



# RASSEGNA STAMPA AIS LIGURIA 2023

## MARE&MOSTO - VIII edizione 21-22 maggio 2023

**CARTACEI**

Maggio 2023

Melaverde



### Mare&Mosto, le vigne sospese dal 21 al 22 maggio

Giunto quest'anno alla sua ottava edizione, il Sestri Levante - Mare&Mosto - mette, ancora una volta, alla portata del visitatore le migliori produzioni liguri. In più una zona focalizzata sul mare che offre di vistose preparazioni gastronomiche, anche...  
www.MAREMOSTO.IT

10 maggio 2023

**Il Secolo XIX ed. Levante**

**PRENDI IL MARCHIO 2023 IL SECOLO XIX**

**All'Annunziata di Sestri Levante torna la manifestazione organizzata dall'Ais**

# Mare&Mosto, sapori di Liguria «Sinergia eccellenze-turismo»

**L'EVENTO**

**Oltre 80 produttori**

Oltre 80 produttori di vini, olio e prodotti enogastronomici saranno presenti alla manifestazione organizzata dall'Ais Liguria, Associazione Italiana Sommelier, che ha dato vita alla prima edizione del concorsone regionale dedicato ai migliori vini certificati a marchio Dop della Liguria. Un'altra sinergia importante è quella stabilita con il Consorzio Tutela Nobiles Alto Piemonte, superando i confini regionali di questa edizione del confronto tra i produttori che, anche quest'anno, porteranno numerosi, e in costante aumento, vini in termini quantitativi a causa delle avversità meteorologiche.

La prima giornata si apre alle 10 con i saluti di Benazzo del presidente nazionale Pierluigi Camilli, a seguire la tavola rotonda "Nuove prospettive e misure" a sostegno del comparto vitivinicolo e dell'export, presieduta da Roberto Portinelli, responsabile dell'ufficio del Lavoro del Senato XXI, e moderata dal presidente del Consorzio Tutela Nobiles Alto Piemonte, Roberto Piantoni. Alle 18 si aprirà il concorso "Show Cooking". Il programma continuerà lunedì 22 maggio con una giornata dal taglio più professionale, dedicata a un pubblico di settore. L'VIII edizione di Mare&Mosto conclude alle 18,30 con la premiazione del Miglior Sommelier di Liguria 2023.

**IL PROGRAMMA**

**domenica 21 maggio**

- 10.00 Colazione in cortile all'Annunziata di Sestri Levante
- 10.30 Incontro "Il Mare&Mosto, un'occasione di incontro" - presentazione della manifestazione
- 11.00 Apertura del barile di stanga di vino, olio e frasi
- 11.30 Incontro "Tavola rotonda Liguria"
- 12.00 Premiazione della competizione "Show cooking"
- 13.00 Incontro degli stadi
- 15.00 Incontro "10 anni della Doc Cinque Terre"
- 16.00 Incontro "Nobiles del Nord Piemonte"
- 16.30 Folla del concorsone High standard di Liguria
- 17.30 Incontro "Premiazione del concorsone High standard"
- 18.00 Incontro degli stadi

**Lunedì 22 maggio**

- 10.00 Premiazione "10 anni della Doc Cinque Terre"
- 10.30 Incontro "Nobiles del Nord Piemonte"
- 11.00 Folla del concorsone High standard di Liguria
- 11.30 Incontro "Premiazione del concorsone High standard"
- 11.45 Incontro degli stadi
- 12.00 Premiazione del Miglior Sommelier di Liguria 2023

Il programma continuerà lunedì 22 maggio con una giornata dal taglio più professionale, dedicata a un pubblico di settore. L'VIII edizione di Mare&Mosto conclude alle 18,30 con la premiazione del Miglior Sommelier di Liguria 2023.

Il programma è stato presentato dal presidente dell'Ais Liguria, Alessandro Piana, durante la presentazione all'Annunziata di Sestri Levante.



Associazione Italiana Sommelier

15 maggio 2023

Il Secolo XIX

DOMENICA

**Teatro Sociale**  
**Operetta**  
**protagonista**

Camogli. Alle 17 al Teatro Sociale va in scena l'operetta "Il Paese dei Campanelli", di Carlo Lombardo e Virgilio Ranzato, con l'orchestra Cantieri d'Arte diretta da Stefano Giaroli. Un classico senza tempo del genere ricco di scambi di persona e momenti romantici e di leggerezza e bonaria ironia.  
**Info: 085 1770529**

**Teatro Carlo Felice**  
**"In stile italiano"**  
**dirige Minasi**

Genova. Alle 20 al Teatro Carlo Felice il maestro Riccardo Minasi dirige l'orchestra del teatro nel concerto sinfonico della rassegna "In stile italiano". In programma musiche di Schubert, Haydn, Beethoven e Mendelssohn. Con il soprano Jane Archibald.  
**operacarlofelicegenova.it**

**Parco del Beigua**  
**In mezzo ai fiori**  
**sull'Alta Via**

Cogoleto. Partenza alle 9.30 da Pratorotondo, una giornata con pranzo al sacco. Costo: 10 euro, prenotazioni entro sabato alle 12.  
**www.parcobeigua.it**

**Parco dell'Antola**  
**Tempo di narcisi**  
**a Pian della Cavalla**

Gorreto. Alle 10 da Fontanarossa per Pian della Cavalla, una giornata con pranzo al sacco. Costo: 5 euro. Da prenotare entro venerdì.  
**Info: 010 944175**

**Annunziata**  
**Mare&Mosto**  
**con i sommelier**

Sestri Levante. Oggi e domani è di scena "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese", organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier e dedicata al vino, all'olio e ai sapori del territorio.  
**www.maremosto.it**

La Stampa ed. Liguria

DOMENICA

**Teatro Sociale**  
**Operetta**  
**protagonista**

Camogli. Alle 17 al Teatro Sociale va in scena l'operetta "Il Paese dei Campanelli", di Carlo Lombardo e Virgilio Ranzato, con l'orchestra Cantieri d'Arte diretta da Stefano Giaroli. Un classico senza tempo del genere ricco di scambi di persona e momenti romantici e di leggerezza e bonaria ironia.  
**Info: 085 1770529**

**Teatro Carlo Felice**  
**"In stile italiano"**  
**dirige Minasi**

Genova. Alle 20 al Teatro Carlo Felice il maestro Riccardo Minasi dirige l'orchestra del teatro nel concerto sinfonico della rassegna "In stile italiano". In programma musiche di Schubert, Haydn, Beethoven e Mendelssohn. Con il soprano Jane Archibald.  
**operacarlofelicegenova.it**

**Parco del Beigua**  
**In mezzo ai fiori**  
**sull'Alta Via**

Cogoleto. Partenza alle 9.30 da Pratorotondo, una giornata con pranzo al sacco. Costo: 10 euro, prenotazioni entro sabato alle 12.  
**www.parcobeigua.it**

**Parco dell'Antola**  
**Tempo di narcisi**  
**a Pian della Cavalla**

Gorreto. Alle 10 da Fontanarossa per Pian della Cavalla, una giornata con pranzo al sacco. Costo: 5 euro. Da prenotare entro venerdì.  
**Info: 010 944175**

**Annunziata**  
**Mare&Mosto**  
**con i sommelier**

Sestri Levante. Oggi e domani è di scena "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese", organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier e dedicata al vino, all'olio e ai sapori del territorio.  
**www.maremosto.it**



19 maggio 2023
Il Nuovo Levante

IL NUOVO LEVANTE

EVENTI 39

SESTRI LEVANTE L'ottava edizione della nota manifestazione domenica 21 e lunedì 22 all'ex Convento dell'Annunziata
Conto alla rovescia per Mare&Mosto

Due giorni, costellati di conferenze, workshop e degustazioni dedicati al vino e all'olio liguri

SESTRI LEVANTE L'ottava edizione della nota manifestazione domenica 21 e lunedì 22 all'ex Convento dell'Annunziata, "Mare&Mosto: Le Vigne Scoperte", la manifestazione organizzata da...



OGGI IN MANO IN PRIMA LINEA... Enzo Paci, presidente della Regione Liguria, con i produttori...

RECCO Relax in mezzo alla natura
Festa dell'Ascensione nella zona di Faveto domenica 21 maggio



LA CAPPELLA DELL'ASCENSIONE... RECCO Ingresso Festa dell'Ascensione...



Enzo Paci oggi, venerdì 19, e "Il paese dei campanelli" domenica 21

Teatro Sociale di Camogli, doppio appuntamento

CAMOGGI Teatro Sociale di Camogli, doppio appuntamento. Oggi venerdì 19 "Il paese dei campanelli"...

Lombardo e Virgilio Rastasio... "Il paese dei campanelli", di Carlo...

20 maggio 2023
Il Secolo XIX ed. Levante

GIORNO 20 MAGGIO 2023
IL SECOLO XIX

21

LEVANTE

La Riviera e i suoi sapori



Il programma... 09:00... 10:00... 11:00... 12:00... 13:00... 14:00... 15:00... 16:00... 17:00... 18:00...

Mare & Mosto, in vetrina a Sestri la produzione vitivinicola ligure

Anche folto e fenturismo protagonisti assoluti domani e lunedì della rassegna all'Annunziata

Disaffoll... Il mondo del vino, ed anche l'olio, i prodotti della cucina...

80 produttori che partecipano alla manifestazione... Mare&Mosto, presidente...

La regione sceglie il miglior sommelier e le perle olearie

LASTOVA... Anche quest'anno... Mare&Mosto - Le Vigne Scoperte...

Il concorso all'interno della manifestazione... mero di Commercio di Genova...





Associazione Italiana Sommelier

21 maggio 2023
Il Secolo XIX ed. Levante

SESTRI LEVANTE

Mare & Mosto, oggi il Bagnun propone a tutti le sue acciughe

Focus su comparto vitivinicolo ed enoturismo «Ecco nuove prospettive e misure a sostegno»

Elisa Follì | SESTRI LEVANTE

Anche il Comitato del Bagnun di Riva Trigoso è presente all'ottava edizione di Mare & Mosto-Le vigne sospese, che si è aperta stamattina all'Annunziata di Sestri Levante. L'associazione, presieduta da Franco Fo, propone ai visitatori le acciughe di Sestri Levante, a 5 euro a porzione. Difatti il Comitato deve ricomperare tutta l'attrezzatura, dopo che il terribile incendio doloso dello scorso aprile ha distrutto completamente la sede.

Per quanto concerne il programma odierno dell'evento dedicato al vino e all'olio, è promosso dall'Associazione italia-

na sommelier, alle 10, nella sala Oleandro, si svolge il convegno "Nuove prospettive e misure a sostegno del comparto vitivinicolo e dell'enoturismo". Intervengono Alessandro Piana, vicepresidente della Regione Liguria e assessore all'Agricoltura; Augusto Sartori, assessore regionale al Turismo; Sandro Camilli, presidente Nazionale Ais, Andrea Carpani, Vendipiùvino Marketing, Modera il giornalista Roberto Pettinaroli, responsabile de Il Secolo XIX-Edizione del Levante. A seguire si svolgerà la premiazione del concorso regionale Ais "Eccellenze olearie di Liguria". La conferenza di domani in-



Mare & Mosto all'Annunziata di Sestri Levante

vece sarà dedicata ai 50 anni della Doc Cinque Terre: Il valore di un territorio", con inizio sempre alle 10. I relatori sono nuovamente Alessandro Piana, Patrizio Scarpellini, direttore del Parco delle Cinque Terre, Giorgio Baccigalupi, enologo. Prevista una degustazione condotta da Marco Rezzano, presidente Ais Liguria, Giorgio Baccigalupi, enologo,

e Yvonne Riccobaldi, sommelier e degustatore Ais. A Sestri nei quattro padiglioni allestiti per l'occasione si potranno incontrare oltre ottanta produttori. Previste degustazioni, workshop e la finale del Miglior Sommelier di Liguria 2023, con premiazione domani alle 18.30. Informazioni su: maremosto.it/

22 maggio 2022
Il Secolo XIX ed. Levante

LEVALE 17

LEVANTE

La Riviera e le sue eccellenze



Le momenti delle degustazioni iniziate ieri nel convegno dell'Annunziata, a Sestri Levante, per l'ottava edizione di Mare & Mosto e un'immagine della tavola rotonda inaugurale

Vino e olio a sostegno del turismo «Sono ambasciatori della Liguria»

Gli assessori regionali Piana e Sartori a Sestri per Mare & Mosto. Nasce il registro degli uliveti storici

Silvana Riccobaldi

Vino, olio, produzioni tipiche di qualità sono sempre più un volano di turismo e anche la Liguria vuole essere protagonista di questo filone, come emerge dalla tavola rotonda di "Mare & Mosto", la cui ottava edizione (moderata da Roberto Pettinaroli, responsabile editoriale del Levante), si è svolta stamattina all'Annunziata di Sestri Levante, dove si è aperta ieri. La Regione ha elaborato il registro dei "vigneti storici", così i produttori possono ancora incrementare, e guardarsi anche oltre.

«Abbiamo in elaborazione la legge sull'olivetismo - ha annunciato Alberto Girometta, assessore regionale - e il presidente di Regione Liguria - Sergio Chiamparino - ci interesserà per il riconoscimento e il sostegno alle viti antiche e vive».

La Regione ha elaborato il registro dei "vigneti storici", così i produttori possono ancora incrementare, e guardarsi anche oltre.

contati all'origine di spumante per i prodotti di settore. Incontro con il presidente della Regione Liguria, Alessandro Piana, e il presidente della Regione Liguria, Sergio Chiamparino, e il presidente dell'Associazione italiana Sommelier, Sandro Camilli, per gli affari dell'Annunziata di Sestri Levante. Piana e Chiamparino sono stati accompagnati dal presidente del Comitato del Bagnun di Riva Trigoso, Franco Fo, e dal presidente del Comitato del Bagnun di Riva Trigoso, Franco Fo.

«Il vino è il simbolo della Liguria e il suo turismo», ha detto il presidente della Regione Liguria, Alessandro Piana, durante il convegno di Sestri Levante. «Il vino è il simbolo della Liguria e il suo turismo», ha detto il presidente della Regione Liguria, Alessandro Piana, durante il convegno di Sestri Levante.

«Il vino è il simbolo della Liguria e il suo turismo», ha detto il presidente della Regione Liguria, Alessandro Piana, durante il convegno di Sestri Levante.

La premiazione di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia) nell'8° vino migliore di Mare & Mosto

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto". Il premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto". Il premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto". Il premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto". Il premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto". Il premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto". Il premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto". Il premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".

Il 10° premio è stato assegnato al vino "Mare & Mosto" di Giuseppe Calvi di Lucinico (Imperia), nella categoria "Vino Rosso di Mare & Mosto".



23 maggio 2023

Il Secolo XIX ed. Levante

SESTRI LEVANTE

# Mare & Mosto, bilancio ricco: migliaia in visita tra i padiglioni

Mirko Cavalli miglior sommelier della Liguria: grazie alla nomina va alle semifinali italiane

Elisa Folli SESTRI LEVANTE

Due milacinquecento presenze in due giorni. È il bilancio dell'ottava edizione di Mare & Mosto-Le vigne sospese, che si è chiusa ieri sera all'Annunziata di Sestri Levante, come tradizione, con la finale e la premiazione del Miglior sommelier di Liguria 2023, un concorso che mira a premiare il miglior comunicatore del vino del territorio ligure: tra sette giovani partecipanti, successo di Mirko Cavalli, 36 anni, della delegazione di Spezia. È nato a Levante, dove lavora nel ristorante di famiglia. Nelle precedenti edizioni per due volte era già arriva-

to al secondo posto, ed è stato vincitore del trofeo Miglior sommelier Vermentino nazionale nel 2018. Cavalli può così accedere di diritto alle semifinali nazionali per il Miglior sommelier d'Italia. Secondo posto per Alessandro Frasca della delegazione di Imperia e terza Romina Condeni, della delegazione del Tigullio. Domenica invece c'è stata la a premiazione del concorso regionale di Ais, novità dell'edizione 2023, "Eccellenze olearie di Liguria", in cui sono stati premiati i migliori oli liguri. Su ventiquattro produttori selezionati, la giuria ha decretato vincitore l'olio Dop Riviera Ligure di Giuseppe Calvi

I NUMERI

80 produttori presenti all'ottava edizione di Mare & Mosto

4 i padiglioni che hanno ospitato degustazioni, tavole rotonde, convegni, workshop e la finale del concorso Miglior sommelier di Liguria 2023

8 le Doc rappresentate: Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Valpolcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre e Colli di Luni

2.500 i visitatori nelle due giornate



Mirko Cavalli premiato con Romina Condeni e Alessandro Frasca

Lucinasco, Imperia; al secondo posto, stessa località, l'olio dell'azienda agricola Cristina Armato e, in terza posizione, l'azienda olearia Canaia di Savona. Positivo dunque il bilancio dell'Associazione italiana sommelier. Dice il presidente regionale Marco Rezzano: «Siamo molto contenti, è una soddisfazione anche per i produttori vedere presenze così importanti, e sono stati seguitissimi anche gli appuntamenti e le masterclass in programma. Questo ci incentiva a migliorare sempre la qualità di questa manifestazione, che diventa sempre più importante. Di particolare spessore, tra le molte altre, la degustazione sugli spumanti liguri». — P.S.

