,5 % vol.

Per **Vini Fortificati** si intendono i prodotti a) ottenuti da uno o più prodotti vitivinicoli definiti all'allegato II, parte IV, punto 5, nonché all'allegato VII, parte II, punto 1 e punti 3 a 9, del regolamento (EU) n. 1308/2013, ad eccezione del vino "retsina"; b) nei quali i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano almeno il 75% del totale; c) con eventuale aggiunta di alcole; d) con eventuale aggiunta di coloranti; e) ai quali è eventualmente aggiunto mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato o entrambi; f) con eventuale aggiunta di edulcoranti; g) possiedono un titolo alcolometrico effettivo superiore o uguale a 15% vol. e inferiore o uguale a 22% vol.

Non sono ammessi tutti i tipi di vino che non soddisfano i requisiti previsti dall'art. 3 e tutti quei prodotti che non siano ascrivibili ad una delle categorie sopra indicate.

I **Vini Tranquilli** a denominazione di origine (per i Paesi dell'Unione Europea, DOP), a indicazione geografica (per i Paesi dell'Unione Europea, IGP), i vini generici con indicazione di annata e/o vitigno (art. 55 del Regolamento CE n. 607/2009), e per i Paesi terzi, secondo le norme internazionali per l'etichettatura dei vini adottate dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin ("Norma internazionale per l'etichettatura dei vini - edizione 2015"), raggruppati in un'unica categoria, sono suddivisi nei seguenti 3 gruppi:

- 1) vini tranquilli bianchi con residuo zuccherino fino a 20 grammi/litro
- 2) vini tranquilli rosati con residuo zuccherino fino a 20 grammi/litro
- 3) vini tranquilli rossi con residuo zuccherino fino a 20 grammi/litro

All'interno dei tre gruppi si distinguono vini tranquilli affinati in acciaio, in legno o in altri contenitori ad uso enologico.

I **Vini Frizzanti** a denominazione di origine (per i Paesi dell'Unione Europea DOP), a indicazione geografica (per i Paesi dell'Unione Europea IGP), i vini generici con indicazione di annata e/o vitigno (art. 55 del Regolamento CE n. 607/2009) e, per i Paesi terzi, secondo le norme internazionali per l'etichettatura dei vini adottate dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, raggruppati in un'unica categoria, sono suddivisi nei seguenti gruppi:

- 1) vini frizzanti bianchi con residuo zuccherino fino a 20 grammi/litro
- 2) vini frizzanti rosati con residuo zuccherino fino a 20 grammi/litro
- 3) vini frizzanti rossi con residuo zuccherino fino a 20 grammi/litro

I **Vini Spumanti** a denominazione di origine (per i Paesi dell'Unione Europea, DOP), a indicazione geografica (per i Paesi dell'Unione Europea IGP), i vini spumanti di qualità e, per i Paesi terzi, secondo le norme internazionali per l'etichettatura dei vini adottate dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, raggruppati in un'unica categoria, sono suddivisi nei seguenti 3 gruppi:

- 1) vini spumanti bianchi con residuo zuccherino fino a 32 grammi/litro
- 2) vini spumanti rosati con residuo zuccherino fino a 32 grammi/litro
- 3) vini spumanti rossi con residuo zuccherino fino a 32 grammi/litro

All'interno dei tre gruppi si distinguono vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (metodo charmat) o in bottiglia (metodo classico, ancestrale, col fondo).

I **Vini Dolci** a denominazione di origine (per i Paesi dell'Unione Europea DOP), a indicazione geografica (per i Paesi dell'Unione Europea IGP), i vini generici con indicazione di annata e/o vitigno (art. 55 del Regolamento CE n. 607/2009) e, per i Paesi terzi, secondo le norme internazionali per l'etichettatura dei vini adottate dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), raggruppati in un'unica categoria, sono suddivisi nei seguenti 3 gruppi:

- 1) vini dolci bianchi tranquilli e frizzanti con residuo zuccherino superiore a 20 grammi/litro e vini spumanti con residuo zuccherino superiore a 32 grammi/litro
- 2) vini dolci rosati tranquilli e frizzanti con residuo zuccherino superiore a 20 grammi/litro e vini spumanti con residuo zuccherino superiore a 32 grammi/litro
- 3) vini dolci rossi tranquilli e frizzanti con residuo zuccherino superiore a 20 grammi/litro e vini spumanti con residuo zuccherino superiore a 32 grammi/litro

