



29° Premio Vermentino
Diano Castello, 7 luglio 2022
Comunicato stampa n° 2

29° PREMIO VERMENTINO DI DIANO CASTELLO 119 ETICHETTE E UNA SUPER GIURIA DI ESPERTI

Domani la commissione presieduta da Paolo Massobrio si riunisce per valutare i campioni pervenuti da 77 aziende di 7 regioni, con diverse new entry e prestigiosi marchi che hanno accettato l'invito del Comune. In serata la Coppa Vermentino di pallapugno (in piazza). Tre giorni di degustazioni. Sabato e domenica: mercatino, spettacoli, area ristoro, bus navetta, conferenze, visite, passeggiate e tanto altro. Ospite d'onore il Rossese di Dolceacqua. Dopodomani la cerimonia di premiazione.

Sono ben 77 i **produttori**, in rappresentanza di **sette regioni** (Liguria, Sardegna, Toscana, Lazio, Umbria, Puglia e Sicilia) che hanno aderito all'invito del **Comune di Diano Castello** e che, da domani, **venerdì 8, a domenica 10 luglio**, saranno protagoniste del **29° Premio Vermentino**, con le loro **119 etichette** (alcune aziende hanno presentato due o tre etichette), il **20% in più** rispetto alla scorsa edizione. In crescita anche i produttori che rappresentano le regioni del Centro Sud (otto). I campioni pervenuti passeranno domani al vaglio di una super qualificata giuria, presieduta per la terza volta da **Paolo Massobrio**, e per tre giorni saranno oggetto di esposizione e di degustazione, rispettivamente all'interno e all'esterno del **teatro Concordia**, cuore dell'evento, nel pieno centro storico di "Castello", uno dei Borghi più belli d'Italia.

Delle 119 etichette, 108 sono inserite nella categoria principale (Doc, Docg e Igt), mentre 11 sono iscritte alla sezione speciale "particolari e innovative produzioni", vale a dire vini spumantizzati, Vermentino nero, rosato e anche (novità per la platea di Diano Castello) orange.

Nei pressi del teatro Concordia sarà allestita una speciale postazione, gestita dai sommelier Ais e Fisar, per permettere a tutti, con il calice personalizzato della manifestazione, di degustare i vari vini.

Quasi la metà dei produttori in gara sono liguri. Tra le nuove adesioni spicca quella della Tenuta Il Palagio (Incise e Figline Valdarno), cantina di proprietà di Trudie Styler e di Sting. Presenti anche le aziende che hanno vinto le ultime due edizioni: L'Aurora di Francesco (Massa, 1° classificata 2020) e la cantina delle Vigne di Piero Mancini (Olbia, 2021). Introdotti **due nuovi premi speciali** per la miglior etichetta della Liguria di Ponente e per la migliore del Levante. Confermata l'assegnazione di eventuali menzioni speciali e un riconoscimento in base al giudizio di una giuria popolare, composta da ospiti e vip.

Numerose sono le **iniziative collaterali** previste: una partita di pallapugno in piazza (domani alle ore 21, con match tra Don Dagnino Andora e Amici del Castello) con in palio la Coppa Vermentino, un mercatino a km0, una passeggiata tra i sentieri in compagnia di una guida escursionistica, una visita guidata, una tavola rotonda con gli operatori, una mostra di pittura, un'esposizione di Fiat 500, due spettacoli serali e la presentazione di un libro. Sabato e domenica, in piazza Matteotti, saranno in funzione punti ristoro. "**Vermentino in tavola**" è il nome dell'iniziativa che riguarda una decina di ristoranti del comprensorio che, in occasione dell'iniziativa, propongono specialità a base del famoso "bianco" locale.

Sabato e domenica faranno puntati sullo spazio **Assaggia la Liguria**, per la "cronaca" e la degustazione dei prodotti regionali a denominazione di origine, a cura dell'Enoteca Regionale e dei Consorzi di tutela del Basilico Genovese Dop e dell'Olio Riviera Ligure Dop. Ospite d'onore di quest'anno il Rossese di Dolceacqua, nel 50ennale della Doc, con un momento di approfondimento e una degustazione guidata.

L'**incoronazione dei vincitori** e l'ufficializzazione dei vari riconoscimenti è prevista per le **18.30 di sabato 9**. Previsto, nelle giornate di sabato 9 e domenica 10, un servizio di bus navetta gratuito, da Diano Marina, dalle 17 alle 23.