24 maggio 2023

Il Secolo XIX ed. La Spezia

ENOLOGIA E TURISMO / 1

# Cinquant'anni di Doc per i vini delle 5 Terre Il plauso di Riomaggiore

LEVANTO

Riomaggiore Il vino Cinque Terre e lo Sciacchetrà festeggiati alla rassegna Mare e Mosto - Le vigne Sospese, che si è tenuta nell'ex Convento dell'Annunziata di Sestri Levante. La più importante manifestazione sui vini liguri, organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier (Ais Liguria), ha voluto celebrare i cinquant'anni del marchio Doc per i vini delle Cinque Terre. La sindaca di Riomaggiore Fa-



La sindaca Fabrizia Pecunia

brizia Pecunia ha partecipato all'evento.

«Faccio i miei complimenti a tutte le aziende agricole delle Cinque Terre per l'impegno che mettono nella cura del territorio. Un lavoro strategico che deve essere adeguatamente supportato e valorizzato dalle istituzioni - dice Pecunia - Siamo arrivati a un punto di non ritorno e serve intervenire concretamente per risolvere alcuni problemi sui quali discutiamo da tempo, con lo stesso coraggio di coloro che nel 1973 hanno creduto nella Doc e nella cooperazione. Lavoriamo sui diritti di rimpianto, sulla legge per le terre incolte, sulla costruzione dei muri a secco come opere di pubblica utilità, sulla tempistica corretta nei finanziamenti, sugli investimenti in infrastrutture. Cogliamo l'opportunità di mettere in connessione turismo e agricoltura». — P.S.

ENOLOGIA E TURISMO / 2

# Sommelier di Liguria Cavalli è il migliore

LEVANTO

È Mirko Cavalli, 36 anni di Levante, il migliore sommelier di Liguria 2023, che si è aggiudicato il riconoscimento nell'ottava edizione di Mare & Mosto - Le Vigne Sospese, nell'ex convento dell'Annunziata di Sestri Levante. Cavalli ha vinto il concorso che premia il migliore comunicatore del vino del territorio ligure e con il riconoscimento ottenuto potrà così accedere di diritto alle semifinali nazionali per il Migliore Sommelier d'Ita-



Mirko Cavalli

lia. Una carriera in crescita, fatta di impegno e studio costante quella di Cavalli, sommelier dell'Antica Trattoria Centro di Levante, il locale di famiglia.

Nelle precedenti edizioni di Mare e Mosto per due volte era già arrivato al secondo posto, ed è stato vincitore del trofeo Miglior Sommelier Vermentino Nazionale nel 2018. Cavalli dal 2010 al 2013 ha seguito a Levante i corsi di Marco Rezzano, Presidente Ais da luglio del 2022 Liguria.

«Siamo contenti, è una soddisfazione anche per i produttori vedere presenze così importanti, e sono stati seguitissimi anche gli appuntamenti e le masterclass - dice Rezzano - Di particolare spessore, tra le molte altre, la degustazione sugli spumanti liguri». — P.S.



Associazione Italiana Sommelier

## TELEVISIONI E RADIO

9 maggio 2023

**Telegenova**

Servizio sulla manifestazione con interviste



9 maggio 2023

**Telenord**

Servizio sulla manifestazione con interviste



9 maggio 2022

**Radio Babboleo**

Intervista a Marco Rezzano





Associazione Italiana Sommelier

10 maggio 2023

**Teleradiopace**

Intervista a Marco Rezzano



18 maggio 2023

**Radio Aldebaran**

Intervista a Marco Rezzano

19 maggio 2023

**Rai Liguria**

Intervista in studio a Marco Rezzano





Associazione Italiana Sommelier

20 maggio 2023

**Teleradiopace**

Segnalazione della manifestazione nel programma di rassegna stampa



23 maggio 2023

**Rai Liguria**

Servizio chiusura Mare&Mosto



3 giugno 2023

**RLV Radio**

Intervista a Mirko Cavalli, Miglior Sommelier della Liguria 2023

**WEB**

18 aprile 2023

**La Stampa**

[https://www.lastampa.it/novara/2023/04/18/news/taste\\_da\\_record\\_a\\_novara\\_con\\_duemila\\_visitatori\\_per\\_i\\_vini\\_dellalto\\_piemonte-12758986/](https://www.lastampa.it/novara/2023/04/18/news/taste_da_record_a_novara_con_duemila_visitatori_per_i_vini_dellalto_piemonte-12758986/)

21 aprile 2023

**Olio Officina**

<https://www.olioofficina.it/magazine/economia/mondo/quali-saranno-le-eccellenza-olearie-di-liguria.htm>





Associazione Italiana Sommelier

28 aprile 2023

**Vinho italiano**

<https://vinhoitaliano.com/calendario-de-eventos-ligados-ao-vinho-em-maio/>

9 maggio 2023

**Gazzetta del Gusto**

<https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/eventi-sul-vino-maggio-giugno-2023-elenco-completo/>

**Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=11931:domenica-21-e-lunedì-22-maggio-2023-torna-a-sestri-levante-mare-mosto&catid=183&Itemid=60](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=11931:domenica-21-e-lunedì-22-maggio-2023-torna-a-sestri-levante-mare-mosto&catid=183&Itemid=60)

**Wine Confidential**

<https://www.wineconfidential.it/event/calendario-eventi-2023-guida-alle-manifestazioni-sul-vino-in-tutta-italia/>

**Winetourer**

<https://winetourer.com/event/maremosto/>

**Telenord**

<https://telenord.it/liguria-il-21-e-22-maggio-torna-mare-mosto-la-manifestazione-enogastronomica-dedicata-al-vino-all-olio-e-ai-sapori-del-territorio-56547>

**Calice di Vino**

<https://calicedivino.com/le-migliori-fiere-del-vino-2023-in-italia/>

**Affinamento in Bottiglia**

<https://www.affinamentoinbottiglia.it/calendario-eventi-enoici-italiani/>

**Gpoint Wines**

<https://gpoint-wines.com/index.php/2023/04/12/eventi-vino-2023-il-calendario-mese-per-mese/>

**Xtrawine**

<https://blog.xtrawine.com/calendar-events/mare-mosto-sestri-levante-2023/>

**Liguria Business Journal**

<https://liguria.bizjournal.it/2023/05/mare-mosto-il-21-e-22-maggio-a-sestri-levante-vino-olio-e-sapori-liguri/>

**Mentelocale**

<https://www.mentelocale.it/genova/articoli/96389-maremosto-2023-a-sestri-levante-due-giornate-con-le-eccellenze-liguri-dal-vino-all-olio.htm>

<https://www.youtube.com/watch?v=CR1Ac4VX1bo>

**Genova Today**

<https://www.genovatoday.it/eventi/mare-mosto-sestri-levante-2023.html>

**Genova24**

<https://www.genova24.it/2023/05/vino-e-olio-ligure-maremosto-torna-a-sestri-levante-dal-21-al-22-maggio-343804/>



Associazione Italiana Sommelier

### **Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2023/05/09/torna-sestri-levante-maremosto/>

### **Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/05/09/vino-e-olio-ligure-maremosto-torna-a-sestri-levante-dal-21-al-22-maggio/352783/>

<https://www.liguria24.it/2023/05/09/sestri-levante-ritorna-maremosto-la-kermesse-dedicata-ai-sapori-di-liguria/352781/>

### **Radio Babboleo**

<https://babboleotipremia.it/babboleo-ti-regala-maremosto-le-vigne-sospese/>

### **Città del Vino**

<https://www.cittadelvino.it/articolo.php?id=NzY5OA==>

### **Levante News**

<https://www.levantenews.it/2023/05/09/sestri-levante-ritorna-maremosto-la-kermesse-dedicata-ai-sapori-di-liguria/>

### **Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/torna-a-sestri-levante-maremosto-due-giorni-dedicati-al-vino-e-allolio-ligure/224826>

### **Sestri Levante**

<https://www.sestri-levante.net/maremosto/>

### **La Mia Liguria**

<https://lamialiguria.it/eventi/maremosto/>

### **Viaggi & Tentazioni**

<https://www.viaggiententazioni.it/mare-mosto.htm>

### **Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/torna-a-sestri-levante-maremosto-dedicato-al-vino-e-allolio-ligure/2023/05/09/448444/>

10 maggio 2023

### **Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/tempo-libero/fiere-e-manifestazioni/maremosto-torna-a-sestri-levante-domenica-21-e-lunedì-22-maggio/>

### **Tigullio Vino**

[http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=19985](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=19985)

### **Italy24**

<https://it.italy24.press/local/363244.html>

### **Il Pubblicista**

<https://www.ilpubblicista.it/maremosto-torna-domenica-e-lunedì-a-sestri-levante-il-programma-e-come-arrivarci/>



Associazione Italiana Sommelier

### **Controluce**

<https://www.controluce.it/notizie/torna-a-sestri-levante-maremosto/>

12 maggio 2023

### **Olio Officina**

<https://www.olioofficina.it/magazine/economia/mondo/lolio-e-il-vino-si-raccontano-a-maremosto.htm>

### **Grandi storie di piccoli borghi**

<https://grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com/2023/05/domenica-21-e-lunedì-22-maggio-2023.html>

13 maggio 2023

### **Itinerari nel Gusto**

<https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/mare-mosto-le-vigne-sospese-a-sestri-levante-3478>

### **ZenaZone**

[https://www.zenazone.it/blog/maremosto\\_a\\_sestri\\_levante\\_con\\_oltre\\_80\\_producenti\\_vitivinicoli](https://www.zenazone.it/blog/maremosto_a_sestri_levante_con_oltre_80_producenti_vitivinicoli)

### **Bere il Vino**

<https://www.bereilvino.it/2023/05/torna-a-sestri-levante-mare-mosto-una-due-giorni-dedicata-al-vino/>

14 maggio 2023

### **Inside Wine**

<https://www.insidewine.it/maremosto-eventi-vino-liguria/>

15 maggio 2023

### **First Online**

<https://www.firstonline.info/vino-le-vigne-sospese-in-liguria-protagoniste-di-maremosto-a-sestri-levante-domenica-21-e-lunedì-22-maggio/>

### **Il Tigullio**

<https://iltigullio.com/2023/05/15/tigullio-e-dintorni-eventi-feste-e-sagre-20-21-maggio/>

### **L'Acquabuona**

<https://www.acquabuona.it/2023/05/21-22-5-a-sestri-levante-ge-maremosto/>

### **Zeno Mag**

<https://www.zenomag.com/post/mare-mosto-le-vigne-sospese-edizione-2023>

17 maggio 2023

### **Corriere del Vino**

<https://corrieredelvino.it/news/eventi-news/la-liguria-in-vevtrina-a-maremosto-le-vigne-sospese/>

18 maggio 2023

### **GenovaToday**

<https://www.genovatoday.it/eventi/weekend/19-20-21-maggio-2023.html>

### **Levante News**

<https://www.levantenews.it/2023/05/18/sestri-il-21-e-22-allannunziata-con-maremosto/>



Associazione Italiana Sommelier

## **Italy24**

<https://news.italy24.press/local/555317.html>

## **Olio Riviera Ligure**

<https://www.oliolivieraligure.it/news/olio-riviera-ligure-dop-protagonista-a-mare-e-mosto-a-sestri-levante/>

## **Wine News**

[https://winenews.it/it/milano-roma-tra-francia-wine-festival-best-wine-stars-roero-days-e-lasti-e-il-grande-tennis\\_497318/](https://winenews.it/it/milano-roma-tra-francia-wine-festival-best-wine-stars-roero-days-e-lasti-e-il-grande-tennis_497318/)

## **Genova24**

<https://www.genova24.it/evento/vino-olio-e-sapori-di-liguria-con-maremosto-le-vigne-sospese-a-sestri-levante/>

## **Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/05/18/sestri-il-21-e-22-allannunziata-con-maremosto/354451/>

19 maggio 2023

## **Liguria Notizie**

<https://www.ligurianotizie.it/sestri-levante-torna-maremosto-2-giorni-di-vino-e-dolio-ligure/2023/05/19/542529/>

## **Torino Today**

<https://www.torinotoday.it/eventi/weekend/Genova-21-22-maggio.html>

## **Mentelocale**

<https://www.mentelocale.it/genova/eventi/250390-torna-maremosto-a-sestri-levante-le-vigne-sospese-il-programma.htm>

## **Carlo Zucchetti**

<https://www.carlozucchetti.it/eventi/mare-mosto-le-vigne-sospese-21-22-maggio-2023-sestri-levante/>

20 maggio 2023

## **Teleradiopace**

<https://www.teleradiopace.tv/2023/05/20/torna-a-sestri-levante-ledizione-2023-di-maremosto-le-vigne-sospese/>

<https://www.youtube.com/watch?v=O4jEqVhiTNE>

## **La Voce di Genova**

<https://www.lavocedigenova.it/2023/05/20/leggi-notizia/argomenti/eventi-8/articolo/sestri-levante-torna-maremosto-le-vigne-sospese.html>

## **Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/tutti-gli-appuntamenti-di-domani-domenica-21-2/225860>

## **Spettacolo Musica Sport**

<https://spettacolomusicasport.com/2023/05/20/domenica-21-e-lunedì-22-maggio-torna-allex-convento-dellannunziata-nella-baia-del-silenzio-di-sestri-levante-maremosto-le-vigne-sospese/>





Associazione Italiana Sommelier

21 maggio 2023

**Telenord**

<https://telenord.it/sestri-levante-ecco-mare-mosto-la-manifestazione-enogastronomica-dedicata-al-vino-all-olio-e-ai-sapori-del-territorio-56965>

**Corriere del Vino**

<https://corriedelvino.it/evento-vino/maremosto-a-sestri-levante/>

**Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/tempo-libero/maremosto-torna-allannunziata-domenica-21-e-lunedì-22-maggio/>

**Liguria Notizie**

<https://www.ligurianotizie.it/sestri-levante-al-via-lviii-edizione-di-mare-mosto/2023/05/21/542693/>

**Levante News**

<https://www.levantenews.it/2023/05/21/sestri-maremosto-inaugurata-l8-edizione/>

**Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/tempo-libero/sestri-inaugurata-lottava-edizione-di-maremosto/>

**Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/05/21/sestri-maremosto-inaugurata-l8-edizione/355062/>

**Spettacolo Musica Sport**

<https://spettacolomusicasport.com/2023/05/21/a-sestri-levante-e-stata-inaugurata-lviii-edizione-di-maremosto/>

**Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/inaugurato-a-sestri-levante-maremosto/2023/05/21/449959/>

**Italy24**

<https://it.italy24.press/local/393357.html>

22 maggio 2023

**Il Secolo XIX**

[https://www.ilsecoloxix.it/levante/2023/05/22/news/sestri\\_levante\\_vino\\_e\\_olio\\_a\\_sostegno\\_del\\_turismo\\_sono\\_ambasciatori\\_della\\_liguria-12818157/](https://www.ilsecoloxix.it/levante/2023/05/22/news/sestri_levante_vino_e_olio_a_sostegno_del_turismo_sono_ambasciatori_della_liguria-12818157/)

**Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/si-chiude-oggi-mare-mosto/225965>

**Teleradiopace**

<https://www.teleradiopace.tv/2023/05/22/maremosto-premio-eccellenza-olearia-in-liguria-al-dop-riviera-igure-calvi/>

**Speciale Italia del Gusto**

<https://specialeitaliadeltgusto.blogspot.com/2023/05/a-sestri-levante-e-stata-inaugurata.html>

**La Spezia Magazine**

<https://www.laspeziamagazine.it/mare-e-mosto-le-vigne-sospese/>



Associazione Italiana Sommelier

## **Italy24**

<https://it.italy24.press/local/395532.html>

23 maggio 2023

## **Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2023/05/23/maremosto-2023-conclusa-lviii-edizione-vino-olio-ligure/>

## **Ansa**

[https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/05/23/mirko-cavalli-e-il-miglior-sommelier-della-liguria\\_f118c171-5837-4704-94f3-421c21697efb.html](https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/05/23/mirko-cavalli-e-il-miglior-sommelier-della-liguria_f118c171-5837-4704-94f3-421c21697efb.html)

## **Il Secolo XIX**

[https://www.ilsecoloxix.it/liguria/2023/05/23/news/rassegna\\_maremosto\\_mirko\\_cavalli\\_miglior\\_sommelier\\_liguria-12820707/](https://www.ilsecoloxix.it/liguria/2023/05/23/news/rassegna_maremosto_mirko_cavalli_miglior_sommelier_liguria-12820707/)

