

31° PREMIO VERMENTINO



Come accade dal 1994, a Diano Castello è tempo di celebrazioni per il Vermentino, il bianco per eccellenza della Liguria ed una delle denominazioni più dinamiche a livello nazionale. Oltre alla Liguria, le regioni di maggior diffusione sono storicamente Sardegna e Toscana, ma nuove cantine da qualche tempo hanno iniziato a produrre, con più che soddisfacenti risultati, in Lazio, Umbria, Puglia e Sicilia. Queste sono le sette regioni rappresentate anche quest'anno al 31° Premio Vermentino, concorso che nel weekend del 13 e 14 luglio apre al pubblico con la consegna dei riconoscimenti e una serie di iniziative volte a promuovere questo prestigioso vitigno, le bellezze paesaggistiche del borgo e altre eccellenze locali, con il coinvolgimento di esperti, artisti e associazioni.

IL PROGRAMMA COMPLETO

ESPOSIZIONE BOTTIGLIE (teatro Concordia): sabato ore 17.30-22.30, domenica ore 17-22. **DEGUSTAZIONI GUIDATE** (zona teatro Concordia): sabato ore 17.30-22.30, domenica ore 17.30-22. **MERCATINO PRODOTTI TIPICI KM0** (piazza De Foresta e piazza Clavesana): sabato ore 17.30-22.30, domenica ore 17-30-22.

(in concomitanza) **FESTA IN CIASSA**: sabato 13 e domenica 14, dalle ore 19, in piazza Matteotti.

SABATO 13 LUGLIO

ore 10 "Quali cambiamenti attendono il Vermentino?", tavola rotonda a cura di Paolo Massobrio, con la partecipazione di produttori, operatori ed addetti ai lavori (teatro Concordia);

ore 17.45 presentazione del Comune di Luni, ospite di questa edizione, e degustazione del Colli di Luni Rosso Doc (teatro Concordia);

ore 18 "Alla scoperta del Castrum Diani", visita guidata (ritrovo loggiato piazza Quaglia), a cura Ufficio Iat ore 18.30 cerimonia di premiazione 31° Premio Vermentino, a seguire degustazione delle migliori etichette del concorso (teatro Concordia).

DOMENICA 14 LUGLIO

ore 9 "I percorsi dell'acqua del Castrum Diani", partenza escursione guidata (ritrovo loggiato piazza Quaglia), con la guida gae e forager Laura Brattel;

ore 17 laboratorio emozionale di pesto al mortaio (piazza Clavesana), a cura dei Consorzi di tutela dell'Olio Riviera Ligure Dop e del Basilico Genovese Dop;

ore 17-19 "In vino veritas", laboratorio didattico nell'ambito di "Nunc est bibendum! Il vino degli antichi", a cura di Fai Giovani e Marm (piazza Clavesana);

ore 18 "Ad Armas", dimostrazione di combattimento in abito storico, nell'ambito di "Nunc est bibendum", a cura di Fai Giovani e Marm (piazza Clavesana);

ore 18 "Alla scoperta del Castrum Diani", visita guidata (ritrovo loggiato piazza Quaglia), a cura Ufficio Iat;

ore 18 "Segreti e sapori dei vini liguri", degustazione (piazza Clavesana), a cura di Enoteca Regionale e Fisar;

ore 18.30 Art & Wine, laboratorio artistico con degustazione, a cura di Eleonora Ciribeni, in collaborazione con Ais (teatro Concordia);

ore 19 e 20: laboratorio emozionale di pesto al mortaio (piazza Clavesana), a cura dei Consorzi di tutela dell'Olio Riviera Ligure Dop e del Basilico Genovese Dop;

ore 21: "Segreti e sapori dei vini liguri", degustazione (piazza Clavesana), a cura di Enoteca Regionale e Fisar.

Info e prenotazioni

ESCURSIONE GUIDATA: tel. 349.6762020.

VISITE GUIDATE: iat@comunedianocastello.it - tel. 0183.4077271 - 338.5016787.

ART & WINE: tel. 392.5251599.

SERVIZIO BUS NAVETTA GRATUITO DALLE 17 ALLE 23.45 (capolinea: via C. Battisti Diano Marina, piazza Quaglia Diano Castello)