



Diano Castello, 12 luglio 2024
Comunicato stampa n° 3

PREMIO VERMENTINO, IN MOSTRA E DEGUSTAZIONE I VINI DI CASA ITALIA, DI STING E DEI BENEDETTINI

Non mancano curiosità e novità tra le 145 etichette che hanno preso parte alla 31^a edizione del concorso e che nel weekend saranno protagoniste nel borgo di Diano Castello, con un ricco programma di attività. Domani l'ufficializzazione dei vincitori.

Grande attesa, come non mai, per il Premio Vermentino. Nel weekend a Diano Castello saranno resi noti i nomi dei vincitori della 31^a edizione, ma arriverà anche il momento di ammirare l'esposizione e scegliere quali degustare tra le ben 145 etichette (record di partecipazione, 20 in più rispetto allo scorso anno) che hanno partecipato al concorso, pervenute da 94 diverse aziende di sette regioni italiane.

La cerimonia di "incoronazione" si terrà domani, sabato 13, alle ore 18.30, presso il teatro Concordia, nel cuore del borgo, preceduta (ore 17.45) dall'incontro con il Comune di Luni e dalla degustazione del Colle di Luni Rosso Doc prodotto da due cantine della località spezzina. Oltre ai riconoscimenti principali, saranno consegnate alcune delle numerose lome (medaglie) d'oro, d'argento e di bronzo assegnate dalla giuria. In arrivo anche produttori da Sardegna, Toscana, Umbria e Levante della Liguria.

Proprio a Luni è prodotto, e sarà una delle principali curiosità di quest'anno, il Vermentino "Etichetta Nera" di Cantine Lunae, unico ligure tra le 32 referenze inserite nella selezionata carta dei vini del ristorante di Casa Italia, che sarà in funzione a Parigi in occasione delle imminenti Olimpiadi. Tra i campioni giunti a Diano Castello spicca anche il "Baci sulla Bocca" dell'azienda Il Palagio, con sede a Figline e Incisa Valdarno (Fi), di proprietà della rockstar Sting e della moglie Trudie Styler, per la terza volta al Premio Vermentino. E' toscana anch'essa, ma è alla sua prima partecipazione, la società agricola Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, di Asciano (Si), gestita da una comunità monastica benedettina con oltre sette secoli di vita, oggi composta da una trentina di monaci che vivono comunitariamente sotto la direzione di un abate al ritmo quotidiano della preghiera e del lavoro. Fondato nel 1319 dal nobile senese Giovanni Tolomei, il grande complesso monastico è circondato da una bellissima campagna che ospita vigne, orti ed oliveti.

Per quanto riguarda la nostra regione, da sottolineare la massiccia partecipazione delle cantine del Ponente Ligure, mai così numerose, presenti con 32 etichette per la categoria principale, cui se ne aggiungono due della sezione particolari e innovative produzioni.

L'esposizione delle bottiglie e i banchi di degustazione saranno in funzione, sia sabato che domenica, dalle ore 17.30 alle 22 circa, nei pressi del teatro Concordia.

In concomitanza al Premio Vermentino, in piazza Matteotti avrà luogo la Festa in Ciassa, appuntamento enogastronomico curato dagli Amici del Castello, con piatti tipici, tra cui il minestrone alla ligure, che l'amministrazione ha intenzione di riconoscere prossimamente come De.Co. di Diano Castello.

Il servizio di bus navetta gratuito, dedicato a Premio Vermentino e Festa in Ciassa, sarà in funzione dalle ore 17 alle 23.45, con capolinea a valle presso la fermata di via Cesare Battisti, a Diano Marina.

Nella mattinata di sabato, alle ore 10, sempre presso il teatro Concordia, gli addetti ai lavori e gli appassionati potranno confrontarsi con Paolo Massobrio, giornalista ed esperto del settore, nonché presidente della giuria, sul tema "Quali cambiamenti attendono il Vermentino", incontro che si concluderà con una degustazione.

Oggi, come prologo, alle ore 18.30, si riunisce la giuria popolare "ospiti e vip" che decreterà l'ultimo dei premi.

Il ricco programma, consultabile sul sito www.premiovermentino.it comprende anche due visite ed un'escursione guidata, una mostra di pittura, un mercatino a km0, laboratori culturali, artistici e didattici.

Il 31° Premio Vermentino è promosso dal Comune di Diano Castello, con la partecipazione di Regione Liguria e Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviera di Liguria, e si avvale del patrocinio di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, dell'Associazione Nazionale dei Borghi più belli d'Italia, della Prefettura e della Provincia di Imperia. Contribuiscono alla realizzazione

dell'evento Basko Supermercati (main sponsor), Verallia (sponsor), Banca d'Alba (sponsor) ed altri partner; tra cui Calizzano Fonti Bauda, acqua minerale ufficiale, e Unipol Sai Parodi Imperia. Il supporto tecnico è fornito dalle delegazioni locali delle associazioni di sommelier Fisar e Ais. L'organizzazione è curata dall'agenzia Immedia.

31° PREMIO VERMENTINO

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.

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.

Per maggiori dettagli consultare il sito www.premiovermentino.it ed i canali social ufficiali.