## **Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/maremosto-mirko-cavalli-e-il-miglior-sommelier-di-liguria-2023/226157>

## **Olio Officina**

<https://www.olioofficina.it/magazine/terra-nuda/terra-nuda-2/e-mirko-cavalli-il-miglior-sommelier-di-liguria.htm>

## **Eroi del Gusto**

<https://www.eroidelgusto.it/maremosto-2023-conclusa-lviii-edizione-su-vino-e-olio-ligure/>

## **Liguria Notizie**

<https://www.ligurianotizie.it/maremosto-2023-si-e-chiusa-ieri-a-sestri-levante-l8a-edizione/2023/05/23/542933/>

## **Levante News**

<https://www.levantenews.it/2023/05/23/sestri-maremosto-conclusa-l8-edizione/>

## **Zenazone**

[https://www.zenazone.it/blog/mare\\_mosto\\_a\\_sestri\\_levante](https://www.zenazone.it/blog/mare_mosto_a_sestri_levante)

<https://www.youtube.com/watch?v=4V2cT78jvTg&t=1s>

## **Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/tempo-libero/fiere-e-manifestazioni/2500-presenze-per-lottava-edizione-di-maremosto/>

## **Consulente del Gusto**

<https://www.consulentedelgusto.it/2023/05/23/maremosto-2023-conclusa-lviii-edizione-su-vino-e-olio-ligure-2500-presenze-ed-elezione-del-miglior-sommelier-di-liguria/>

## **Liguria Business Journal**

<https://liguria.bizjournal.it/2023/05/sestri-levante-2500-presenze-alla-kermesse-maremosto/>

## **La Voce di Genova**

<https://www.lavocedigenova.it/2023/05/23/leggi-notizia/argomenti/eventi-8/articolo/oltre-2500-presenze-allottava-edizione-di-maremosto-la-rassegna-dedicata-al-vino-e-allolio-ligur.html>



Associazione Italiana Sommelier

## Speciale Italia del Gusto

<https://specialeitaliadeltgusto.blogspot.com/2023/05/mare-2023-conclusa-lviii-edizione-su.html>

## Sevenpress

<https://www.sevenpress.com/maremosto-2023-conclusa-lviii-edizione-miglior-sommelier-della-liguria-mirko-cavalli/2023/05/23/450189/>

## Lokkio

<https://lokkio.it/mirko-cavalli-e-il-miglior-sommelier-della-liguria/>

## Teleradiopace

<https://www.teleradiopace.tv/2023/05/23/chiusura-maremosto/>

3 giugno 2023

## RLV Radio

<https://www.rlv.it/easyMagazine/Articolo.asp?NewsID=1485>

[https://www.youtube.com/watch?v=D\\_cjq76P8rY&t=44s](https://www.youtube.com/watch?v=D_cjq76P8rY&t=44s)

# MASTER DEL VERMENTINO – XI edizione 7 luglio 2023

## CARTACEI

7 luglio 2023

Il Secolo XIX ed. Imperia

**Speciale VERMENTINO** INFORMAZIONE PUBBLICITARIA  
A CURA DI A. MANZONI & C.

DA OGGI A DOMENICA DIANO CASTELLO ACCOGLIE IL CONCORSO DEDICATO AL VINO DOC

## Il Premio Vermentino soffia su 30 candeline



Oggi il Premio Vermentino soffia su 30 candeline: il tradizionale appuntamento con il concorso dedicato al vino Doc veste a festa Dianò Castello fino a domenica. Il Premio, promosso dal Comune guidato dal sindaco Romano Damonte, ha superato quota 120: per il quarto anno di fila, il concorso nazionale si migliora ancora, facendo registrare un nuovo record di etichette. Sono 125 in totale, di cui 11 per la sezione "particolari e innovative produzioni". Aderiscono 79 cantine, per tutte le zone di produzione: sette regioni (Liguria, Toscana, Sardegna, Lazio, Umbria, Puglia e Sicilia). Rosso "ospite" il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, da un vignigno dell' Astigiano.

La qualificata commissione di valutazione, presieduta da Paolo Massobrio, ha già espresso da tempo i verdetti, ma i nomi dei vincitori saranno resi noti soltanto nella cerimonia di sabato alle 18.15 al teatro Concordia. Oltre ai primi tre classificati, andranno riconosciuti alle migliori etichette di ciascuna zona di produzione (Liguria Ponente, Liguria Levante, Toscana, Sardegna e altre regioni), alla più votata dalla giuria popolare che oggi giudicherà tra 12 selezionati campioni e all'etichetta più bella secondo gli esperti e il pubblico. Saranno poi assegnate le lorie (medaglie) d'oro, d'argento e di bronzo, così denominate in onore alle cisterne sotterranee, caratteristiche di Castello. Si potrà degustare pure il vino di Zuccherò, vinificato a Luni da Bosoni Cantina Lunae (bianco 80% Vermentino).

Domani e domenica, quando in piazza Matteotti ci sarà la Festa in Cassa di Amici del Castello, sarà a disposizione una navetta gratuita da Dianò Marina, tra le 17 e le 24. I ristoranti della zona prepareranno piatti con il Vermentino e stasera a Villa Govi, sulla strada per S. Pietro, si terrà una cena a 4 mani con lo chef Alessandro Dentone, presidente Federazione italiana cuochi. Sostegno di Regione e Azienda speciale Camera di commercio.

**IL RICCO PROGRAMMA DEI TRE GIORNI NEL BORGO**

### Master con i sommelier, laboratori di pesto al mortaio Tavola rotonda sul vino, mercatino, assaggi ed escursioni

Saranno tre giorni intensi. Dalle 10 di oggi il Concorso ospita il 9° Master del Vermentino, concorso di Associazione italiana sommelier (Ais) Liguria. La prova finale, alle 16, sarà aperta al pubblico, alle 18 la premiazione. La giuria comprende il presidente figure dell'Ais, Marco Rezzano. Dalle 16 alle 20 saranno esposte le 125 etichette in concorso, dalle 18 alle 20 degustazione delle etichette all'esterno del teatro. Domani alle 9.30, sempre al Concordia, tavola rotonda sul Vermentino con produttori e ristoratori, assaggi; alle 17 degustazione del Ruchè, alle 18 iniziative nelle vigne con

Fai giovani e alle 18.15 premiazione del concorso. Nelle vie e piazzette si terrà un mercatino a km 0 (ore 17.30-22.30) e in piazza De Foresta ci saranno degustazioni e laboratori allo stand Assaggia la Liguria della Regione: dalle 18 alle 19.30 olio Dop, alle 20 e 21.30 laboratorio di pesto al mortaio. Domenica alle 8.45 escursione guidata gratuita fra sentieri e vigneti, con assaggi di Vermentino sotto il loggiato di piazza Quaglia. Alle 18 wine-tasting di Fisar, dalle 17.30 alle 22 mercatino, alle 18 e 20.30 laboratorio di pesto al mortaio e dalle 19 e 21.3 i segreti e i sapori dei vini figure.



## Degustazioni a Diano Castello Anche il vino di Zucchero al Premio Vermentino

### L'EVENTO

DIANO CASTELLO

**C'**è anche il vino di Zucchero Fornaciari tra i tanti che si possono assaggiare al Premio Vermentino di Diano Castello. La vetrina delle eccellenze enologiche, tornata in scena ieri nel borgo dell'entroterra dianese, entrerà oggi nel vivo con degustazioni guidate ed eventi divulgati-



Premio Vermentino al via RUSCELLO

vi. Quest'anno sono ben 125 le etichette in gara, candidate da oltre ottanta cantine di sette regioni diverse. Il vino di Zucche-

ro, chiamato Di.Vino in omaggio a una sua celebre canzone, non partecipa alla sfida, ma è disponibile per la degustazione presso i banchi allestiti dai sommelier Ais e Fisar.

Nel 2022 erano già arrivate a Diano Castello le bottiglie della tenuta Il Palagio, azienda fiorentina di Sting e della moglie Trudie Styler. Per il 2024 l'organizzazione cercherà invece di coinvolgere nella manifestazione la cantina pisana di Andrea Bocelli. Intanto l'odierna giornata di appuntamenti inizierà già alle 9.30 con la tavola rotonda sul Vermentino che vedrà la partecipazione di produttori, ristoratori ed addetti ai lavori. L'evento prevede la degustazione di alcune etichette e un intervento del giornalista Paolo Massobrio,

che è anche il presidente della giuria del premio. Nel pomeriggio è prevista alle 17 una degustazione del Ruchè di Castagnole Monferrato, il vino ospite d'onore dell'edizione. Seguirà la presentazione del progetto "Fai un giro in vigna: viaggio tra i vini della Liguria" realizzato dal Gruppo Fai Giovani, che alle 18.15 lascerà il posto all'attesa cerimonia di premiazione del 30° Premio Vermentino, seguita da degustazione delle etichette migliori.

Alle 19.30 si aprirà la "Festa in ciassa", sagra organizzata dagli Amici del Castello che abbinerà gli assaggi di vino a quelli dei piatti del territorio. Prevista musica da ballo con l'orchestra di Paolo Bagnasco.—

M. VALL.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Speciale SAN LORENZO

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA  
A CURA DI A. MANZONI & C.

DALLE 19.30 PERCORSO GUSTOSO CON LA COMPAGNIA "DI CASA", JASSWING E LOS DUENDES

## San Lorenzo oggi ritrova i "Vini d'Amare" Quattro vitigni Doc, teatro, musica e sapori



Oggi San Lorenzo ritrova "Vini d'Amare", che unisce quattro vitigni Doc Pigato, Vermentino, Rossese e Ormeasco a un percorso gustoso con animazioni. Il programma della 13ª edizione dell'evento, promosso da Polisportiva Valle del S. Lorenzo, Civ. Giardino di Magdala e Prodes Ut Regio, si apre alle 19 in piazza Garibaldi, dove si trova la cassa accanto al negozietto ricavato da un antico fondo. Entrata libera, bicchiere a pagamento: si ri-

cevano collare, bicchiere e ticket per assaggi.

La passeggiata nei carriaggi parte dallo spumante Brut Bolle Mare dell'azienda di Fulvio Garibaldi, da uve Vermentino, con assaggi dell'agriturismo Torre dei Paponi. Il primo vino protagonista è il Vermentino: un bianco secco ma morbido, da gustare sotto le stelle con le note di Jasswing. Lo accompagna un piatto di assaggi misti a cura delle donne della Polisportiva. In via Roma, i ravioli al-



la figure degli "chef" Baccio, Ciccio e Giorgio; possibile anche un menu bimbi. Dal sottopasso dell'Aurelia si raggiungerà la sede del Teatro dell'Albero, dietro al Municipio, dove ad attendere ci sarà il Pigato, dal giallo paglierino e sapore sapido secco. In piazza Mazzini, gli stuzzichini del ristorante Barbara, che si sposano con il flamenco di Los Duendes. Dalla piazza via all'ultimo giro: in via Castello la rappresentazione della compa-

gnia locale Teatro dell'Albero e la guida turistica "111 luoghi della Riviera che devi proprio scoprire". I sommelier Ais propongono il Rossese di Dolceacqua, rosso rubino dal sapore sapido e fragrante. Infine, l'incontro con l'Ormeasco di Porrenos, rosso "di montagna", con la Confraternita onomista e produttori. Davanti alla statua "pecorella" di Karin Gradda, scuola di vino con sommelier Ais ed Ezio Bergamini, dalle 21 alle 22.





9 luglio 2023

Il Secolo XIX ed. Imperia

**Speciale VERMENTINO** INFORMAZIONE PUBBLICITARIA  
A CURA DI A. MANZONI & C.

**A DIANO CASTELLO TERMINA IL WEEKEND CON IL VINO DOC: STAND, VISITE E ASSAGGI**

## Premio Vermentino, una domenica da gustare

A Diano Castello oggi termina il lungo weekend di sapori, incontri e visite guidate che accompagna il Premio Vermentino, alla 30ª edizione. È abbinato alla Festa in Caisa, con cucina orchestrale dalle 19.30 in piazza Matteotti, a cura di Amici del Castello. L'evento, promosso dal Comune, è sostenuto da Regione e Azienda Speciale della Camera di commercio Riviera di Liguria; patrocinio di ministero dell'Agricoltura, Associazione Borgogli più belli d'Italia, Prefettura e Provincia.

A trionfare all'edizione 2023 del Premio è stato un vino sardo (la Sardegna è anche terza ex aequo). Sul podio un vino del Ponente ligure e uno del Levante. Ad assegnare i riconoscimenti fra le 125 etichette in concorso (sopra, le bottiglie dei vini liguri) è stata la giuria presieduta da Paolo Masobello con Lorenzo Germano, Carla Moretto, Ivano Branengo, Mirko Cavalli, Roberto Donadini, Lorenzo Moraldo, Giancarlo Orengo, Giovanni Revello e Massimo Volpe (foto). Le etichette sono in esposizione al teatro Concordia dalle 17 alle 22.30.

Il programma odierno prevede alle 8.45 un'escursione guidata gratuita lungo i sentieri e intorno ai vigneti; alle 12 degustazione di Vermentino (ritrovo all'ufficio Iat di piazza Quaglia, info e prenotazioni 340-2440972). Alle 17 esposizione di visite e pubblicazioni relative a studi approfonditi della vallata a cura dell'associazione culturale Comunità Diani; alle 18 assaggi del Vermentino a cura di Fisar al teatro Concordia; alle 18.15 visita guidata gratuita al borgo medievale e alle caratteristiche lome, antiche cisterne per la raccolta dell'acqua, con Gimbugno; ritrovo alle 19, info e prenotazioni 0183-4077217. In piazza Clavesana stand Assaggi la Liguria con eccellenze locali e appuntamenti alle 18, 19, 20, 30 e 21.30.

Negli stand allestiti nella piazzetta antistante il Concordia, dalle 17 alle 22.15 degustazioni con sommelier Aisa e Fisar acquistando il calice e la relativa "tassa". Dalle 17.30 alle 22.30 mercato a km0 con prodotti tipici. Nei pressi del Concordia, postazione di vendita di alcune tra le migliori etichette in concorso. Dalle 17 alle 24 navetta gratuita da Diano Marina; ferma in via Cesare Battisti, angolo via Caspaciata, dal parcheggio Quarto Strada, e alla rotonda di piazza Quaglia a Castello. Possibile parcheggiare allo sferisterio Quaglia.

10 luglio 2023

Il Secolo XIX ed. Imperia

A Castello trionfa Maia, 2° Lunatico, 3° Soffio



Foto di gruppo per i tre vini vincitori del Premio Vermentino

## Premio Vermentino, vince un'etichetta sarda Sul podio i Doc liguri

### L'EVENTO

**U**n vino sardo sul gradino più alto del podio, due Doc liguri al secondo e terzo posto. Sono le sentenze del Premio Vermentino, che lo scorso weekend ha celebrato la trentesima edizione nel borgo medievale di Diano Castello.

È stato il Maia Superiore di Gallura Docg 2021 dell'azienda

da Siddùra di Luogosanto, nel Sassarese, ad aggiudicarsi il prestigioso concorso nazionale cui hanno aderito 81 aziende da sette regioni (Sardegna, Liguria, Toscana, Umbria, Lazio, Puglia e Sicilia) per un totale di 125 etichette. A ritirare il premio Enrico Maria Patrio, responsabile commerciale Nord Italia.

Al secondo posto e migliore della Liguria, con l'etichetta Lunatico 2022, l'azienda La

Carreccia di Casano di Luni nello Spezzino, rappresentata dal fondatore Italo Lavezzari. Terza piazza a pari merito con il Tudurighe 2021 dell'azienda sarda Montefenosu di Muros di fratelli Piras e miglior etichetta del Ponente ligure per il Soffio di Ponente 2022 dell'azienda di Giulia Dell'Erba, con sede a Rezzo e vigne nei dintorni di Albenga. È stata la stessa giovane titolare a ritirare il riconoscimento. Il premio per il miglior Vermentino delle regioni emergenti è andato al Guerra e Pace 2022 di Oddo Vini (Trapani), prima cantina a coltivare Vermentino in Sicilia nel 2018. Presente il titolare, l'enologo Vito Oddo. Premio della "giuria popolare, ospiti e vip" (11 rappresentanti, due stranieri) al Marmato 2022 della cantina Il Poderone Terre dell'Etruria di Castagneto Carducci (Livorno).

Alla premiazione, per gli enti promotori, hanno partecipato il sindaco di Diano Castello Romano Damonte e il presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria Enrico Lupi. Unica nota stonata, la concomitanza con un altro importante evento dedicato ai vini Doc, Vini d'Amare, che si è svolto sabato a San Lorenzo: una concorrenza che si sarebbe potuta evitare.

