



Diano Castello (Im), 14 luglio
Comunicato stampa n° 4

31° PREMIO VERMENTINO, A DIANO CASTELLO BIS DI SIDDURA E TANTA LIGURIA NELLA TOP 20

L'azienda sarda di Luogosanto (Ss), come l'anno passato, si è aggiudicata il riconoscimento più ambito, questa volta con lo "Spèra 2023". Due cantine di Ortovero (Sv) tra le prime sei: 2° posto per i Viticoltori Ingauni e 5° per Durin. GB Bennicelli porta l'Umbria sul podio. La Carreccia di Luni (Sp) si conferma prima per la Liguria Levante, di Massa la miglior etichetta toscana. Oggi la conclusione, con tante iniziative nel cuore di uno dei Borghi più belli d'Italia.

Ancora Siddura sul gradino più alto del podio del Premio Vermentino. La cantina di Luogosanto (Ss), questa volta con lo Spèra 2023, si è aggiudicata il 31° concorso nazionale di Diano Castello, cui hanno preso parte 145 etichette, grazie all'adesione di 94 aziende di sette regioni. Per Siddura si tratta del bis dopo il trionfo dello scorso anno con il Maia 2021 e per la Sardegna della terza volta nelle ultime cinque edizioni, da quando l'iniziativa ha assunto carattere nazionale. La Liguria ancora una volta è stata preceduta al fotofinish, ma può esultare per il gran numero di produttori entrati nella Top 20, ben otto. Eccezionale risultato per Ortovero (Sv), per la soddisfazione del sindaco Osvaldo Geddo, presente alla premiazione: al ballottaggio finale con Siddura è arrivato il Vermentino 2023 dei Viticoltori Ingauni, cui è andato il premio quale migliore etichetta della regione, e 5° si è piazzato il Vermentino 2023 di Durin. Sul podio, alle spalle di Siddura e Viticoltori Ingauni, si sono collocati, a pari merito il "GB Bennicelli 2023" dell'omonima azienda di Perugia, che ha ricevuto il riconoscimento di prima delle regioni emergenti (Umbria, Lazio, Puglia e Sicilia), e il Boese 2023 della cantina sarda Binza 'e Su Re (Usini, Ss). Al Riflesso 2023 dell'Aurora di Francesco (Massa), 5° ex-aequo con Durin. È andata la targa quale prima etichetta della Toscana, mentre il Lunatico 2023 della Carreccia di Luni (Sp) ha ricevuto il premio di migliore della Liguria di Levante.

I Viticoltori Ingauni hanno ricevuto anche la Targa Verallia, destinata alla cantina-cliente meglio classificata.

L'elevata qualità dei campioni in concorso ha permesso alla giuria di assegnare un elevato numero di lorde (medaglie) d'oro, argento e bronzo. Oltre a quelle già citate, queste sono le altre cantine liguri entrate nella Top 20 e dunque meritevoli della lona d'oro: Beronà (Diano Arentino, Im), I Cerri (Carro, Sp), Peq Agri (Andora, Sv), La Sarticola (Luni, Sp).

I premi speciali. Il primo premio della "giuria popolare, ospiti e vip" (dodici membri, tra cui anche persone straniere, da Principato di Monaco e Svizzera), chiamata ad esprimersi su un numero limitato di etichette (selezionate quest'anno tra quelle del ponente ligure), è stato assegnato al Vermentino 2023 di Fontanacota (Pornassio, Im). In Sardegna il riconoscimento di "etichetta più bella" per l'estetica, appannaggio del "Festhamanna 2023" della Cantina Sorso Sennori (Sorso, SS), opera dell'artista Angelo Maggi. Il Comune di Diano Castello ha inoltre consegnato una targa alle due storiche aziende, Balin e Nicola Novaro, con sede nel proprio territorio per mantenere viva la tradizione vinicola del paese.

Gli ospiti. La giornata inaugurale del 31° Premio Vermentino ha fatto registrare una notevole presenza di visitatori, anche stranieri, ed è stata caratterizzata dal focus sul Comune di Luni, ospite d'onore di questa edizione, e sul Colli di Luni Rosso Doc, una delle denominazioni tipiche di quel territorio, con degustazione del Niccolò V di Cantine Lunae e del Terraforte della Carreccia, aziende entrambe di Luni. Presenti il primo cittadino di Luni, Alessandro Silvestri, e il noto produttore Paolo Bosoni, titolare di Cantine Lunae. A Bosoni - il cui Vermentino Etichetta Nera (partecipante al concorso e insignito di una lona d'argento) sarà l'unico ligure nella carta dei vini di Casa Italia a Parigi 2024 - è stata consegnata

una targa quale storico partecipante al Premio Vermentino e maggiormente rappresentato in questa edizione (6 etichette).