L'evento, promosso dall'amministrazione comunale di Diano Castello, si avvale della compartecipazione dell'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviera di Liguria e della Regione Liguria, inoltre gode del patrocinio di Ministero delle Politiche Agricole, Prefettura e Provincia di Imperia, Associazione Borghi più Belli d'Italia e Associazione Nazionale Città dell'Olio. Basko (insegna di supermercati del Gruppo Sogegross), è

il main sponsor, affiancato da Banca d'Alba, due realtà molto attente al territorio. Partner Intesa Grandi Impianti, Rastal, Immobiliare Barisone, Acqua Calizzano e Pastificio Artigianale Fiorini.

“Siamo onorati di sostenere una manifestazione così importante, organizzata nella nostra Riviera di Ponente e dedicata al Vermentino, un vino che racconta la storia della Liguria - commenta Giovanni D'Alessandro, Direttore Canale Basko - questa iniziativa esprime la massima attenzione che Basko, in linea con la mission dell'insegna, rivolge da sempre alla valorizzazione del nostro territorio e della filiera di produzione delle sue eccellenze, insieme alla qualità e all'innovazione”.

Collaborano alla realizzazione dell'iniziativa Fisar, Ais, Associazioni Amici del Castello e Giroborgo, Fai delegazione di Imperia, Communitas Diani. La segreteria organizzativa è curata dall'agenzia Immedia.

Tutte le info sono disponibili sul sito www.premiovermentino.it e sui canali social ufficiali dell'evento.

COMMISSIONE DI VALUTAZIONE

La giuria valuterà le etichette finaliste. La selezione è stata effettuata domenica scorsa dalla commissione composta dai sommelier **Giovanni Carlo Orenco, Cristina Silvestri, Giovanni Revello, Marco Zucchetto** (Ais); **Bernardo Anselmo, Ivano Brunengo, Nino Cappato e Pier Paolo Caria** (Fisar). Questi i membri della commissione di valutazione.

Paolo Massobrio (presidente) - Giornalista, si occupa da 35 anni di economia agricola ed enogastronomia, collabora con diverse testate. Direttore responsabile del portale ilgolosario.it, autore della guida IlGolosario e di varie pubblicazioni. Pluripremiato, tiene corsi, vanta svariate presenze televisive. Organizza ogni anno Golosaria e, con il collega Marco Gatti, il premio Top Hundred, dedicato ai 100 migliori vini d'Italia.

Elisa Alciati (segretaria) - Giornalista enogastronomica, collaboratrice Liguria Food, sommelier Ais, social manager. Del vino ama soprattutto il lato romantico, quello fatto di passione e storie di vita.

Maura Gigatti - Diplomata Alma in gestione e comunicazione del vino, degustatore ufficiale Ais, vincitrice concorso sommelier Ais del Vermentino 2021 e dell'Emilia Romagna. Consulente aziendale e docente corsi professionali.

Martina Ricchebuono - 25 anni, figlia del noto chef stellato, in procinto di conseguire il terzo livello del corso Ais, si occupa della cantina del Vescovado di Noli e del Bino di Savona.

Ivano Brunengo - Sommelier dal 2001, delegato Fisar provincia di Imperia, formatore Fisar e corsi Ricres nazionali. Ispettore guida Ristoranti e Vini d'Italia dell'Espresso. Conduttore Sorsi e Morsi su Riviera Time.

Matteo Circella - Founder Vinové, Premio Guida Michelin miglior sommelier d'Italia 2021, assaggiatore Onav e sommelier professionista Ais, miglior sommelier ligure 2016. Responsabile regionale Slow Wine.

Pietro Garibbo - Collaboratore Slow Food Editore per le guide Slow Wine e Osterie d'Italia, formatore corsi vino Master of Food di Slow Food.

Giancarlo Orenco - Sommelier dal 2003, sommelier professionista dal 2005 nel 2011, bronzo al concorso miglior sommelier ligure, degustatore ufficiale AIS, gestore di un bar in centro a Ventimiglia.

Virgilio Pronzati - Giornalista esperto di enogastronomia, autore di diversi libri, docente in diversi istituti professionali. Già delegato regionale Ais e Onav, poi dell'ONAV. Fondatore delegazione ligure Conservatorio Cucine Mediterranee.