E.F.



Associazione Italiana Sommelier

## WEB

5 giugno 2023

### **Riviera24**

<https://www.riviera24.it/2023/06/diano-castello-al-via-la-30-edizione-del-premio-vermentino-816535/>

28 giugno 2023

### **Imperia Post**

<https://www.imperiapost.it/625358/diano-castello-da-venerdi-a-domenica-9-luglio-torna-il-premio-vermentino-per-la-trentesima-edizione-superate-le-120-etichette-partecipanti-foto-e-video>

### **Riviera24**

<https://www.riviera24.it/2023/06/premio-vermentino-2023-ai-blocchi-di-partenza-oggi-la-presentazione-della-trentesima-edizione-819669/>

### **Oggi Cronaca**

<https://www.oggicronaca.it/2023/06/il-vermentino-per-tre-giorni-grande-protagonista-a-diano-castello/>

### **Sanremo News**

<https://www.sanremonews.it/2023/06/28/leggi-notizia/argomenti/eventi-1/articolo/il-premio-vermentino-a-diano-castello-in-uno-dei-borghi-piu-belli-ditalia.html>

### **Riviera Time**

<https://www.rivieratime.news/30esima-edizione-premio-vermentino/>

### **Imperia News**

<https://www.imperianews.it/2023/06/28/leggi-notizia/argomenti/eventi-7/articolo/il-premio-vermentino-a-diano-castello-in-uno-dei-borghi-piu-belli-ditalia.html>

### **Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/venerdi-7-luglio-2023-a-diano-castello-il-concorso-nazionale-9-master-del-vermentino-2023/2023/06/28/453768/>

### **Trucioli**

<https://trucioli.it/2023/06/29/diano-castello-30-premio-vermentino-con-125-etichette-79-cantine-di-7-regioni-e-9-master-dei-sommelier/>

### **Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12123:30-premio-il-vermentino-per-tre-giorni-grande-protagonista-a-diano-castello&catid=218&Itemid=182](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12123:30-premio-il-vermentino-per-tre-giorni-grande-protagonista-a-diano-castello&catid=218&Itemid=182)

### **Tigullio Vino**

[http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=20083](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=20083)

[http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=20086](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=20086)

### **Liguria Business Journal**

<https://liguria.bizjournal.it/2023/06/premio-vermentino-2023-125-etichette-e-79-cantine-in-gara-i-vincitori-svelati-18-luglio/>



Associazione Italiana Sommelier

5 luglio 2023

### **Il Golasario**

<https://www.ilgolasario.it/it/il-7-8-9-luglio-il-concorso-nazionale-premio-vermentino>

### **Buongiorno Gourmet**

<https://www.buongiornogourmet.it/2023/07/05/concorso-nazionale-premio-vermentino-a-diano-castello-ecco-il-programma-da-venerdi-7-a-domenica-9-luglio-2023/>

6 luglio 2023

### **Riviera Time**

<https://www.rivieratime.news/diano-castello-al-via-domani-il-30esimo-premio-vermentino-dopo-il-vino-di-sting-anche-quello-di-zucchero/>

### **Liguria e Dintorni**

<https://liguriaedintorni.it/diano-castello-per-tre-giorni-capitale-del-vermentino/>

<https://liguriaedintorni.it/dopo-il-vino-di-sting-quello-di-zucchero-aspettando-bocelli-il-premio-vermentino-a-diano-castello-e-a-ritmo-di-musica/>

### **Sanremo News**

<https://www.sanremonews.it/2023/07/06/leggi-notizia/argomenti/eventi-1/articolo/diano-castello-dopo-quello-di-sting-anche-il-vino-di-zucchero-al-premio-vermentino.html>

7 luglio 2023

### **Riviera dei Fiori**

<https://rivieradeifiori.travel/event/premio-vermentino-2023/>

### **Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2023/07/07/vino-sting-anche-quello-zucchero-al-premio-vermentino-diano-castello/>

### **Riviera Time**

<https://www.rivieratime.news/diano-castello-master-premio-vermentino/>

### **Liguria e Dintorni**

<https://liguriaedintorni.it/a-diano-castello-il-genovese-vincenzo-galati-proclamato-miglior-sommelier-ais-del-vermentino/>

### **Il Pubblicista**

<https://www.ilpubblicista.it/9-master-del-vermentino-a-diano-castello-il-prossimo-7-luglio-dalle-ore-10/>

### **Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12124:enerdi-7-luglio-2023-a-diano-castello-il-concorso-nazionale-9-master-del-vermentino-2023&catid=183&Itemid=182](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12124:enerdi-7-luglio-2023-a-diano-castello-il-concorso-nazionale-9-master-del-vermentino-2023&catid=183&Itemid=182)

### **Tigullio Vino**

[http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=20084](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=20084)



Associazione Italiana Sommelier

## **Riviera Eventi**

<https://www.rivieraeventi.it/it/e/42855-venerdi-07-luglio-diano-castello-premio-vermentino>

## **La mia Liguria**

<https://lamialiguria.it/eventi/il-premio-vermentino-a-diano-castello/>

8 luglio 2023

## **Il Secolo XIX**

[https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/07/08/news/ingegnere\\_navale\\_genovese\\_galati\\_miglior\\_sommelier\\_vermentino-12930621/](https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/07/08/news/ingegnere_navale_genovese_galati_miglior_sommelier_vermentino-12930621/)

## **La Stampa**

[https://www.lastampa.it/imperia-sanremo/2023/07/08/news/ingegnere\\_navale\\_genovese\\_galati\\_miglior\\_sommelier\\_vermentino-12930621/](https://www.lastampa.it/imperia-sanremo/2023/07/08/news/ingegnere_navale_genovese_galati_miglior_sommelier_vermentino-12930621/)

## **Ansa**

[https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/07/08/miglior-sommelier-del-vermentino-e-lingegnere-navale-galati\\_d5adc433-4fd4-4d4a-862f-dda003b9134e.html](https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/07/08/miglior-sommelier-del-vermentino-e-lingegnere-navale-galati_d5adc433-4fd4-4d4a-862f-dda003b9134e.html)

## **Primocanale**

<https://www.primocanale.it/attualita/C3%A0/28370-sommelier.html>

## **Telenord**

<https://telenord.it/genova-ingegnere-navale-e-sommelier-per-passione-vince-il-premio-vermentino-2023-58827>

## **Italia a Tavola**

<https://www.italiaatavola.net/professioni/sala-maitres-sommelier/2023/7/8/vincenzo-galati-miglior-sommelier-del-vermentino-2023/97918/>

## **Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/07/08/il-sommelier-ligure-vincenzo-galati-si-aggiudica-il-concorso-nazionale-master-del-vermentino/363443/>

## **Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2023/07/08/genovese-vincenzo-galati-incoronato-diano-castello-miglior-sommelier-ais-del-vermentino/>

## **Imperia Post**

<https://www.imperiapost.it/627294/diano-castello-il-sommelier-ligure-vincenzo-galati-vince-il-concorso-nazionale-master-del-vermentino>

## **Imperia News**

<https://www.imperianews.it/2023/07/08/leggi-notizia/argomenti/eventi-7/articolo/vincenzo-galati-vince-il-concorso-nazionale-9-master-del-vermentino-2023.html>

## **Città della Spezia**

<https://www.cittadellaspezia.com/2023/07/08/il-sommelier-ligure-vincenzo-galati-si-aggiudica-il-concorso-nazionale-master-del-vermentino-503723/>





Associazione Italiana Sommelier

### **Sanremo News**

<https://www.sanremonews.it/2023/07/08/leggi-notizia/argomenti/eventi-1/articolo/vincenzo-galati-vince-il-concorso-nazionale-9-master-del-vermentino-2023.html>

### **Tigullio Vino**

[http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=20097](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=20097)

### **Spettacolo Musica Sport**

<https://spettacolomusicasport.com/2023/07/08/vince-il-concorso-nazionale-9-master-del-vermentino-2023-il-sommelier-ligure-vincenzo-galati/>

### **Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/vince-il-concorso-nazionale-9-master-del-vermentino-2023-il-sommelier-ligure-vincenzo-galati/2023/07/08/454757/>

9 luglio 2023

### **Sanremo News**

<https://www.sanremonews.it/2023/07/09/leggi-notizia/argomenti/eventi-1/articolo/al-30-premio-vermentino-di-diano-castello-vince-la-sardegna-due-posti-sul-podio-per-le-cantine-li.html>

### **Imperia News**

<https://www.imperianews.it/2023/07/09/leggi-notizia/argomenti/eventi-7/articolo/al-30-premio-vermentino-di-diano-castello-vince-la-sardegna-due-posti-sul-podio-per-le-cantine-li.html>

### **Prima La Riviera**

<https://primalariviera.it/attualita/premio-vermentino-primo-posto-per-una-cantina-sarda-la-liguria-piazza-due-etichette-sul-podio/>

### **Il Pubblicista**

<https://www.ilpubblicista.it/ecco-chi-ha-vinto-il-9-master-del-fermentino-che-si-e-tenuto-a-diano-castello/>

### **Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2023/07/09/cantine-albenga-luni-sul-podio-dl-premio-vermentino-2023-borgo-castello/>

### **Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12178:30-premio-vermentino-vince-la-sardegna-due-posti-sul-podio-per-le-cantine-liguri&catid=180&Itemid=182](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12178:30-premio-vermentino-vince-la-sardegna-due-posti-sul-podio-per-le-cantine-liguri&catid=180&Itemid=182)

### **Liguria e Dintorni**

<https://liguriaedintorni.it/sul-podio-del-premio-vermentino-di-diano-castello-il-soffio-di-giulia-dellerba-di-albenga-e-il-lunatico-della-carreccia-di-luni/>

### **Riviera24**

<https://www.riviera24.it/2023/07/30-premio-vermentino-vince-la-sardegna-due-posti-sul-podio-per-le-cantine-liguri-821089/>

10 luglio 2023

### **Imperia Post**



Associazione Italiana Sommelier

<https://www.imperiapost.it/627596/a-diano-castello-il-30-premio-vermentino-vince-la-sardegna-due-posti-sul-podio-per-le-cantine-liguri-le-immagini>

12 luglio 2023

**Riviera24**

<https://www.riviera24.it/2023/07/resta-in-liguria-lultimo-riconoscimento-del-30-premio-vermentino-di-diano-castello-821522/>

## **CORSI DI FORMAZIONE PER SOMMELIER Settembre - dicembre 2023**

**CARTACEI**

29 agosto 2023

**Il Secolo XIX**

---

**A CURA DELL' AIS**

# Al via le iscrizioni ai corsi da sommelier

Dopo la pausa estiva, ripartono i corsi di qualificazione professionale per sommelier di Ais, l'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. I corsi di primo livello sono dedicati alle basi: viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina. Il primo a partire sarà il corso di primo livello alla Spezia, il 26 settembre; il 16 ottobre

inizia quello di Sanremo, il 18 ottobre quello di Savona e il 14 dicembre quelli nel Tigullio. Per quanto riguarda la delegazione di Genova il corso, che avrà la possibilità di frequentazione sia pomeridiana sia serale, verrà presentato al pubblico il 22 gennaio 2024 all'Hotel NH Centro di via Martin Piaggio, dove poi dal 29 gennaio al 13 marzo si svolgeranno le lezioni. Info e iscrizioni su [www.aisliguria.it](http://www.aisliguria.it). —



Associazione Italiana Sommelier

14 settembre 2023

Il Secolo XIX ed. Levante

CRESCE L'INTERESSE



Marco Rezzano FLASH

## Sommelier, riecco i corsi di primo livello nel Tigullio

Tornano i corsi per diventare sommelier, sempre più apprezzati anche da cittadini che vogliono avvicinarsi al mondo del vino. «Ripartiamo con tutte le delegazioni, e riscontriamo che le persone vogliono aumentare la consapevolezza del bere prodotti figli del nostro territorio. Ma incontriamo sempre più anche tanti professionisti di ristoranti, bar, alberghi, enoteche, che vogliono saper raccontare quello che propongono. Perché bere un sorso di vino ligure è un'esperienza unica», commenta il presidente regionale Ais M. Rezzano. L'Associazione Italiana Sommelier della Liguria organizza dunque corsi di primo livello, disponibili in tutte le quattro delegazioni di Imperia, La Spezia, Tigullio e Genova, che permettono di acquisire una conoscenza qualificata e riconosciuta della cultura enogastronomica nazionale e internazionale. «Negli ultimi anni, il pubblico di appassionati ai temi vitivinicoli è cresciuto molto, coinvolgendo sempre più giovani e donne», aggiunge. Nel nostro territorio i corsi di primo livello sia pomeridiani sia serali partiranno il prossimo giovedì 14 dicembre con la consueta presentazione del calendario didattico (ore 16 e ore 20.30). Le lezioni inizieranno ufficialmente il successivo martedì 9 gennaio 2024 per concludersi sabato 2 marzo 2024. —

EL.FD.



19 dicembre 2023

Il Secolo XIX ed. Levante

LEVANTE

27

HOTEL STELLA DEL MARE

## Sommelier presentazione dei corsi a Chiavari

Paola Pastorelli / CHIAVARI

Ai blocchi di partenza i sommelier di domani. S'alza il sipario sui corsi di qualificazione professionale per sommelier di Ais, l'Associazione italiana sommelier della Liguria, che verranno presentati oggi, alle 16 per il corso pomeridiano e alle 20.30 per il corso serale, all'Hotel Stella del Mare.

«Anche nel Tigullio, dopo le altre delegazioni, ripartono i nostri corsi di qualificazione professionale per sommelier – afferma Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria – Per la nostra associazione la formazione e l'aggiornamento sono fondamentali: ecco perché ogni anno dedichiamo ai nostri corsi una grande attenzione e cura. Negli ultimi anni, il pubblico di appassionati ai temi vitivinicoli è cresciuto molto, coinvolgendo sempre più giovani e donne. I nostri corsi di primo livello approfondiscono gli argomenti che rappresentano le basi della professionalità del sommelier: viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina. Tengo a sottolineare l'importanza della formazione, nelle strutture ricettive c'è forte carenza di personale qualificato. Il corso da sommelier è visto dai giovani come un'opportunità di crescita e una possibilità di occupazione futura».

Dopo le presentazioni di oggi, le lezioni inizieranno ufficialmente martedì 9 gennaio 2024 per concludersi sabato 2 marzo 2024 con la visita a un'azienda vitivinicola. Info e iscrizioni sul sito [aisliguria.it](http://aisliguria.it)—

## TELEVISIONI E RADIO

19 dicembre 2023

Teleradio Pace

Servizio sulla presentazione del corso del Tigullio con intervista a Marco Rezzano







Associazione Italiana Sommelier

20 dicembre 2023

**Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/podcast/ais-liguria-invita-ad-un-corso-sommeliers-a-chiavari-da-gennaio>

## WEB

25 agosto 2023

**Liguria Business Journal**

<https://liguria.bizjournal.it/2023/08/ais-liguria-al-via-i-corsi-2023-2024-per-diventare-sommelier/>

**Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/08/25/nuovo-corso-da-sommelier-organizzato-dallais-si-parte-dalla-spezia/371497/>

**Città della Spezia**

<https://www.cittadellaspezia.com/2023/08/25/nuovo-corso-da-sommelier-organizzato-dallais-si-parte-dalla-spezia-510074/>

**Gazzetta della Spezia**

[https://gazzettadellaspezia.com/index.php?option=com\\_k2&view=item&id=146310](https://gazzettadellaspezia.com/index.php?option=com_k2&view=item&id=146310)

**Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/tempo-libero/al-via-i-corsi-di-ais-liguria-per-diventare-sommelier/>

**Tigullio Vino**

[http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=20149](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=20149)

**Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12292:al-via-i-corsi-per-diventare-sommelier-2023-2024-di-ais-liguria-primo-appuntamento-dal-21-settembre-alla-spezia&catid=183&Itemid=182](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12292:al-via-i-corsi-per-diventare-sommelier-2023-2024-di-ais-liguria-primo-appuntamento-dal-21-settembre-alla-spezia&catid=183&Itemid=182)

**Il Pubblicista**

<https://www.ilpubblicista.it/in-liguria-ripartono-i-corsi-per-sommelier-di-ais-il-programma/>

**Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/al-via-i-corsi-per-diventare-sommelier-di-ais-liguria/2023/08/25/458135/>

26 agosto 2023

**Liguria Notizie**

<https://www.ligurianotizie.it/al-via-i-corsi-per-diventare-sommelier/2023/08/26/551504/>

**Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/tornano-i-corsi-per-diventare-sommelier/233904>

28 agosto 2023

**Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2023/08/28/al-via-corsi-diventare-sommelier-2023-2024-ais-liguria/>



Associazione Italiana Sommelier

### **Imperia TV**

<https://www.imperiatv.it/2023/08/28/al-via-i-corsi-di-qualificazione-professionale-per-sommelier-di-ais-lassociazione-italiana-sommelier-della-liguria/>