Le autorità presenti. La proclamazione dei vincitori e la consegna dei vari riconoscimenti si è svolta ieri presso il teatro Concordia di Diano Castello, alla presenza di numerose autorità ed ospiti, entusiasti del successo della manifestazione. Presenti il presidente ad interim di Regione Liguria, Alessandro Piana; il presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria, Enrico Lupi; l'assessore regionale Marco Scajola; la consigliera regionale Sonia Viale; il sindaco ed il vicesindaco di Diano Castello, rispettivamente Romano Damonte e Massimo Calcagno; il sindaco di Ortovero e membro di giunta della Camera di Commercio, Osvaldo Geddo; Vincenzo Iula, area manager in rappresentanza del main sponsor Basko Spa Supermercati; Alessia Binato, sales manager Area Nord di Verallia Spa, sponsor dell'evento. Non poteva ovviamente mancare Paolo Massobrio, presidente della giuria, che non ha mancato di ringraziare gli altri componenti della commissione tecnica, in particolare i sommelier delle locali delegazioni di Ais e Fisar, per l'ottimo lavoro svolto.

Il programma odierno. Diverse attività sono previste nella seconda e ultima giornata del 31° Premio Vermentino, oggi, domenica 14 luglio. Dopo l'escursione guidata "I percorsi d'acqua del Castrum Diani" di questa mattina, con venti partecipanti, questi gli altri appuntamenti: 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.

Dalle 17.30 alle 22: esposizione e degustazione delle etichette, mercatino km0. In piazza Matteotti, spazio, sino a tarda serata, alla Festa in Ciassa degli Amici del Castello.

Tutti i premi

Top 6 e Lona d'oro

- 1) **"Spèra 2023" Siddura (Luogosanto, Ss);**
- 2) **"Vermentino 2023" Viticoltori Ingauni (Ortovero, Sv), primo premio Liguria e premio speciale Targa Verallia;**
- 3) **"GB Bennicelli 2023" GB Bennicelli (Perugia), primo premio regioni emergenti;**
- 4) **"Boese 2023" Binza 'e Su Re (Usini, Ss);**
- 5) **"Vermentino 2023" Durin (Ortovero, Sv);**
- 5) **"Riflesso 2023" L'Aurora di Francesco (Massa), primo premio Toscana.**

Top 20 e Lona d'oro (7° posto a pari merito)

- "Arual 2023" Il Moretto (Massa);**
- "Cian dei Seri 2023" I Cerri (Carro, Sp);**
- "Donnadidenari 2023" La Sarticola (Luni, Sp);**
- "Fedà 2023" Cantina Madala (Modolo, Or);**
- "Gamal Bio 2023" Camigliano (Montalcino, Si);**
- "Ghjlà 2022" Vigna Cappato (Berchidda, Ss);**
- "Guerra e Pace 2023" Vito Oddo (Trapani);**
- "Lunatico 2023" La Carreccia (Luni, Sp), primo premio Liguria Levante;**
- "Maia 2022" Siddura (Luogosanto, Ss);**
- "Mancini Primo 2023" Piero Mancini (Olbia);**
- "Pianacce 2023" Giacomelli (Castelnuovo Magra, Sp);**
- "Serre Lupi 2022" Peq Agri (Andora, Sv);**
- "Thilibas 2023" Cantina Pedres (Olbia);**
- "Tra vigna e mare 2023" Beronà (Diano Arentino, Im).**