I **Vini Fortificati** a denominazione di origine (per i Paesi dell'Unione Europea DOP), a indicazione geografica (per i Paesi dell'Unione Europea IGP), i vini generici con indicazione di annata e/o vitigno (art. 55 del Regolamento CE n. 607/2009) e, per i Paesi terzi, secondo le norme internazionali per l'etichettatura dei vini adottate dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin sono i prodotti a) ottenuti da uno o più prodotti vitivinicoli definiti all'allegato II, parte IV, punto 5, nonché all'allegato VII, parte II, punto 1 e punti 3 a 9, del regolamento (EU) n. 1308/2013, ad eccezione del vino "retsina"; b) nei quali i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano almeno il 75% del totale; c) con eventuale aggiunta di alcole; d) con eventuale aggiunta di coloranti; e) ai quali è eventualmente aggiunto mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato o entrambi; f) con eventuale aggiunta di edulcoranti; g) possiedono un titolo alcolometrico effettivo superiore o uguale a 15% vol. e inferiore o uguale a 22% vol.

#### 4.2. - INFORMAZIONI AGGIUNTIVE E DESCRITTIVE

In fase di iscrizione, le aziende potranno indicare se:

- 1) i vini hanno ottenuto la certificazione **biologica** (Regolamento Europeo 203/2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della UE il 9 marzo 2012), sono in conversione - e/o hanno ottenuto un'attestazione di produzione **biodinamica**
- 2) i vini possono rientrare tra i c.d. "vini **naturali**", vinificati artigianalmente tramite fermentazione spontanea del mosto, senza aggiunta di lieviti selezionati e altre sostanze, fatta eventualmente eccezione per piccole quantità di anidride solforosa, evitando anche il ricorso ad altri procedimenti invasivi. Per coltivare la vite, il produttore applica metodi di agricoltura biologica o biodinamica o altri metodi naturali che escludono l'impiego della chimica di sintesi
- 3) i vini sono prodotti da vitigni resistenti (cosiddetti **PIWI**, categoria di vini prodotti da varietà resistenti ottenute da incroci naturali tra Vitis Vinifera europea e una selezione di Vitis selvatiche di origine americana e asiatica, donatrici della resistenza alle malattie fungine)

4) aderiscono a un protocollo / sistema di certificazione della **sostenibilità** della filiera vitivinicola, inteso come insieme di regole produttive e di buone pratiche (si veda, come riferimento, la Guida OIV per l'applicazione dei principi della vitivinicoltura sostenibile - risoluzione OIV-VITI 641-2020, che completa i principi generali in materia di sostenibilità - risoluzione OIV-CST 518-2016)

5) i vini sono bianchi ottenuti dalla fermentazione alcolica di un mosto a contatto prolungato con le vinacce, compresi bucce, polpa, vinaccioli ed eventualmente raspi a) che si elaborano esclusivamente a partire da varietà di uva a bacca bianca b) la cui macerazione viene condotta a contatto con le vinacce c) la cui macerazione ha durata minima di un mese e d) che possono essere caratterizzati da un colore arancione-ambrato e da un gusto tannico (vini **"Orange"**). Tali informazioni saranno utilizzate solo ai fini della predisposizione della Guida.

L'Ente Organizzatore si riserva di effettuare gli opportuni controlli per constatare la veridicità e la regolarità di quanto autodichiarato in fase di predisposizione della domanda di ammissione dalle Aziende partecipanti che, con l'accettazione del presente Regolamento, si impegnano in tal senso a collaborare, per quanto necessario.

L'erronea indicazione, in fase di predisposizione della domanda di ammissione, delle informazioni sui vini, non potrà essere rettificata una volta predisposto il materiale grafico utile ai fini della promozione dei risultati, qualora non previamente segnalata a mezzo mail prima della pubblicazione degli stessi (i.e. prima del 7 aprile 2026).

## **ARTICOLO 5 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE, DI PRELIEVO, DI TRASPORTO E CONTROLLI**

**5.1.** Per ogni campione di vino iscritto, l'Azienda deve far pervenire a mezzo corriere e/o posta nel periodo compreso tra il 2 febbraio e il 16 marzo 2026 all'indirizzo "5StarWines - the Book" – Via Bussoleto 8/C - Sommacampagna (VR), 37066, Italia, Tel. 045-515265 (orario magazzino 9:30-12:30 / 14:30-18:00) quanto segue:

a) etichetta da apporre sul cartone indicante il QR code scaricabile dalla pagina di iscrizione (sezione Vini Registrati) accessibile dal sito [www.5starwines.it](http://www.5starwines.it)

b) **modulo di riepilogo dell'iscrizione** da inserire nel cartone (e, se non disponibile, la ricevuta di pagamento)