Marco Rezzano - Ristoratore, degustatore abilitato, docente Ais, per 4 anni presidente di Enoteca Regionale della Liguria, neo presidente di Ais Liguria. A lungo coordinatore guida Vitae.

I PRODUTTORI PARTECIPANTI

Sono 77 le aziende che hanno aderito quest'anno all'invito del Comune di Diano Castello. Le etichette, in totale, sono 119, undici delle quali inserite nella categoria “particolari e innovative” produzioni.

Ecco l'elenco, suddiviso per zone di produzione.

Liguria Ponente (25): **Beronà** Diano Arentino (Im), **Biovio** Albenga (Sv), **Calvini** Luca Sanremo (Im), **Cascina Nirasca** Pieve di Tecò (Im), **Da Parodi** Castellaro (Im), **Dell'erba** Rezzo loc. Lavina (Im), **Deperi** Ranzo (Im), **Durin** Ortovero (Sv), **Enrico Dario** Albenga (SV), **Foresti** Camporosso (Im), **Gajaudò** Isolabona (Im), **Guidi Fiorenzo** Ranzo (Im), **Il Bey** Imperia, **Il Cascin** Cesio (Im), **Lombardi** Terzorio (Im), **Maria Donata Bianchi** Diano Arentino (Im), **Mauro Zino** Dolceacqua (Im), **Novaro Nicola** Diano Castello (Im), **Peq Agri** Andora (Sv), **Poggi dell'Elmo** Soldano (Im), **Poggio dei Gorleri** Diano Marina loc. Gorleri (Im), **Saglietto** Imperia loc. Poggi, **Sansteva** Imperia, **Steria** Paolo Cervo (Im), **Tenuta Maffone** Pieve di Tecò (Im).
Liguria Levante (11): **Andrea Bruzzone** Genova, **Bisson** Sestri Levante (Sp), **Ca Du Ferrà** Bonassola (Sp), **Cantina dell'Ara** Santo Stefano Magra (Sp), **Cantine Lunae** Luni (Sp), **I Cerri** Carro (Sp), **La Baia del Sole**

Luni (Sp), **La Carreccia** Luni (SP), **Linero** Castelnuovo Magra (Sp), **Pinogino** Castiglione Chiavarese (Ge), **Tenuta La Ghiaia** Sarzana (Sp).

Toscana (18): Bonacchi Quarrata (Pt), **Bruni** Orbetello (Gr), **Calevro** Massa (Ms), **Campo al Pero** Castagneto Carducci (Li), **Carpineto** Greve in Chianti (Fi), **Dianella** Vinci (Fi), **Il Moretto** Massa (Ms), **Il Palagio** Incisa e Figline Valdarno (Fi), **L'Aurora di Francesco** Massa (Ms), **La Maestà** Giucano di Fosdinovo (Ms), **Petricci e Del Pianta** Suvereto (Li), **Pier Paolo della Tommasina** Massa, **Podere Val di Toro** Grosseto, **Russo** Suvereto (Li), **Tenuta Casabianca** Murlo (Si), **Tenuta Di Vaira** Bolgheri (Li), **Terre dell'Etruria** Donoratico (Li), **Vignaioli del Morellino** Scansano (Gr).

Sardegna (15): Binza 'e su Re Usini (Ss), **Calibri** Berchidda (Ss), **Cantina Madala** Modolo (Or), **Cantina Pedres** Olbia (Ot), **Cantina Vernaccia** Oristano, **Carlo Pili** Monserrato (Ca), **Contini** Cabras (Or), **La Contralta** Loiri Porto San Paolo (Ss), **Montespada** Trinità D'Agultu (Ss), **Mura** Loiri Porto San Paolo (Ot), **Piero Mancini** Olbia (Ss), **Su'entu** Sanluri (Su), **Tenute Delogu** Sassari, **Tenute Tondini** San Leonardo (Ss), **Udus** Pula (Ca).

Lazio (1): Lepri M. Cantina Simoncini Cellere (Vt).

Puglia (2): Cantina Vecchia Torre Leverano (Le), **Otri del Salento** San Pancrazio Salentino (Br).

Sicilia (2): Settesoli Menfi (Ag), **Oddo Vini** Trapani.