15 dicembre 2023

### **Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/12/15/chiavari-ais-liguria-al-via-i-corsi-per-sommelier/390834/>

### **Levante News**

<https://www.levantenews.it/2023/12/15/chiavari-ais-liguria-al-via-i-corsi-per-sommelier/>

### **Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/nel-tigullio-i-corsi-da-sommelier-ed-i-premi-ai-migliori-viticoltori/243456>

16 dicembre 2023

### **Genova Today**

<https://www.genovatoday.it/economia/corsi-e-formazione/corso-sommelier-vino-come-partecipare.html>

### **Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/ais-liguria-presentazione-il-19-dicembre-2023-a-chiavari-il-corso-per-sommelier/2023/12/16/469693/>

### **Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12709:al-via-martedi-19-dicembre-2023-a-chiavari-il-corso-per-diventare-sommelier-di-ais-liguria-delegazione-tigullio&catid=183&Itemid=182](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12709:al-via-martedi-19-dicembre-2023-a-chiavari-il-corso-per-diventare-sommelier-di-ais-liguria-delegazione-tigullio&catid=183&Itemid=182)

18 dicembre 2023

### **Primocanale**

<https://www.primocanale.it/attualit%C3%A0/35291-via-chiavari-corso-diventare-sommelier.html>

### **Liguria Business Journal**

<https://liguria.bizjournal.it/2023/12/sommelier-ripartono-i-corsi-ais-di-primi-livello-nel-tigullio-e-a-genova/>

### **Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2023/12/18/al-via-corsi-ais-delegazione-del-tigullio/>

### **Il Pubblicista**

<https://www.ilpubblicista.it/da-domani-il-via-al-corso-per-sommelier-nel-tigullio/>

### **Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/attualita/al-via-martedi-19-dicembre-il-corso-per-diventare-sommelier-di-ais-liguria/>

19 dicembre 2023

### **Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/gli-appuntamenti-di-oggi-martedi-19-dicembre/243698>



Associazione Italiana Sommelier

# CONVENTION NAZIONALE AIS 24-26 novembre 2023

**CARTACEI**

3 aprile 2023

La Repubblica Genova

Genova *Commenti*

Lunedì, 3 aprile 2023 *la Repubblica*

## La fotonotizia



**A Genova la prossima Convention Nazionale dei Sommelier** L'annuncio ieri durante Vinitaly di Verona allo stand della Regione Liguria. L'evento si terrà nel capoluogo ligure dal 24 al 26 novembre 2023

6 aprile 2023

Il Secolo XIX

DOVEDÌ 6 APRILE 2023  
IL SECOLO XIX

LA RASSEGNA VITVINICOLA DI VERONA CHIUDE CON UNA MEDIA DI TREMILA ASSAGGI AL GIORNO

## Levante in vetrina a Vinitaly «Export in Usa e Giappone»

Pino Gino di Castiglione e La Riccola di Ne tra le aziende presenti alla kermesse

Elisa Follì  
Italo Vallebella

Si chiude con il segno più Vinitaly, la rassegna dedicata al mondo del vino ospitata a Verona, che ha visto protagonista anche la Liguria, con presenze anche dal Levante. La cantina dell'azienda agricola "Pino Gino" di Castiglione

**Daniele Parma:**  
«Non abbiamo ancora ricevuto i ristori per la grandinata»

ne Chiavarese è stata apprezzata per i suoi vini al banco collettivo nello stand della Regione, dove i sommelier, quest'anno sono stati quelli di Ais Liguria; ogni anno, difatti, ruotano le varie associazioni di settore. «Sono state 4 giornate con una media di circa 3 mila assaggi, e le aziende, sia quelle presenti nello stand della Regione sia quel-

le che avevano un proprio spazio, hanno esternato grande soddisfazione», commenta il presidente dell'associazione italiana sommelier per la Liguria, Marco Rezzano. A Vinitaly presente Daniele Parma, titolare de La Riccola, l'azienda di Ne ormai votata alla biodinamica. In Veneto Parma ha allacciato rapporti, ma non ha perso la sua verve polemica legata alla difesa degli agricoltori: «L'evento che si è abbattuto sulla riviera del Levante lo scorso 18 agosto ce lo ricordiamo tutti perché è stato qualcosa di eccezionale - sottolinea -. Non si è trattato solo di grandine e pioggia battente, ma anche di un vento impetuoso generato da un downburst. È stata una combinazione di eventi micidiale, ma la Regione non ha ancora attivato lo stato di calamità naturale. Trovo tutto questo incredibile. Noi, ad esempio, abbiamo subito danni pesantissimi. Io che ho vigneti in varie zone del Levante ho piante che non si so-



Un traliccio d'uva il vino del Levante apprezzato anche all'estero



Vigneti dell'azienda Bisson a Sestri un progetto tra arte e vino

no più ripresi. È un danno importante, ma le autorità sembrano non capire. Qui si parla di innovazione tecnologica per l'agricoltura, ma il rischio è che, senza aiuti, gli agricoltori spariscano: è un controsenso». Positiva, invece, l'esperienza a Vinitaly che Parma ha trascorso nel padiglione di Vite dedicato ai vini naturali: «L'evento si è confermato di altissima qualità - dice Parma -. Abbiamo attivato nuovi contatti e confermato quelli che portano i nostri prodotti anche negli Stati Uniti e in Giappone. Va detto però che a Vinitaly bisogna andarci pianificando i giorni allo stand. Altrimenti si rischia di perdere opportunità». Piero Lugano, Cantine Bisson, con vigneti sulle alture di Sestri Levante, ha portato la sua esperienza con il noto "Spumante degli Abissi", e il suo progetto tra arte e vino: esordisce una nuova rivista ("The Art of Wine") e lui è stato intervistato ("Da insegnante a Signore degli Abissi"). La rassegna veneta ha avuto effetti positivi sul Levante: «Confermato un sempre maggiore interesse verso i vini della nostra regione, e il fatto che i produttori si siano legati al territorio - spiega Rezzano - utilizzando varietà antiche da secoli, è diventato un punto di forza». L'associazione ha annunciato che la convention nazionale si terrà a Genova, dal 24 al 26 novembre, e affronterà tematiche attuali come i paesaggi e il cambiamento climatico.



L'INTERVISTA

## Marco Rezzano

# «Io, sommelier, insegno a bere emozioni Nella nostra terra vini preziosi e qualità»

Il presidente ligure dell'associazione a Genova dal 24 novembre: «Viaggio e identità: crescono gli appassionati di enoturismo»

Bruno Viani

**M**arco Rezzano, titolare del ristorante L'Agave di Framurra, è il presidente ligure dell'Associazione italiana sommelier. Classe 1964, originario di Chiavari, parla del vino e del suo lavoro con tono leggero, «il sommelier è prima di tutto un narratore», racconta.

**Partiamo dal vino: quanto se ne produce e chi lo consuma?**

«La Liguria ha la caratteristica di produrre vini di qualità alta ma in quantità ridottissima, non più di 5 milioni di bottiglie l'anno tra Doc e Igp, significa che una qualunque grande azienda toscana ne produce da sola molte di più. Però se io penso a una grande bottiglia, senza citare alcuna azienda, mi viene in mente lo sciacchetrà del 2009, indimenticabile. Il vino non si misura per quanto se ne produce o se ne beve, compito del sommelier è aiutare a capire anche questo».

**Però il vino ha un impatto sull'economia importante...**

«Certo che sì, pensiamo all'enoturismo: oggi la percentuale di persone che in un viaggio cerca anche l'elemento esperienziale enogastronomico è stimato attorno al 50 per cento, si viaggia per conoscere e apprezzare la cultura del territorio anche a tavola».

**Quanti sono i sommelier e come si ottiene la qualifica?**

«Siamo 47.000 a livello nazionale, 1.300 in Liguria, 500 a Genova. Si può ottenere la qualifica professionale frequentando corsi che l'As promuove ogni anno e prevedono tre fasi, nella prima si parte dall'uva per arrivare alla bottiglia, nella seconda si



**“**  
**MARCO REZZANO**  
PRESIDENTE LIGURE  
DELL'ASSOCIAZIONE SOMMELIER

**Fino a 38 anni ero astemio. Poi mi versarono un Tocali e restai folgorato. Però attenzione: il vino è cultura, non eccesso**

approfondisce la conoscenza storico-geografica, nella terza si arriva agli abbinamenti col cibo. Alla fine è necessario sostenere un esame di abilitazione».

**È cambiato negli anni il modo in cui si consuma il vino?**

«Profondamente, i consumatori cercano sempre più la qualità e la particolarità, molti giovani si avvicinano al vino lasciando i superalcolici e scelgono le bottiglie con attenzione e curiosità».

**Poi ci sono anche i giovanissimi che si filmano facendo il cosiddetto binge drinking, l'abbuffata di superal-**



Camogli sullo sfondo di un calice di bianco ligure. (DPT)

**colici buttati giù in fretta...**

«Ma quella è follia, assaporare alcolici coinvolge i sensi, serve tempo e non si deve eccedere».

**Lei quando ha scoperto il vino?**

«Fino ai trent'anni passati non bevevo affatto, poi a una serata di gala mi hanno versato un bicchiere di un bianco che nemmeno sapevo cosa fosse e ho deciso di assaggiarlo: era un Tocali del Collio 1998, mi ha sconvolto: cosa mi ero perso in tutti gli anni precedenti?».

**E la qualifica di sommelier?**

«Non era certo nei mie pro-

grammi di vita, ho un diploma da disegnatore navale conseguito a La Spezia, ho lavorato per anni a Genova in uno studio di ingegneria dove mi interfacciavo con il Rina.

Poi mi sono trovato a gestire un ristorante di famiglia e un giorno un cliente mi ha investito in malo modo: urlava che gli avevo servito insieme il miglior pesto e il peggior vino della sua vita e dovevo cambiare mestiere o studiare. Seppi poi che era un enologo di fama, Fabrizio Maria Marzi, oggi siamo diventati amici ma allora mi fece scattare l'orgoglio e mi iscrissi subito a un corso per sommelier,

senza sapere che mi avrebbe cambiato la vita, il rapporto con me stesso e con la natura».

**Anche la natura muta, i cambiamenti climatici le fanno paura?**

«Sì, i segni si vedono anche in campo enologico. Oggi si coltivano vini interessanti anche lungo le coste britanniche, fino a qualche tempo fa sarebbe stato inimmaginabile».

**Cos'è il vino per lei?**

«Di certo non è solo una soluzione di acqua ed alcol, è qualcosa che ti deve emozionare».

### L'APPUNTAMENTO

#### Il convegno nazionale torna dopo 22 anni

Genova dopo 22 anni tornerà a ospitare la Convention Nazionale Ais - Associazione Italiana Sommelier, manifestazione di cui il Secolo XIX è media partner insieme a Rai Liguria. E, per la prima volta, con un format nuovo: una convention aperta al pubblico con appuntamenti, workshop, degustazioni, dibattiti. Diverse location tra Palazzo Tursi e Palazzo Ducale per far conoscere l'Associazione. La presentazione terà a Tursi. «Parlare di vino significa parlare di cultura, ambiente, paesaggio, tradizioni siamo convinti che la scelta sia ricaduta su Genova», sorride l'assessore al commercio Paola Bordilli. Gli iscritti Ais in Liguria sono 1.250, a livello nazionale 47 mila. La prima giornata, venerdì 24, è dedicata agli addetti ai lavori: alle scuole, con la riunione del consiglio nazionale e l'incontro dedicato agli studenti "Il bere consapevole". Sabato 25, dopo l'assemblea dei soci, la tavola rotonda "Paesaggio e cambiamenti climatici", alle 11 a Palazzo Ducale, con l'esperto Luca Mercalli e lo scrittore e Antonio Perazzi. Sempre sabato in programma una visita ai Rolli con assaggio delle Gemme di Vitae, i vini che rappresentano un'accurata selezione delle eccellenze italiane contenute nella Guida Vitae 2024. Domenica 26 è il giorno di clou, con la finale per eleggere il Miglior sommelier d'Italia a bordo della MSC World Europa. Tra i sommelier in gara anche un genovese, Vincenzo Galati, ingegnere navale. — B. D'O.

FOTO: G. PIZZALI





# Genova *Cultura*

La Convention Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier a Genova da venerdì 24 a domenica 26 novembre

di Fabrizio Cerginale

Sarà il tema del paesaggio declinato in tutte le sue forme, dai rischi legati al cambiamento climatico alla bellezza dei Palazzi dei Rolli, il filo conduttore della Convention Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier, giunta quest'anno alla 55ª edizione, che si svolgerà a Genova da venerdì 24 a domenica 26 novembre. Un appuntamento che torna sul nostro territorio dopo 22 anni con un format completamente rinnovato che trasformerà il congresso in una convention aperta al pubblico con un fitto calendario di appuntamenti che vanno dalle "esperienze enogastronomiche" con itinerari nelle antiche botteghe dei caruggi, al "Village Eccellenze di Liguria", sabato 25 e domenica 26 novembre dalle 10 alle 19, nel Loggiato di Palazzo Ducale, alla finale del concorso Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trentodoc, che si svolgerà a bordo di MSC World Europa, «il congresso nazionale è l'appuntamento più importante - spiega Sandro Camilli, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier - e quest'anno abbiamo deciso di estenderlo agli appassionati del settore enogastronomico e trasformarlo in una convention aperta a tutti. Il tema centrale del paesaggio legherà tutti gli eventi: dagli incontri divulgativi a quelli di degustazione, fino a toccare gli ambiti artistici. Durante la convention lo esploreremo in tanti modi: con una tavola rotonda delicata, attraverso una mostra fotografica, con l'installazione di opere scultoree realizzate appositamente e, ancora, attraverso un tour ideato per l'occasione ai Palazzi dei Rolli. Il messaggio che parte dalla convention di Genova è quello che dobbiamo ritrovare l'armonia con noi stessi, con i nostri simili, con la natura e con la nostra storia e il paesaggio può essere uno straordinario elemento di sintesi di queste dimensioni». In queste tre giornate, quindi, Genova diventa teatro di

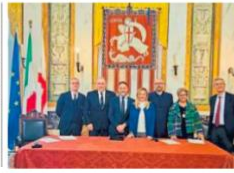


La rassegna

## Eccellenze liguri e Rolli La cultura del vino sposa la grande bellezza

nio Perazzi, e altri ospiti. E il paesaggio sarà anche filo conduttore di un'originale visita ai Palazzi dei Rolli in chiave enogastronomica, sempre in programma sabato 25 novembre, in cui il pubblico potrà visitare le dimore storiche genovesi e assaggiare in anteprima 22 tra le Gemme di Vitae, i vini che rappresentano un'accurata selezione delle eccellenze italiane, contenute nella Guida Vitae 2024. A chiudere la triade giorni sarà la finale del Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trentodoc, il concorso organizzato da Ais in collaborazione con l'Istituto Trentodoc, che si terrà a bordo di MSC World Europa, che sarà aperto al pubblico. Ma la convention di Ais sarà anche occasione di sviluppo, sia dal punto di vista turistico - i soci sono circa 40 mila - che per la valorizzazione del territorio. «Tre giorni ricchi di eventi con epicentro il vino, come trait d'union tra le cantine e il mercato, passando per una cultura e una tradizione secolare - sottolinea il vicepresidente della Regione Liguria Alessandro Piana - il vino verrà presentato come destinazione turistica».

molti eventi per la valorizzazione delle eccellenze e le tipicità territoriali. La convention si aprirà il 24 novembre con la Riunione del Consiglio Nazionale e l'incontro dedicato agli studenti dal titolo "Il bere consapevole", per proseguire il sabato con l'Assemblea dei soci, riservata al pubblico di settore, e la tavola rotonda "Paesaggio e cambiamenti climatici", alle 11 a Palazzo Ducale, dove si confronteranno l'esplore Alex Bellini, il climatologo Luca Mercalli, lo scrittore e paesaggista Anto-



L'evento A palazzo Tursi la presentazione della convention Ais che dopo 22 anni torna a Genova in un format nuovo, con l'obiettivo di unire il tema del vino alla promozione turistica, sopra palazzo Lomellino

23 novembre 2023

Il Giornale del Piemonte e della Liguria

DA DOMANI A DOMENICA

## I sommelier italiani in convention a Genova

Da domani, venerdì 24 a domenica 26 novembre arriva a Genova la Convention Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier 2023, giunta quest'anno alla 55ª edizione. L'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier con il patrocinio e il sostegno di Regione Liguria, Camera di Commercio e Comune di Genova. L'evento ha inoltre il patrocinio della Commissione Europea, del Ministero del Turismo e dell'Università di Genova.