c) **un'etichetta ed eventuale retro-etichetta** identiche a quelle del vino presentato. Qualora l'etichetta finale per l'annata iscritta non fosse ancora disponibile, il Partecipante non deve utilizzare l'etichetta dell'annata precedente. In tal caso, notificandolo preliminarmente all'Organizzatore, si richiede di utilizzare un'etichetta provvisoria che riporti le seguenti informazioni: a) nome del produttore, b) denominazione, ove applicabile c) nome del vino, d) annata (ove applicabile), e) Paese di origine, f) regione di origine (ove applicabile), g) indicazione geografica aggiuntiva (ove applicabile), h) volume della bottiglia, i) gradazione alcolica, l) numero di lotto. Previo consenso dell'Organizzatore, è altresì previsto l'invio delle etichette definitive in formato digitale, qualora non disponibili al momento della spedizione dei campioni, all'indirizzo [5star@ext.veronafiare.it](mailto:5star@ext.veronafiare.it).

d) n. 6 (sei) bottiglie di capacità di litri 0,750; per i vini dolci naturali e per vini liquorosi, n. 6 (sei) bottiglie di capacità di litri 0,500; per capacità inferiori a litri 0,500, n. 12 (dodici) bottiglie delle capacità consentite dai rispettivi disciplinari di produzione, completamente etichettate e confezionate e riunite in un unico imballaggio.

e) **NB: solo se richiesto dal Comitato Organizzatore**, digitalmente, il certificato di analisi, rilasciato anche dal laboratorio aziendale, riportante almeno i seguenti parametri: - titolo alcolometrico a 20° C; - zuccheri riduttori g/l; - anidride solforosa libera; - acidità totale in g/l, espressa in acido tartarico o acido solforico; - pressione se si tratta di vini frizzanti o vini spumanti; - anidride solforosa totale; - acidità volatile per mille. Il certificato deve riportare il nome dell'Azienda e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione. Il Comitato Organizzatore si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.

f) **NB: solo se richiesto dal Comitato Organizzatore**, per i vini a denominazione di origine, il certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo attestante l'origine e la denominazione del vino. Si prega di far pervenire la documentazione all'interno del cartone unitamente ai campioni di vino.

Ai fini della spedizione, sarà necessario e sufficiente un documento di trasporto, su cui dovrà essere chiaramente indicato: "CAMPIONE NON COMMERCIALE inviato per 5StarWines - the Book" - Via Bussolengo 8/C - Sommacampagna (VR), 37066, Italia. La medesima descrizione dovrà essere apposta sul/i cartone/i di vino.

Il versamento della quota di partecipazione dovrà essere effettuato tramite carta di credito (Visa, MasterCard, American Express), o a mezzo bonifico bancario alle seguenti coordinate:

**Intestazione: Veronafiere S.p.A.**

**BANCO BPM AGENZIA CASSA MERCATO - IBAN: IT07R 05034 11751 0000 0012 2261**

**SWIFT o BIC: BAPPIT21011**

Per le Aziende non italiane le quote di partecipazione saranno fatturate senza applicazione dell'IVA, purché venga indicata la partita IVA o il numero identificativo fiscale sulla domanda di partecipazione. Sul bonifico devono essere chiaramente indicati la ragione sociale dell'Azienda partecipante e la causale del versamento "5StarWines - the Book" (eventuali spese bancarie a completo carico del mittente). Non sono ammessi (e pertanto non saranno anonimizzati) i vini di Aziende che non hanno effettuato il pagamento della quota di iscrizione.

**5.2.** Veronafiere si riserva di effettuare gli opportuni controlli per constatare la veridicità e la regolarità di quanto specificato in fase di presentazione della domanda di partecipazione dalle Aziende, che, con l'accettazione del presente Regolamento, si impegnano in tal senso a collaborare, per quanto necessario. Resta inteso che l'Organizzatore potrà procedere alla non ammissione o all'esclusione da "5StarWines - the Book", nel caso in cui, in esito ai controlli, si evidenziasse una mancata conformità dei requisiti posseduti dai vini e/o dalle aziende partecipanti rispetto a quanto dichiarato.

**5.3.** Ogni Azienda produttrice può iscrivere un numero libero di referenze a sua discrezione per ogni gruppo di vini di ciascuna categoria.

**5.4.** L'Azienda non avrà diritto né alla restituzione della quota di partecipazione (anche in caso di rimodulazione o posticipo dell'iniziativa) né dei campioni inviati e non ammessi. Analogo comportamento sarà tenuto nei confronti di quelle Aziende che avranno inviato campioni giudicati non conformi ai gruppi e alle categorie previste o e regolate dal precedente articolo 4.