Umbria (3): Le Cimate Montefalco (Pg), **Podere Marella** Castiglione del Lago (Pg), **Tenuta di Freddano** Orvieto (Tr).

IL PROGRAMMA COMPLETO DELLA MANIFESTAZIONE

VENERDI 8 LUGLIO

ore 18-22: **esposizione bottiglie** in concorso – teatro Concordia

ore 18.30-21.30: **degustazione*** guidata **vini in concorso** – stand zona teatro Concordia

ore 21: *Coppa Vermentino*, **incontro esibizione di pallapugno** tra Amici del Castello (serie C1) e Don Dagnino Andora (serie B) - piazza Matteotti

SABATO 9 LUGLIO

ore 9.30: *Vino e piatti tipici, traino di un territorio*, **incontro tra esperti, produttori e ristoratori**, con focus sul Vermentino - teatro Concordia

ore 17-23: **esposizione bottiglie** in concorso - teatro Concordia

ore 17-22: **mercato km0, laboratori culturali** e di degustazione delle Dop e tipicità liguri *Assaggia la Liguria* - vie e piazzette del centro

ore 17.15: **passeggiata guidata** gratuita tra vigne e sentieri intorno al borgo (durata circa 2h30') – ritrovo sotto le logge, via Meloria – Info e prenotazioni: 340.2440972

ore 17.30: *Il Rossese di Dolceacqua*, **focus e degustazione** nel 50° della Doc - teatro Concordia

ore 17.30-22.30: **degustazione*** guidata **vini in concorso** - stand zona teatro Concordia

ore 18: **presentazione libro** *Il Signore degli Abissi* - teatro Concordia

ore 18.30: **cerimonia di premiazione** e proclamazione dei vincitori **29° Premio Vermentino** - teatro Concordia

ore 19: apertura **area ristoro** - piazza Matteotti

ore 21.15: *Tributo a Morricone*, **spettacolo musicale** a cura dell'Orchestra Musicale Pavese diretta dal M° Carlo Prato - piazza Matteotti

DOMENICA 10 LUGLIO

ore 17: *Tra vigne, agrumi e uliveti nella Liguria di ponente*, **lettura di brani** tratti da *Passeggiata per la Liguria Occidentale* (G. Navone, 1827) e **accompagnamento alla visita** della Chiesa dell'Assunta a cura del Gruppo Fai Giovani della delegazione Fai di Imperia - Chiesa Santa Maria Assunta (XIII secolo)

ore 17.30-22: **degustazione*** guidata **vini in concorso** - stand zona teatro Concordia

ore 17-22: **esposizione bottiglie** in concorso - teatro Concordia

ore 17-22: **mercato km0, laboratori culturali** e di degustazione delle Dop e tipicità liguri *Assaggia la Liguria* - vie e piazzette del centro

ore 18.30: *Pesto Show Assaggia la Liguria*, **cronaca e degustazione** dei suoi ingredienti cruciali, il Basilico Genovese Dop e l'Olio Dop Riviera Ligure e l'**abbinamento** dei Vini Dop liguri - teatro Concordia

ore 18.30: **visita guidata** gratuita al borgo, a cura della Associazione Giroborgo – Info e prenotazioni: 333.4775965

ore 19: apertura **area ristoro** - piazza Matteotti

ore 21: *Jokers* in concerto, **spettacolo musicale** – piazza Matteotti

Altre iniziative

- **mostra di pittura** *I Colori dell'estate*, a cura dell'artista Paolo Federico della "Associazione I Colori della Gioia" - sala espositiva "U caruggiu dritu" (per i tre giorni).
- **esposizione Fiat 500**, a cura del Club Golfo Dianese, nella serata di sabato 9.
- **piatti a tema** nei ristoranti del comprensorio (dettagli sul sito www.premiovermentino.it).

BUS NAVETTA

Sabato 9 e domenica 10 dalle ore 17 alle 23 sarà in funzione servizio **bus navetta gratuito** continuativo da/per Diano Marina (capolinea via C. Battisti a Diano Marina e piazza Quaglia a Diano Castello).

N.B.

- nella serata di venerdì 8 non è previsto servizio ristoro in piazza Matteotti.
- il **costo della degustazione guidata** è di 5 euro e comprende anche il calice personalizzato e la "tasca" porta calice.