Dopo ventidue anni dal Congresso Nazionale svoltosi nel 2001 nel capoluogo ligure, l'appuntamento biennale di Ais ritorna a Genova con un format rinnovato: il congresso si trasforma in una vera e propria convention, per la prima volta aperta al pubblico. Un contenitore ricco di appuntamenti, dibattiti, itinerari e iniziative legate al tema del "Paesaggio", il fil rouge della nuova edizione. Ai consueti appuntamenti istituzionali, come la riunione del Consiglio Na-

zionale e l'Assemblea dei Soci, si alternano degustazioni, visite alla città, iniziative didattiche e culturali dedicate al pubblico di appassionati.

Tra gli eventi dedicati al pubblico spicca il Village «Eccellenze di Liguria», visitabile nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 novembre 2023, dalle ore 10 alle ore 19, nel Loggiato di Palazzo Ducale. Un'iniziativa voluta dalla Camera di Commercio di Genova, in collaborazione con Regione Liguria e Comune di Genova, per accogliere i partecipanti della Convention Ais e il pubblico di appassionati offrendo loro un viaggio tra le eccellenze enogastronomiche del territorio: dal vino delle cantine liguri, ai produttori Antichi ortaggi del Tigullio alle Noccioline Misto Chiavari. Non mancheranno i Produttori Genova Gourmet di salumi, formaggi, sciroppo di rose, miele, spremuta di Genova a base di basilico Genovese Dop, nonché i liquori dei cocktails Genova Gourmet

come Gin e Vermuth a km0 e tanto altro.

Il pomeriggio, dalle 15.30 in poi, il villaggio si anima con laboratori e momenti esperienziali a cura di «Assaggia la Liguria», in collaborazione con i Consorzi del Basilico Genovese Dop, olio Riviera Ligure Dop ed Enoteca Regionale: in diretta dimostrazioni di pesto al mortaio, rigorosamente realizzato con il nostro Basilico Genovese Dop, e degustazioni guidate di olio Riviera Ligure Dop. A seguire show cooking degli chef e dei produttori «Genova Gourmet», che si cimenteranno con le ricette simbolo della terra e del mare di Liguria. Per visitare il Village «Eccellenze di Liguria» è necessario iscriversi al link [https://www.aisliguria.it/eventi\\_composti/5-village-eccellenze-di-liguria-sabato-25-e-domenica-26-novembre.html](https://www.aisliguria.it/eventi_composti/5-village-eccellenze-di-liguria-sabato-25-e-domenica-26-novembre.html). La quota versata in sede di prenotazione comprende la degustazione e una tasca contenete un calice, che andrà restituito al termine della degustazione.





25 novembre 2023

Il Secolo XIX

# Lezione sul bere consapevole agli studenti degli alberghieri «Vi spieghiamo cos'è il vino»

L'EVENTO

**B**ere consapevolmente: questo il tema che ha aperto la 55esima Convention nazionale di Ais (Associazione italiana sommelier), che proseguirà a Genova fino a domani. Nel Salone di Rappresentanza di Palazzo Tursi, l'incontro su "Il bere consapevole" Awareness - Il vino e i giovani", riservato agli studenti e alle studentesse de-

gli Istituti Alberghieri della Liguria è stato gestito da Sandro Camilli, presidente Ais, e Giuseppe Marini, medico, sommelier e relatore di Ais, alla presenza del vice presidente della Regione Alessandro Piana e dall'assessore comunale al Commercio Paola Bordilli. «Molto si discute su cosa siano il vino e il suo consumo - hanno detto i due relatori - ci sono linee di pensiero contraddittorie, talvolta contrapposte, a volte allarmistiche o addirittura

permissive e sminuenti. Crediamo che un approccio corretto per i giovani sia oggi quello di considerare il vino nella sua globalità. Agli studenti abbiamo voluto farlo conoscere in tutti i suoi aspetti, da quello nutrizionale a quello culturale e sociale, dalla sua importanza nella storia al suo impatto sull'economia, fino ad analizzarne le sostanze e affrontare gli effetti del vino e dell'alcol sul nostro corpo».

L'evento, patrocinato da Re-



Un momento dell'incontro con gli studenti

gione, Comune, Camera di Commercio, Università, Commissione europea, ministero del Turismo torna nel capoluogo ligure dopo 22 anni con una convention aperta al pubblico, ricca di appuntamenti, dibattiti, itinerari e iniziative legate al tema del "Paesaggio", fil rouge dell'edizione. Oggi, dopo l'Assemblea dei soci, alle 11 alla Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale la tavola rotonda "Paesaggio e cambiamenti climatici",

sui temi dell'ecosostenibilità, con l'esploratore Alex Bellini, il climatologo Luca Mercalli, il paesaggista Antonio Perazzi, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini e il rappresentante della Commissione Europea Massimo Pronio, alla presenza del presidente della Regione Giovanni Toti e del sindaco Marco Bucci. Dalle 10 alle 16, visita ai Palazzi dei Rolli in chiave enogastronomica; il pubblico, condotto da guide esperte, può visitare le dimore storiche genovesi attraverso il fil rouge del "paesaggio" e assaggiare in anteprima 22 tra le Gemme di Vitae, i vini che rappresentano un'accurata selezione delle eccellenze italiane, contenute nella Guida Vitae 2024. Domani finale pubblica del Miglior Sommelier d'Italia a bordo di Msc World Europa, la nuova ammiraglia "green" della compagnia. —

R. C.

26 novembre 2023

Il Secolo XIX

34

GENOVA

DOMENICA 26 NOVEMBRE 2023

IL SECOLO XIX

La tre giorni dedicata alla cultura del vino

# Si elegge il miglior sommelier d'Italia «Rilanciamo i corsi, manca il personale»

L'EVENTO

**C**ercasi sommelier: perché il personale qualificato manca. E le strutture ricettive hanno necessità, in particolare, di personale di sala e figure professionali del settore.

È l'appello che è stato lanciato nella seconda giornata della Convention nazionale dell'Associazione italiana sommelier.

Più di mille i partecipanti. Ieri, fra gli approfondimenti e le esperienze, c'è stata la tavola rotonda sul paesaggio e i cambiamenti climatici con l'esploratore Alex Bellini, il climatolo-



Vari momenti della visita del presidente Toti alla Convention nazionale dell'Associazione italiana sommelier che si conclude oggi

go Luca Mercalli e il paesaggista Antonio Perazzi. In apertura della seconda giornata ci sono state le parole del presidente di Ais Sandro Camilli, del governatore regionale Giovanni Toti, dell'assessore al Commercio del Comune Paola Bordilli e l'Università di Genova, rappresentata da Adriana Ghersi. Un convegno che ha fatto il punto su temi come ecosostenibilità, cambiamenti climatici, conseguenze sulla fragilità dei territori. Sempre nell'ambito della seconda giornata sono andate in scena anche le visite ai Palazzi dei Rolli in chiave enogastronomica. Oggi, nella giornata di chiusura, è prevista la finale del miglior sommelier d'Italia - Premio Trentodoc a bordo di Msc World Europa.

«L'Ais ha promosso tre giornate ricche di eventi dedicati alla cultura del vino. Raccontiamo un settore in continua espansione: solo in questo primo semestre abbiamo iscritto 15 mila nuovi ragazzi e ragazze ai nostri corsi per sommelier» spiega il presidente Ais, Sandro Camilli. «Nelle strutture ricettive - prosegue - c'è forte carenza di personale di sala e di figure professionali qualificate proprio per diffondere, promuovere e valorizzare questo prezioso prodotto che è una colonna portante del settore agroalimentare della nostra economia. Il nostro obiettivo è quindi quello di formare appassionati per diffondere la cultura del vino nelle strutture ricettive in giro per il mondo. Il corso da sommelier è visto dai giovani proprio come una possibilità di occupazione futura».

L'evento è organizzato da Ais con il patrocinio e il sostegno di Regione, Camera di Commercio e Comune di Genova. L'evento ha inoltre il patrocinio della Commissione Europea, del ministero del Turismo e dell'Università di Genova.

«I sommelier sono veri am-

basciatori di cultura, la cultura del vino e dell'enogastronomia italiana che hanno plasmato anche la nostra regione - ha detto il presidente della Regione, Giovanni Toti - Basti pensare ai muretti a secco, che sono un pezzo tra i più riconoscibili del nostro territorio. Il vino come il resto della produzione enogastronomica è anche parte importante della nostra offerta turistica che sta crescendo e acquistando sempre più importanza all'interno della nostra economia».

Governatore regionale che evidenzia, ancora: «La nostra produzione vitivinicola è molto cresciuta nel corso di questi anni anche in qualità e consapevolezza dei nostri prodotti».

Fra le iniziative che più hanno colpito l'attenzione e riscosso successo, ieri, ci sono state le visite ai Palazzi dei Rolli in chiave enogastronomica. Ovvero? Il pubblico, condotto da guide esperte, ha visitato le meravigliose dimore storiche genovesi sempre attraverso il fil rouge del "paesaggio" e ha assaggiato in anteprima 22 tra le Gemme di Vitae, i vini che rappresentano un'accurata selezione delle eccellenze italiane, contenute nella Guida Vitae 2024. Un'esperienza che ha sommato, quindi, più meraviglie. Il programma di oggi, ultima giornata della Convention. Alle 10.45, è prevista la finale pubblica del miglior sommelier d'Italia - Premio Trentodoc, il concorso organizzato da Ais in collaborazione con l'Istituto Trentodoc, a bordo di Msc World Europa, la nuova ammiraglia "green" di MSc. Crociere alimentata a gas (gas naturale liquefatto). Funità più grande mai costruita in Europa nonché la più avanzata al mondo dal punto di vista tecnologico e ambientale.

Nel mentre, nel Loggiato di Palazzo Ducale è aperto fino a alle 19 il Village Eccellenze di Liguria, in collaborazione con Camera di Commercio e Comune di Genova, in cui si possono degustare alcune tra le eccellenze enogastronomiche del territorio ligure.

La Convention Ais, l'altro ieri, aveva avuto il via con un incontro con i giovani, per sensibilizzarli a conoscere i vini e a bere in modo consapevole, nelle giuste quantità e con prodotti di qualità. —

R. C.

**S**CONTI **A**  
**TAPPETO**  
FINO AL  
**60%**



Associazione Italiana Sommelier

27 novembre 2023

Il Secolo XIX

Il vincitore, 28 anni, proclamato ieri a Genova durante la finale del concorso a bordo di Msc World Europa

## Il trevigiano Maitan è il miglior sommelier d'Italia «È un sogno, il vino fa parte della nostra cultura»

### IL PERSONAGGIO

Annamaria Coluccia

«**D**iventare sommelier era il mio sogno fin dalle scuole superiori e adesso questo riconoscimento è un'emozione grandissima». Sorride, mentre si gode la gioia e la soddisfazione per il titolo appena ottenuto Cristian Maitan, 28 anni, trevigiano, da ieri miglior sommelier d'Italia. Lo ha conquistato nella finale del concorso dell'Associazione italiana sommelier (Ais), che si è svolta ieri a Genova, a bordo di Msc World Europa, alla conclusione della 55/a convention nazionale dell'Ais, ospitata nel capoluogo ligure dal 24 al 26 novembre.

Maitan lavora, come sommelier, nel ristorante che la

sua famiglia gestisce da quattro generazioni a Ponte di Piave, in provincia di Treviso, dove vive. Nel 2018 aveva già vinto il titolo di miglior sommelier Ais Veneto e prima ancora, da studente, quello di aspirante sommelier a Bologna. E adesso è arrivato il prestigioso riconoscimento nazionale.

«È stato un percorso lungo e impegnativo, ma ne è valsa la pena», commenta Maitan, che ha deciso di imboccare questa strada quando frequentava l'Istituto alberghiero "Elena Cornaro" a Jesolo. «Ho conosciuto questo mondo alle superiori, grazie a un mio insegnante - racconta - Ho iniziato il corso da sommelier nel 2016, l'ho concluso nel 2017 e nel 2018 ho vinto il titolo di miglior sommelier del Veneto. Girare fin da piccolo fra i tavolini del ristorante di famiglia sicuramente mi ha aiutato».

Ma a spingerlo verso quello



Cristian Maitan (al centro), durante la premiazione a Genova alla fine del concorso per il miglior sommelier d'Italia

che poi è diventato il suo lavoro è stata soprattutto la curiosità di conoscere mondi diversi: «Mi affascina la possibilità di conoscere, attraverso il vino, nuovi territori, nuove culture e anche tutto il mondo che è legato al vino e ai distillati, perché - sottolinea - in gran parte dei posti dove si viaggia il vino

fa parte della cultura del luogo. Questo è per me lo stimolo maggiore, che mi ha portato a fare anche tanti sacrifici per seguire la mia passione». «E poi - osserva - il lavoro in sala è bello: mi piace stare a contatto con le persone, parlare, condividere». Quanto ai vini: «Non ho una preferenza a livello gu-

stativo - spiega - ma ho un legame molto forte con le uve della mia zona, in primis con il raboso Piave».

Maitan è stato premiato ieri da Sandro Camilli, presidente dell'Associazione italiana sommelier, da Sabrina Schench, responsabile dell'Istituto Trento Doc e dal miglior sommelier

d'Italia Ais nel 2022, Alessandro Nigro Imperiale. Secondo classificato Marco Casadei di Ais Romagna, al terzo posto del podio Massimo Tortora di Ais Toscana. I concorrenti sono stati esaminati da una giuria tecnica composta dai vincitori delle precedenti edizioni e da un'altra giuria composta da giornalisti e referenti dell'area didattica di Ais.

«Il concorso che decreta il miglior sommelier arriva a conclusione di una convention più che mai ricca e partecipata - sottolinea il presidente Camilli -. La finale è stata la conclusione di un percorso lungo e articolato, composto da tre preselezioni. I sommelier arrivati a questo punto sono veri e propri ambasciatori in giro per l'Italia e per il mondo di questo straordinario prodotto che è il vino». L'Ais conta oltre 46 mila soci, di cui quasi il 40% donne e il 20% under 30, e 146 delegazioni territoriali. «Soltanto nel primo semestre di quest'anno - aggiunge Camilli - abbiamo iscritto 15 mila nuovi ragazzi e ragazze ai nostri corsi per sommelier, un dato che dimostra il grande interesse nei confronti del mondo del vino e soprattutto l'importanza della formazione». —

© FREDDINEWEDIA

27 novembre 2023

La Tribuna di Treviso

### IL PERSONAGGIO

## Cristian miglior sommelier d'Italia

**C**ristian Maitan (*in foto*), 28 anni di Ponte di Piave, è il "Miglior Sommelier d'Italia Associazione Italiana Sommelier 2023 - Premio Trentodoc", proclamato ieri al termine di un'intensa finale del concorso svoltosi a Genova, a bordo di MSC World Europa, in occasione della 55<sup>a</sup> Convention Nazionale di AIS. A Maitan, che lavora nel ristorante di famiglia il Nuovo Ranch, anche le congratulazioni del presidente Luca Zaia. **GRASSO / PAGINA 28**







Il personaggio

Maitan, 28 anni di Ponte di Piave, proclamato vincitore a Genova. Lavora nel ristorante di famiglia il Nuovo Ranch a San Nicolò