**5.5.** L'Organizzatore declina inoltre ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, per rotture o per altre anomalie subite durante il trasporto. Le spese di spedizione, sdoganamento, e successivo trasporto fino alla destinazione finale - sono a completo carico delle Aziende presentatrici. Tali spese devono essere saldate direttamente allo spedizioniere. I campioni spediti in porto a carico saranno rifiutati. I campioni rifiutati non saranno rispediti.

I campioni che arrivino in ritardo rispetto alla data ultima per l'invio indicata al paragrafo 5.1 o fatti recapitare ad altra destinazione, se non concordato diversamente con l'Organizzatore, non saranno accettati; anche in questo caso, l'Azienda non avrà diritto alla restituzione della quota di iscrizione.

## **ARTICOLO 6 - MODALITA' DI DEPOSITO E DI ANONIMIZZAZIONE DEI CAMPIONI**

**6.1.** Dalla ricezione dei campioni presentati, è cura dell'Organizzatore conservare i medesimi secondo le più rigorose norme di tecnica enologica.

**6.2.** I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle Commissioni, saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di un apposito codice, attribuito al campione dall'incaricato del Comitato Organizzatore (il Legal Affairs Coordinator).

**6.3.** I giudici selezionati dovranno accettare il regolamento e le linee guida atte a garantire l'oggettività della degustazione alla cieca.

Organized by



In collaboration with



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



ITALIAN TRADE AGENCY



## **ARTICOLO 7 - COMPOSIZIONE, FUNZIONAMENTO DELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE E CRITERIO DI VALUTAZIONE**

**7.1.** La Giuria è composta da diverse Commissioni / Panel, ognuna delle quali è incaricata dal Comitato Organizzatore. Ogni Commissione / Panel è collegialmente costituita da un congruo numero di componenti, scelti nell'ambito di esperti

degustatori (esperti italiani o stranieri del settore vitivinicolo, giornalisti / wine writer della stampa specializzata italiana e internazionale, enologi), oltre ad un Direttore di Commissione / Panel Chair.

I giurati sono scelti, liberamente ed insindacabilmente, dal Direttore Esecutivo / Chief Executive Officer e dal Direttore Tecnico / Chief Technical Officer in rappresentanza del Comitato Organizzatore. Il Chief Technical Officer è anche il General Chair e supervisiona il lavoro di tutte le Commissioni / Panel.

La Giuria emette giudizi inappellabili, salvo quanto successivamente indicato al paragrafo 8.3.

**7.2.** Le Commissioni valutano i campioni di vino partecipanti utilizzando apposite schede (che potranno anche essere in formato digitale tramite l'utilizzo di tablet) ed attribuendo un punteggio formulato in centesimi. Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente della Commissione. Ogni Commissione valuta un massimo di 100 campioni al giorno in un arco temporale di otto ore in due sessioni distinte. In caso di assenza o impedimento di uno o più componenti delle commissioni di valutazione durante le analisi sensoriali, l'Organizzatore si riserva di procedere alla sostituzione con tecnici e/o giornalisti italiani designati dal Chief Technical Officer / General Chair, con esclusione delle persone che direttamente o indirettamente abbiano contribuito alla preparazione ed alla realizzazione dell'evento, scelti da una lista di "riserve", esperti in materia vitivinicola identificati in quanto tali prima dell'inizio.

**7.3.** Per opportunità di riservatezza delle Aziende partecipanti, viene reso noto solo l'elenco dei vini selezionati e non quello delle Aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni da queste ultime presentati. Ciascuna Azienda riceve, in digitale e in forma privata, l'esito della valutazione (in punteggio) riferita ai propri vini iscritti.

**7.4.** In fase di anonimizzazione, l'Organizzatore si riserva il diritto di modificare le informazioni del vino iscritto dall'Azienda sulla base dell'etichetta effettivamente ricevuta, aggiornando contestualmente la piattaforma di registrazione. Una volta che i vini sono stati valutati, non sarà possibile richiedere, ai fini promozionali, di modificarne il nome di fantasia, la denominazione e l'annata.

## **ARTICOLO 8 - PUNTEGGIO MINIMO PER LA SELEZIONE DEI VINI**

**8.1.** Ogni vino partecipante è valutato da una Commissione / Panel i cui giudici assegnano il punteggio in centesimi. Il General Chair, al fine di assumere la decisione finale in merito al vino in discussione, procedono con la seconda degustazione dello stesso e stabiliscono l'idoneità o meno del vino ad ottenere un punteggio di almeno 90 centesimi. I vini che ottengono un punteggio di almeno 90 centesimi su 100 verranno inseriti all'interno della apposita guida denominata: "5StarWines – the Book". Le aziende che hanno ottenuto un punteggio di almeno 90 centesimi su 100 potranno scaricare i bollini adesivi corrispondenti sul sito web dell'Iniziativa.