Lona d'argento

- “II Novembre Vermentino Nero 2022” Calevro (Massa), speciali produzioni;**
- “Adelasia Spumante Brut” Piero Mancini (Olbia), speciali produzioni;**
- “Balbino 2023” Terenzi (Scansano, Gr);**
- “Balbinus 2022” Terenzi (Scansano, Gr);**
- “Boceda 2023” Zangani (Santo Stefano Magra, Sp);**
- “Brigante 2023” Santa Lucia (Orbetello, Gr);**
- “Cardile 2023” Nuraghe Antigori (Sanluri, Su);**
- “Cucaione 2023” Piero Mancini (Olbia);**
- “Eolo 2021” Fattorie Spezia (Busetto Palizzolo, Tp);**
- “Etichetta Grigia 2023” Cantine Lunae (Luni, Sp);**
- “Etichetta Nera 2023” Cantine Lunae (Luni, Sp);**
- “Giunchizza 2023” Montespada (Trinità d'Agultu);**
- “Kantos 2023” Dore (Balotana, Nu), speciali produzioni;**
- “Lagrinedda 2023” Cantina Li Seddi (Badesi, Ss);**
- “Perlaia 2023” Bruni (Orbetello, Gr);**
- “Primastella 2023” Gavino Delogu (Usini, Ss);**
- “Radiante 2023” Cantina Belardi (Cerveteri, Rm);**
- “Rudia 2022” Vini Tercis (Telti, Ss);**
- “Rudia 2023” Vini Tercis (Telti, Ss);**
- “Tre Colli” Calevro (Massa);**
- “Valcolomba 2023” Carpineto (Greve in Chianti, Fi);**
- “Vermentino 2023” Enrico Dario (Albenga, Sv)**
- “Vermentino 2023” Il Bey (Imperia);**
- “Vermentino 2023” Il Chiassale (Rapolano Terme, Si);**
- “Vermentino 2023” Fontanacota (Pornassio, Im);**
- “Vermentino 2023” Maria Donata Bianchi (Diano Arentino, Im);**
- “Vermentino 2023” Mauro Zino (Dolceacqua, Im);**
- “Vermentino 2023” Murogrosso (Fabro, Tr);**
- “Vivi 2023” Tenuta del Buonamico (Montecarlo, Lu).**

Lona di bronzo

- “Audace 2022” Tenuta Cupiroso (Magliano in Toscana Gr);**
- “Aragon 2022” Le Cimate (Montefalco, Pg);**
- “Bordocheo 2023” Colle di Bordocheo (Capannori, Lu);**
- “Brezza Darveglio 2023” Gallizia 1250 (Arnasco, Sv);**
- “Cala Silente 2023” Cantina Santadi (Santadi, Su);**
- “del Generale 2023” Linero (Castelnuovo Magra, Sp);**
- “Funtanaliras 2023” Cantina del Vermentino (Monti, Ss);**
- “In Albis 2023” Abbazia Monte Oliveto (Asciano, Si);**
- “Isoletta 2023” Russo (Sovereto, Li);**
- “Luccicante 2023” Cà du Ferrà (Bonassola, Sp);**
- “Lughes 2021” Demuru Marco (Meana Sardo, Nu);**
- “Lunghera 2023” Durin (Ortovero, Sv);**
- “Maria Elena 2023” Lorenzo Ramò (Pornassio, Im);**
- “Marmato 2023” Terre dell'Etruria (Magliano in Toscana, Gr);**
- “Massetano 2023” L'Aurora di Francesco (Massa);**
- “Numero Chiuso 2021” Cantine Lunae (Luni, Sp);**
- “Pentumas 2023” Monte Fenosu (Muros, Ss);**
- “Pianoro 2023” Linero (Castelnuovo Magra, Sp);**
- “Prelius 2023” Castelprile (Radda in Chianti, Si);**
- “Riflesso 2022” L'Aurora di Francesco (Massa);**
- “Ta'Oma 2023” Giacomelli (Castelnuovo Magra, Sp);**
- “Terre Grigie 2023” Roccavinealis (Roccavignale, Sv), speciali produzioni;**
- “Tudurighe 2023” Monte Fenosu (Muros, Ss);**
- “Vermentino 2023” Balin (Diano Castello, Im).**
- “Vermentino 2023” Cascina Nirasca (Pieve di Teco, Im);**

“Vermentino 2023” Deperi (Ranzo, Im);
“Vermentino 2023” PinoGino (Castiglione Chiavarese, Ge);
“Vermentino 2023” Tenuta Maffone (Pieve di Teco, Im);
“Vigne Conti 2023” Vigne Conti (Massa);

I premi speciali

Premio “Giuria Popolare Ospiti e Vip”: “Vermentino 2023” Fontanacota (Pornassio, Im).

Premio per l'estetica “Etichetta più bella”: “Festhamanna Vermentino di Sardegna 2023” Cantina Sorso Sennori (Sorso, SS).