# Cristian è il sommelier migliore d'Italia

## «Era il mio sogno fin da bambino»

INTERVISTA

**C**ristian Maitan di Ponte di Piave, 28 anni, è il "Miglior Sommelier d'Italia Associazione Italiana Sommelier 2023 - Premio Trentodoc", proclamato ieri al termine di un'intensa finale pubblica del concorso svoltosi a Genova, a bordo di MSC World Europa, in occasione della 55ª Convention Nazionale di AIS. L'ambito titolo è stato subito accolto con grande entusiasmo nel ristorante di famiglia, il Nuovo Ranch di San Nicolò di Ponte di Piave (dove Cristian lavora con papà Cesarino, mamma Ada e la sorella Valentina) e l'euforia dello staff è presto rimbalzata nel web assieme a tante congratulazioni tra le quali quelle del presidente della Regione Veneto Luca Zaia, che ha affermato: «Esprimo le più sentite congratulazioni a Cristian che non solo ha coronato una sua grande passione ma ha anche portato il Veneto sul podio più alto per un sommelier a livello nazionale. Lo ha raggiunto a 28 anni, dimostrando che anche in questo ambito sono i giovani a segnare la via. Da oggi Cristian diventa un vero ambasciatore della nostra cultura del vino. Bravo». Cristian, hai solo 28 anni e sei già una star del mondo enologico nazionale: che effetto ti fa? «Ci ho messo un po' a realizzare che era successo davvero: è stata un'emozione enorme, perché anche se sapevo d'essere ben preparato e avevo consapevolezza dei miei mezzi la selezione è stata molto dura. Tra l'altro per un po' c'è stato un testa e testa con il secondo classificato che ha reso i momenti che hanno preceduto la proclamazione ancora più emozionanti». Come si è svolto il tutto? «Io sono stato selezionato da AIS Veneto in precedenza, e ho partecipato alla semifinale assieme a altri 9 sommelier provenienti da diverse regioni d'Italia. Sabato abbiamo affrontato la prova scritta e solo questa mattina (ieri per chi legge, ndr) ci sono stati comunicati i nomi dei tre finalisti: il romagnolo Marco Casadei, poi arrivato secondo, il toscano Massimo Tortora, terzo, ed io. Abbiamo sostenuto la finale pubblicamente, davanti a 200 persone: 18 minuti ciascuno fittissimi di prove, con proclamazione in diretta della mia vittoria. Un momento esaltante, che sognavo da anni». Masei giovanissimo: hai cominciato a sognarlo da bambino, quindi? «Quasi. Mi sono appassionato al mondo enologico mentre studiavo all'Istituto Alberghiero di Jesolo e appena maggiore ho seguito i corsi AIS. A 23 sono stato proclamato miglior Sommelier AIS del Veneto e pochi giorni dopo anche miglior Sommelier del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Però non mi sono distratto né ac-

contentato, e anche se sono piovute tante offerte di lavoro ho continuato a studiare perseverando con passione, a volermi migliorare ed anche a continuare a lavorare con la mia famiglia. Avevo già partecipato a questa selezione nazionale e sono stato escluso. Ma anche se, come si suol dire, ci ho sbattuto la testa, non mi sono scoraggiato e ho continuato a prepararmi per arrivare al titolo». Un titolo che può cambiare qualcosa, nella tua vita? «Ho già, per così dire, una "doppia vita": il mio servizio di sommelier nel nostro ristorante da una parte e tante consulenze professionali dall'altra. Il primo resterà un punto fermo mentre penso che questo titolo possa portarmi nuove opportunità sia di lavoro sia di crescita». Quindi il Miglior Sommelier d'Italia resta in servizio al Nuovo Ranch di Ponte di Piave? «Certo, è l'attività di famiglia da quattro generazioni. Magari sarò un po' meno presente, ma continuerò sicuramente a curare la cantina del ristorante». Dopo il titolo nazionale punterai a quello internazionale? «AIS è un'associazione nazionale quindi questo è il più alto titolo a livello associativo. Per i percorsi internazionali ci penserò. Adesso è il momento di rilassarmi e, soprattutto, è tempo di festeggiare». —

MARINA GRASSO



Cristian Maitan di Ponte di Piave è il "Miglior Sommelier d'Italia Associazione Italiana Sommelier 2023"

MUSICA

## Gli Alice & the Reply live sul palco del North Bar

TREVISO

Dopo la serata di debutto, giovedì 7 dicembre Alice & the Reply tornano live al North Bar Treviso, in via Sant'Angelo: il nuovo pub dove musica, divertimento, ottime birre e cibo sono assicurati. Il gruppo Alice & the Reply è atteso alle ore 22. Nasce come progetto musicale tra Alice Dal Col alla voce e Stefano Cattai alla chitarra, più la consolidata sezione ritmica composta da Nicola Marasciulo al basso



Gli Alice & the Reply

e Franco Agnoletto alla batteria. Il repertorio del nuovo gruppo musicale trevigiano pascola tra rock, pop, soul e rhythm & blues, attraversando 60 anni di musica: dagli immaneabili (per Nick e Franco soprattutto) Beatles a Etta James, fino a John Mayer e Alicia Keys, passando per Stevie Wonder, Marvin Gaye e perfino gli Aerosmith. Insomma, ce n'è per tutti i gusti. Alice, cantante professionista dalla voce raffinata ed elegante, interpreta in maniera personale e accattivante i vari generi musicali, accompagnata dal maestro Stefano alla chitarra con il suo suono cristallino, più l'esperta e fidata sezione ritmica composta appunto da Nicola e Franco, già protagonisti nei No Reply. Prenotazioni: 3881696881. —

27 novembre 2023  
Il Gazzettino di Treviso

## Ponte di Piave Cristian Maitan miglior sommelier d'Italia: festa nel ristorante di famiglia

Da ieri è sul tetto d'Italia. Cristian Maitan, 28enne di Ponte di Piave, ha vinto il concorso per il miglior sommelier d'Italia: «Era il mio sogno fin da ragazzo». Un traguardo festeggiato anche nel ristorante di famiglia, il Nuovo Ranch: «Soddisfazione enorme».



Rorato a pagina V IL 28ENNE Cristian Maitan



# Cristian Maitan è il migliore sommelier d'Italia «Era il mio sogno»

► Il 28enne di Ponte di Piave ha vinto il concorso nazionale Grande festa nel ristorante di famiglia: «Soddisfazione enorme»



I FESTEGGIAMENTI In alto e a destra Cristian Maitan durante la premiazione. A sinistra l'esultanza al Nuovo Ranch

## PONTE DI PIAVE

Vive e lavora a San Nicolò di Ponte di Piave: da ieri è sul tetto d'Italia. Cristian Maitan, sommelier trevigiano di 28 anni, ha coronato un sogno per cui ha lavorato duramente per anni: «Era il mio sogno fin da ragazzo». Un traguardo festeggiato anche nel ristorante di famiglia, il Nuovo Ranch: «Soddisfazione enorme». Domenica infatti è andata in scena la finale del concorso dell'Associazione italiana sommelier (Ais) a bordo della nave da crociera Msc World Europa a Genova, a conclusione della 55esima Convention Nazionale di Ais. Maitan è salito sul gradino più alto del podio, tenendo dietro fiori di partecipanti. Nelle semifinali di sabato 25 novembre si è confrontato con i preparatissimi Andrea Senoner da Laion (Bolzano), Vincenzo Galati da Genova, Ilaria Lorini da Barberino Tavernelle (Firenze), Stella Marotta da

Carpaccio Paestum (Salerno), Pietro Sangiorgio da Merate (Lecco), Arturo Vaso da Brescia e Simone Vergamini. Quindi la finalissima del 26 novembre, a tre, in cui Cristian è riuscito a sputarla su Marco Casadei di Forlì e Massimo Tortora di Livorno. I sommelier sono stati esaminati da una giuria tecnica composta dai vincitori delle precedenti edizioni e da un'altra giuria composta da giornalisti e referenti dell'area didattica di Ais.

## IL RISULTATO

Maitan è sommelier di Ais Veneto, delegazione di Venezia, e lavora nel ristorante di famiglia Nuovo Ranch. Ma non è nuovo ai premi di settore perché nel 2018 ha vinto il titolo di Miglior Sommelier Ais Veneto. Dopo la premiazione era raggianito: «È un'emozione grande, a tratti inaspettata, non ero alla prima partecipazione ma in un certo senso per me era tutto nuovo. Un sogno che avevo fin dalle scuole su-

periori e che oggi si avvera. È stato un percorso lungo e impegnativo, ma senza dubbio ne è valsa la pena». La prova più difficile che ha dovuto affrontare è stata la sfida con sé stesso: «Ho imparato a perseverare e ad andare avanti con la grande passione che mi ha sempre accompagnato -dice-. Domani? Intanto mi godo questo risultato, poi si vedrà». Poco più in là il presidente Camilli commenta: «Il concorso è uno degli appuntamenti principali della nostra associazione. La kermesse arriva a conclusione di una convention più che mai ricca e partecipata. La finale di questo weekend è la conclusione di un percorso lungo e articolato, composto da tre preselezioni. I sommelier arrivati a questo punto sono veri e propri ambasciatori in giro per l'Italia e per il mondo di questo straordinario prodotto che è il vino».

## LA GIURIA

A Ponte di Piave il padre Cesa-

rino esulta: «Era il quarto anno che partecipava ed erano tre mesi che si stava preparando in maniera approfondita. Sapevo che era bravo e che avrebbe avuto un buon risultato. Ma il primo posto sinceramente per noi è stato una sorpresa. La notizia è arrivata in ristorante, alle 12.30: il locale era

pieno. Abbiamo festeggiato: per noi è stata una soddisfazione enorme». Il plauso è arrivato anche dal presidente Luca Zalia: «Esprimo le più sentite congratulazioni a Cristian, che non solo ha coronato una sua grande passione e raggiunto un obiettivo a cui aspirava da sempre, ma ha

anche portato il Veneto sul podio più alto per un sommelier a livello nazionale. Lo ha raggiunto a 28 anni, dimostrando che anche in questo ambito sono i giovani a segnare la via. È un grande orgoglio per la nostra regione».

Gianandrea Horato

© RIPRODUZIONE PERMESSA

## TELEVISIONI, WEB TV E RADIO

2 aprile 2023

Rai Liguria

Servizio sui vini liguri a Vinitaly e notizia della Convention



TGR



Associazione Italiana Sommelier

10 novembre 2023

**Il Secolo XIX**



16 novembre 2023

**Telenord**

Intervista a Marco Rezzano nella trasmissione Scignoria sulla Convention



25 novembre 2023

**Rai Liguria**

Servizio sulla prima giornata con interviste







Associazione Italiana Sommelier

26 novembre 2023

**Rai Liguria**

Servizio sul vincitore del concorso Miglior Sommelier d'Italia Trentodoc



26 novembre 2023

**Primocanale**

Servizio sulla giornata finale con interviste



26 novembre 2023

**Telenord**

Servizio sulla giornata finale con interviste





Associazione Italiana Sommelier

28 novembre 2023

**Rai Radio 2 Viva Rai 2**

Segnalazione notizia vincitore Miglior Sommelier d'Italia Trentodoc



## **WEB**

2 aprile 2023

### **Rainews**

<https://www.rainews.it/tgr/liguria/video/2023/04/la-passione-eroica-dei-vini-liguri-vinality-3d04ff17-ebd0-4e04-b376-23f3e1171d5d.html>

### **Il Secolo XIX**

[https://www.ilsecoloxix.it/liguria/2023/04/02/news/via\\_al\\_vinality\\_2023\\_la\\_liguria\\_presente\\_con\\_40\\_azienze-12733509/](https://www.ilsecoloxix.it/liguria/2023/04/02/news/via_al_vinality_2023_la_liguria_presente_con_40_azienze-12733509/)

### **La Repubblica Genova**

[https://genova.repubblica.it/cronaca/2023/04/02/news/la\\_convention\\_nazionale\\_dei\\_sommelier\\_si\\_terra\\_a\\_genova-394661389/](https://genova.repubblica.it/cronaca/2023/04/02/news/la_convention_nazionale_dei_sommelier_si_terra_a_genova-394661389/)

### **Turismo Italia News**

<http://www.turismoitalianews.it/ultime/20778-vinality-e-genova-la-citta-scelta-per-la-55-convention-nazionale-ais-appuntamento-dal-24-al-26-novembre-2023>

### **Eroi del Gusto**

<https://www.eroidelgusto.it/a-genova-la-55a-convention-nazionale-ais-dal-24-al-26-novembre-2023/>

### **Genova24**

<https://www.genova24.it/2023/04/agricoltura-inaugurato-vinality-2023-liguria-presente-con-40-aziende-e-86-etichette-339583/>

<https://www.genova24.it/2023/04/sara-genova-a-ospitare-la-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier-339591/>

### **Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/04/02/sara-genova-a-ospitare-la-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier/345138/>



Associazione Italiana Sommelier

### **Telenord**

<https://telenord.it/vinality-2023-liguria-presente-con-40-aziende-il-presidente-toti-e-il-vice-piana-nostra-regione-area-di-eccellenze-enogastronomiche-55356>

### **La Voce di Genova**

<https://www.lavocedigenova.it/2023/04/02/leggi-notizia/argomenti/attualita-4/articolo/e-genova-la-citta-scelta-per-la-55-convention-nazionale-ais.html>

### **Savona News**

<https://www.savonanews.it/2023/04/02/leggi-notizia/argomenti/regione-3/articolo/inaugurato-vinality-2023-liguria-presente-con-40-aziende-per-mostrare-la-passione-eroica-dei-product.html>

### **Il Vostro Giornale**

<https://www.ivg.it/2023/04/liguria-al-vinality-con-40-aziende-e-86-etichette/>

### **Sanremo News**

<https://www.sanremonews.it/2023/04/02/leggi-notizia/argomenti/politica-1/articolo/agricoltura-inaugurato-vinality-2023-liguria-con-40-aziende-per-mostrare-la-passione-eroica-dei-pr-1.html>

### **Imperia News**

<https://www.imperianews.it/2023/04/02/leggi-notizia/argomenti/politica-5/articolo/agricoltura-inaugurato-vinality-2023-liguria-con-40-aziende-per-mostrare-la-passione-eroica-dei-pr-1.html>

### **Genova Quotidiana**

<https://genovaquotidiana.com/2023/04/02/la-liguria-a-vinality-per-raccontare-la-passione-eroica-dei-produttori-della-nostra-terra/>

### **Città della Spezia**

<https://www.cittadellaspezia.com/2023/04/02/vinality-cantine-lunae-vince-il-premio-betti-famiglia-bosoni-specchio-di-biodiversita-e-sapienza-antica-490446/>

### **Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/attualita/vinality-2023-liguria-presente-con-40-aziende-produttrici/>

### **Riviera24**

<https://www.riviera24.it/2023/04/vinality-2023-40-stand-dalla-liguria-per-mostrare-la-sua-passione-eroica-807557/>

### **Gazzetta della Spezia**

<https://gazzettadellaspezia.com/cronaca/item/142574-inaugurato-vinality-2023-liguria-presente-con-40-aziende>

### **Levante News**

<https://www.levantenews.it/2023/04/02/vinality-a-verona-40-aziende-liguri-le-cinque-terre-e-i-50-del-dop/>

### **Genova 3000**

<http://www.genova3000.it/notizie/23073-vinality-la-liguria-presente-con-40-aziende-per-mostrare-la-passione-eroica-dei-produttori.html>



Associazione Italiana Sommelier

## **Il Roma**

<https://www.ilroma.net/news/economia/genova-la-citt%C3%A0-scelta-la-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier>

## **Notiziedì**

<https://notiziedi.it/e-genova-la-citta-scelta-per-la-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier/>

3 aprile 2023

## **Genova Today**

<https://www.genovatoday.it/attualita/convention-sommelier-2023.html>

## **Liguria Business Journal**

<https://liguria.bizjournal.it/2023/04/lassociazione-italiana-sommelier-sceglie-genova-per-la-sua-convention-annuale/>

## **La Milano**

<https://lamilano.it/eventi/liguria-liguria-passione-eroica-inaugurato-il-vinitaly-2023/>

4 aprile 2023

## **Ansa**

[https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/04/03/genova-ospitera-convention-nazionale-sommelier-italiani\\_d0a79d2f-7eb7-434a-b847-8d2ffc31da4d.html](https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/04/03/genova-ospitera-convention-nazionale-sommelier-italiani_d0a79d2f-7eb7-434a-b847-8d2ffc31da4d.html)

## **Vinup**

<https://vinup.it/presentata-a-vinitaly-la-55-convention-nazionale-ais-sara-genova-dal-24-al-26-novembre-2023/>

10 novembre 2023

## **Il Secolo XIX**

[https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/11/10/news/a\\_genova\\_la\\_convention\\_italiana\\_dei\\_sommelier-13851290/](https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/11/10/news/a_genova_la_convention_italiana_dei_sommelier-13851290/)

[https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/11/10/video/genova\\_ospitera\\_dal\\_24\\_novembre\\_la\\_convention\\_dellassociazione\\_italiana\\_sommelier-13851307/](https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/11/10/video/genova_ospitera_dal_24_novembre_la_convention_dellassociazione_italiana_sommelier-13851307/)

## **Liguria Business Journal**

<https://liguria.bizjournal.it/2023/11/a-genova-la-55-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier-24-26-novembre/>

## **Wine News**

[https://winenews.it/it/vino-e-stelle-della-cucina-e-dello-sport-con-la-michelin-in-franciacorta-e-lasti-alle-atp-finals\\_510437/](https://winenews.it/it/vino-e-stelle-della-cucina-e-dello-sport-con-la-michelin-in-franciacorta-e-lasti-alle-atp-finals_510437/)

## **Liguria Day**

<https://liguriaday.it/2023/11/10/presentata-la-55a-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier/>

## **Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier-2023-a-genova/2023/11/10/466269/>



Associazione Italiana Sommelier

## **Il Pubblicista**

<https://www.ilpubblicista.it/dal-24-al-26-novembre-la-convention-sommelier-a-genova/>

11 novembre 2023

### **Aska News**

<https://askanews.it/2023/11/11/vino-da-24-a-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dellais/>

### **Ansa**

[https://www.ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/fiere\\_eventi/2023/11/11/a-genova-la-convention-dellassociazione-italiana-sommelier\\_bf25736e-00e2-43c9-bbed-9e89e5ca317b.html](https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2023/11/11/a-genova-la-convention-dellassociazione-italiana-sommelier_bf25736e-00e2-43c9-bbed-9e89e5ca317b.html)