Ai vini che ottengono un punteggio compreso tra 85 e 89 centesimi su 100 sarà inoltre inviato l'"Attestato" in formato digitale.

Con l'iscrizione all'Iniziativa, l'Azienda autorizza l'Organizzatore all'eventuale pubblicazione dei dati indicati in fase di registrazione, nonché dei riferimenti dei vini presentati, dei punteggi, valutazioni e giudizi ricevuti.

**8.2.** All'Azienda che ottiene il miglior risultato calcolato come media algebrica dalla somma dei punteggi riferiti ad almeno 3 (tre) dei suoi vini che hanno ottenuto almeno un Trofeo (in almeno due categorie diverse), diviso per il numero di vini, viene assegnato il Trofeo Speciale "Gran Vinitaly 2026". In mancanza, il Trofeo Speciale "Gran Vinitaly 2026" potrà essere assegnato anche al Produttore con i migliori punteggi riferiti a due vini anche nella stessa categoria.

**8.3.** Il General Chair provvedono a valutare nuovamente tutti i vini che abbiano conseguito un punteggio non inferiore a 90 centesimi su 100 per confermare o meno l'effettiva idoneità del giudizio e attribuire i sette Trofei speciali di: Trofeo Miglior Vino Bianco, Trofeo Miglior Vino Rosato, Trofeo Miglior Vino Rosso, Trofeo Miglior Vino Frizzante,



Trofeo Miglior Vino Spumante, Trofeo Miglior Vino Dolce e Trofeo Miglior Vino Fortificato. I General Chair avranno la facoltà di richiedere di effettuare un'ulteriore valutazione dei vini che abbiano conseguito un punteggio inferiore a 90 centesimi su 100.

In caso di ex aequo nell'assegnazione dei Trofei, spetta ai General Chair procedere a una successiva valutazione per decretare il vino vincitore.

**8.4.** Il Comitato Organizzatore si riserva la facoltà di valutare l'introduzione di ulteriori Trofei a nome di eventuali partner / sponsor dell'Iniziativa.

**8.5.** La Giuria emette giudizi insindacabili e inappellabili. Non sarà pertanto dovuto alcun rimborso in caso di contestazione del punteggio comunicato. Per opportunità di riservatezza delle Aziende partecipanti verrà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle Aziende partecipanti.

## **ARTICOLO 9 - PROCLAMAZIONE VINI VINCITORI**

**9.1.** La proclamazione dei vini vincitori dei Trofei è prevista in occasione di un'apposita iniziativa organizzata da Veronafiere. L'elenco delle aziende e dei vini selezionati sarà pubblicato sul sito di 5StarWines – the Book e mediante comunicati sia per la stampa italiana che estera. I vini selezionati potranno inoltre essere presentati in apposite degustazioni organizzate nell'ambito di appositi eventi promossi da Veronafiere fino all'edizione successiva, in Italia e nel mondo. A tale scopo, le Aziende potranno fornire un numero di bottiglie dei vini selezionati secondo i quantitativi che saranno richiesti direttamente da Veronafiere. Tutti i vini selezionati saranno oggetto, fino alla successiva edizione, di una particolare azione promozionale da parte di Veronafiere.

**9.2.** Le Aziende il cui vino / i cui vini siano stati selezionati per 5StarWines – the Book e intendano farne menzione per scopi promozionali, devono attenersi alle norme generali vigenti in ciascun Paese. I riconoscimenti non consegnati durante le premiazioni saranno spediti, a cura di Veronafiere, alle Aziende vincitrici, declinando ogni responsabilità per eventuali smarrimenti o mancati recapiti.

## **ARTICOLO 10 - UTILIZZO DEL MARCHIO**

Il marchio e il logo "5StarWines" è di proprietà di Veronafiere e può essere utilizzato esclusivamente sulle etichette selezionate e non sull'intera gamma di etichette prodotte dalle aziende. Qualsiasi utilizzo, riproduzione o modifica non autorizzata è severamente vietata.

## **ARTICOLO 11 - MODIFICA AL REGOLAMENTO**

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

## **ARTICOLO 12 - FORO COMPETENTE ESCLUSIVO**

Per qualsiasi controversia relativa a 5StarWines – the Book o allo stesso inerente e conseguente il foro competente in via esclusiva è quello di Verona.

---

Organized by



In collaboration with



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



ITALIAN TRADE AGENCY