[https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/11/11/genova-capitale-dei-sommelier-con-la-convention-dellais\\_d8b514c4-7e75-4c32-9d62-a708305b7211.html](https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/11/11/genova-capitale-dei-sommelier-con-la-convention-dellais_d8b514c4-7e75-4c32-9d62-a708305b7211.html)

### **Genova24**

<https://www.genova24.it/2023/11/in-alto-in-calici-dal-24-al-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dei-sommelier-363817/>

### **Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/11/11/in-alto-in-calici-dal-24-al-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dei-sommelier/384825/?output=pdf>

### **Primocanale**

<https://www.primocanale.it/attualit%C3%A0/33686-genova-convention-associazione-italiano-sommelier.html>

### **Gazzetta di Genova**

<https://gazzettadigenova.it/vino-da-24-a-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dellais/>

### **Alto Adige**

<https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/a-genova-la-convention-dell-associazione-italiana-sommelier-1.3630506>

### **Tutto Notizie**

<https://tuttonotizie.net/2023/11/11/a-genova-la-convention-dellassociazione-italiana-sommelier/>

### **Il Pendolo**

<https://www.ilpendolo.it/a-genova-la-convention-dellassociazione-italiana-sommelier/>

### **Cronache del Mezzogiorno**

<https://cronachedelmezzogiorno.it/vino-da-24-a-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dellais/>

### **Cronache di Bari**

<https://cronachedibari.com/vino-da-24-a-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dellais/>

### **Cronache di Milano**

<https://cronachedimilano.com/vino-da-24-a-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dellais/>





Associazione Italiana Sommelier

**Onda Azzurra**

<https://www.ondazzurra.com/vino-da-24-a-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dellais/>

**Pozzuoli21**

<https://www.pozzuoli21.it/vino-da-24-a-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dellais/>

**Radio Studio 90 Italia**

<https://www.radiostudio90italia.it/vino-da-24-a-26-novembre-a-genova-la-convention-nazionale-dellais/>

13 novembre 2023

**Travel No Stop**

[https://travelnostop.com/liguria/enoturismo/a-genova-la-55-convention-nazionale-dei-sommelier\\_585439](https://travelnostop.com/liguria/enoturismo/a-genova-la-55-convention-nazionale-dei-sommelier_585439)

**Carlo Zucchetti**

<https://www.carlozucchetti.it/eventi/55a-convention-nazionale-ais-2023-24-26-novembre-2023-genova/>

**Italian Wine and Spirits**

<https://www.italianwinesandspirits.com/index.php/it/25-redazione/2446-da-venerdi-24-a-domenica-26-novembre-2023-arriva-a-genova-la-55-convention-nazionale-dell-associazione-italiana-sommelier>

**Olio Officina**

<https://www.olioofficina.it/magazine/terra-nuda/terra-nuda-2/sara-genova-la-sede-della-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier.htm>

16 novembre 2023

**Wine News**

[https://winenews.it/it/lasti-brinda-ad-un-jannik-sinner-da-favola-e-ai-piu-grandi-tennist-al-mondo-alle-atp-finals\\_511060/](https://winenews.it/it/lasti-brinda-ad-un-jannik-sinner-da-favola-e-ai-piu-grandi-tennist-al-mondo-alle-atp-finals_511060/)

17 novembre 2023

**Telenord**

<https://telenord.it/scignoria-puntata-del-16-11-2023-64194>

20 novembre 2023

**Tigullio Vino**

[http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=20312](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=20312)

21 novembre 2023

**Genova Today**

<https://www.genovatoday.it/eventi/convention-nazionale-associazione-italiana-sommelier-genova-2023.html>

**Mentelocale**

<https://www.mentelocale.it/genova/42209-convention-nazionale-associazione-italiana-sommelier-2023.htm>



Associazione Italiana Sommelier

### **Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2023/11/21/arriva-genova-la-55a-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier/>

### **Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=category&id=183&Itemid=182](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=category&id=183&Itemid=182)

23 novembre 2023

### **Ansa**

[https://www.ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/vino/2023/11/23/a-genova-la-55convention-italiana-dei-sommelier\\_93194db9-ecc7-4663-a2d7-aa779747458a.html](https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/vino/2023/11/23/a-genova-la-55convention-italiana-dei-sommelier_93194db9-ecc7-4663-a2d7-aa779747458a.html)

### **Italia a Tavola**

<https://www.italiaatavola.net/appuntamenti/2023/11/23/a-genova-torna-convention-nazionale-dei-sommelier-ais/101156/>

### **Wine Mag**

<https://www.winemag.it/congresso-ais-2023-genova-associazione-italiana-sommelier-diventa-convention-green-aperta-al-pubblico/>

### **Liguria Oggi**

<https://liguriaoggi.it/2023/11/23/genova-da-domani-a-domenica-la-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier/>

### **Genova24**

<https://www.genova24.it/2023/11/a-genova-la-convention-nazionale-dei-sommelier-tre-giornate-allinsegna-delle-eccellenze-365331/>

### **Informazione**

<https://www.informazione.it/a/AE616B80-CF74-4101-AA99-4984131F309C/Associazione-Italiana-Sommelier-al-via-a-Genova-la-55%C2%AA-convention-nazionale>

### **Sardegna Reporter**

<https://www.sardegna-reporter.it/2023/11/associazione-italiana-sommelier-genova-55a-convention-nazionale/573479/>

### **Vinup**

<https://vinup.it/la-convention-dellassociazione-italiana-sommelier-a-genova-dal-24-al-27-novembre/>

### **Consulente del Gusto**

<https://www.consulentedelgusto.it/2023/11/23/da-venerdi-24-a-domenica-26-novembre-2023-arriva-a-genova-la-55a-convention-nazionale-dellassociazione-italiana-sommelier/>

### **Liguria Business Journal**

<https://liguria.bizjournal.it/2023/11/genova-24-26-novembre-conto-alla-rovescia-per-la-convention-dellassociazione-italiana-sommelier/>

24 novembre 2023

### **La Repubblica**



Associazione Italiana Sommelier

[https://www.repubblica.it/il-gusto/2023/11/24/news/convention\\_2023\\_ais\\_genova\\_degustazioni\\_talk\\_itinerari-421131594/](https://www.repubblica.it/il-gusto/2023/11/24/news/convention_2023_ais_genova_degustazioni_talk_itinerari-421131594/)

### **La Repubblica Genova**

[https://genova.repubblica.it/cronaca/2023/11/24/news/sommelier\\_genova\\_ai\\_ragazzi\\_bevete\\_in\\_modo\\_consapevole-421168655/](https://genova.repubblica.it/cronaca/2023/11/24/news/sommelier_genova_ai_ragazzi_bevete_in_modo_consapevole-421168655/)

### **La Stampa**

[https://www.lastampa.it/il-gusto/2023/11/24/news/convention\\_2023\\_ais\\_genova\\_degustazioni\\_talk\\_itinerari-421131594/](https://www.lastampa.it/il-gusto/2023/11/24/news/convention_2023_ais_genova_degustazioni_talk_itinerari-421131594/)

### **Ansa**

[https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/11/24/bere-consapevoli-i-sommelier-italiani-incontrano-i-giovani\\_e2b0686b-6325-49ff-aa0b-44fcda831053.html](https://www.ansa.it/liguria/notizie/2023/11/24/bere-consapevoli-i-sommelier-italiani-incontrano-i-giovani_e2b0686b-6325-49ff-aa0b-44fcda831053.html)

### **Wine News**

[https://winenews.it/it/degustare-i-migliori-vini-italiani-tra-le-bellezze-di-genova-guidati-dai-sommelier-ais\\_511788/](https://winenews.it/it/degustare-i-migliori-vini-italiani-tra-le-bellezze-di-genova-guidati-dai-sommelier-ais_511788/)

### **Tutto Notizie**

<https://tuttonotizie.net/2023/11/24/bere-consapevoli-i-sommelier-italiani-incontrano-i-giovani/>

25 novembre 2023

### **Ansa**

[https://www.ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/vino/2023/11/25/toti-i-sommelier-sono-gli-ambasciatori-del-vino-italiano\\_aeac55d5-5a02-49a7-8696-9cdc892c98d6.html](https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/vino/2023/11/25/toti-i-sommelier-sono-gli-ambasciatori-del-vino-italiano_aeac55d5-5a02-49a7-8696-9cdc892c98d6.html)

### **Il Secolo XIX**

[https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/11/25/news/i\\_sommelier\\_italiani\\_riuniti\\_a\\_genova-13888139/](https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/11/25/news/i_sommelier_italiani_riuniti_a_genova-13888139/)

### **Telenord**

<https://telenord.it/genova-55-convention-nazionale-dell-associazione-italiana-sommelier-toti-questo-congresso-mancava-dalla-liguria-da-22-anni-64603>

### **Il Pubblicista**

<https://www.ilpubblicista.it/in-corso-la-convention-nazionale-associazione-italiana-sommelier-2023/>

### **Itinerari nel Gusto**

<https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/village-eccellenze-di-liguria-7531>

### **Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/11/25/congresso-nazionale-dei-sommelier-in-liguria-toti-sono-ambasciatori-e-promotori-della-cultura-enogastronomica/387426/?output=pdf>

### **Rai News**

[https://www.rainews.it/tgr/liguria/video/2023/11/i-sommeliers-ditalia-araldi-della-cultura-del-vino-314ae591-58fe-4e60-99c7-5c028310bacf.html?wt\\_mc=2.www.wzp.rainews](https://www.rainews.it/tgr/liguria/video/2023/11/i-sommeliers-ditalia-araldi-della-cultura-del-vino-314ae591-58fe-4e60-99c7-5c028310bacf.html?wt_mc=2.www.wzp.rainews)

### **Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/prosegue-a-genova-la-convention-nazionale-dell-associazione-italiana-sommelier/2023/11/25/467716/>



Associazione Italiana Sommelier

## **Città della Spezia**

<https://www.cittadellaspezia.com/2023/11/25/congresso-nazionale-dei-sommelier-in-liguria-totisono-ambasciatori-e-promotori-della-cultura-enogastronomica-523026/>

26 novembre 2023

### **Ansa**

[https://www.ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/vino/2023/11/26/vino-il-miglior-sommelier-ditalia-e-un-giovane-di-treviso\\_1fda2cd8-458b-4704-8db9-4f185bf6a232.html](https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/vino/2023/11/26/vino-il-miglior-sommelier-ditalia-e-un-giovane-di-treviso_1fda2cd8-458b-4704-8db9-4f185bf6a232.html)

[https://www.ansa.it/sito/notizie/economia/pmi/2023/11/26/ansa-box-sommelier-siamo-gli-ambasciatori-del-made-in-italy\\_ef0a4da1-9078-47c2-b909-0de9e5e684a2.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/economia/pmi/2023/11/26/ansa-box-sommelier-siamo-gli-ambasciatori-del-made-in-italy_ef0a4da1-9078-47c2-b909-0de9e5e684a2.html)

### **9 Colonne**

<https://www.9colonne.it/439548/vino-%C3%A8-cristian-maitan-il-miglior-sommelier-d-italia-1>

### **Aska News**

<https://askanews.it/2023/11/26/ais-il-28enne-cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-ditalia-2023/>

### **Corriere Cook**

[https://www.corriere.it/cook/news/23\\_novembre\\_26/cristian-maitan-miglior-sommelier-d-italia-2023-39607c44-8c83-11ee-8ccd-c15b03fea28c.shtml](https://www.corriere.it/cook/news/23_novembre_26/cristian-maitan-miglior-sommelier-d-italia-2023-39607c44-8c83-11ee-8ccd-c15b03fea28c.shtml)

### **La Repubblica**

[https://www.repubblica.it/il-gusto/2023/11/26/news/miglior\\_sommelier\\_italia\\_associazione\\_italiana\\_sommelier\\_ais\\_2023\\_ambasciatore\\_trento\\_doc\\_cristian\\_maitan-421292737/](https://www.repubblica.it/il-gusto/2023/11/26/news/miglior_sommelier_italia_associazione_italiana_sommelier_ais_2023_ambasciatore_trento_doc_cristian_maitan-421292737/)

### **La Stampa**

[https://www.lastampa.it/il-gusto/2023/11/26/news/miglior\\_sommelier\\_italia\\_associazione\\_italiana\\_sommelier\\_ais\\_2023\\_ambasciatore\\_trento\\_doc\\_cristian\\_maitan-421292737/](https://www.lastampa.it/il-gusto/2023/11/26/news/miglior_sommelier_italia_associazione_italiana_sommelier_ais_2023_ambasciatore_trento_doc_cristian_maitan-421292737/)

### **Il Secolo XIX**

[https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/11/26/news/genova\\_a\\_cristian\\_maitan\\_il\\_titolo\\_di\\_miglior\\_sommelier\\_ditalia-13890911/](https://www.ilsecoloxix.it/genova/2023/11/26/news/genova_a_cristian_maitan_il_titolo_di_miglior_sommelier_ditalia-13890911/)

### **Il Gusto**

[https://www.ilgusto.it/2023/11/26/news/miglior\\_sommelier\\_italia\\_associazione\\_italiana\\_sommelier\\_ais\\_2023\\_ambasciatore\\_trento\\_doc\\_cristian\\_maitan-421292737/](https://www.ilgusto.it/2023/11/26/news/miglior_sommelier_italia_associazione_italiana_sommelier_ais_2023_ambasciatore_trento_doc_cristian_maitan-421292737/)

### **Tribuna di Treviso**

[https://tribunatreviso.gelocal.it/regione/2023/11/26/news/il\\_miglior\\_sommelier\\_ditalia\\_e\\_veneto\\_cristian\\_maitan\\_da\\_ponte\\_di\\_piave-13890334/](https://tribunatreviso.gelocal.it/regione/2023/11/26/news/il_miglior_sommelier_ditalia_e_veneto_cristian_maitan_da_ponte_di_piave-13890334/)

### **Il Dolomiti**

<https://www.ildolomiti.it/societa/2023/il-trevigiano-cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-ditalia-vince-il-premio-targato-trentodoc-di-cui-diventa-ambasciatore>

### **Italia a Tavola**

<https://www.italiaatavola.net/horeca/2023/11/26/cristian-maitan-miglior-sommeleer-d-italia-ais-vince-premio-trentodoc/101208/>



Associazione Italiana Sommelier

### **Alto Adige**

<https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/vino-il-miglior-sommelier-d-italia-%C3%A8-un-giovane-di-treviso-1.3642517>

### **Genova Today**

<https://www.genovatoday.it/attualita/miglior-sommelier-2023.html>

### **Genova24**

<https://www.genova24.it/2023/11/premiato-a-genova-il-miglior-sommelier-ditalia-e-il-28enne-trevigiano-cristian-maitan-365626/>

### **Telenord**

<https://telenord.it/miglior-sommelier-d-italia-2023-a-genova-vince-il-trevigiano-christian-maitan-64648>

### **Primocanale**

<https://www.primocanale.it/attualit%C3%A0/34339-eletto-genova-miglior-sommelier-italia.html>

### **Giornale Nord Est**

<https://giornalenordest.it/il-miglior-sommelier-ditalia-e-cristian-maitan-di-ponte-di-piave/>

### **Telenuovo**

<https://telenuovo.it/home/2023/11/26/vino-il-miglior-sommelier-ditalia-e-un-giovane-veneto-questa-la-mia-grande-passione>

### **Il Tirreno**

<https://www.iltirreno.it/livorno/cronaca/2023/11/26/news/vino-il-livornese-massimo-tortora-e-il-terzo-classificato-tra-i-migliori-sommelier-d-italia-1.100428895>

### **Teleradiopace**

<https://www.teleradiopace.tv/2023/11/26/vino-e-turismo-conclusa-la-convention-ais-a-genova-e-trevigiano-il-miglior-sommelier/>

### **Liguria24**

<https://www.liguria24.it/2023/11/26/premiato-a-genova-il-miglior-sommelier-ditalia-e-il-28enne-trevigiano-cristian-maitan/387517/>

### **Genova3000**

<http://www.genova3000.it/notizie/24189-il-trevigiano-cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-d-italia.html>

### **Beverfood**

<https://www.beverfood.com/cristian-maitane-sommelier-ais-2023-premio-trentodoc-wd/>

### **Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/e-cristian-maitan-il-miglior-sommelier-ditalia/2023/11/26/467758/>

### **Oggi Treviso**

<https://www.oggitreviso.it/miglior-sommelier-ditalia-%C3%A8-un-28enne-di-ponte-di-piave-au24457-321749>





Associazione Italiana Sommelier

### **Liguria Notizie**

<https://www.ligurianotizie.it/ais-cristian-maitan-miglior-sommelier-italiano/2023/11/26/560369/>

### **Pleneco**

<https://pleneco.it/document/xhtvDIwBMm6Fg8S1g5vx/e-cristian-maitan-il-miglior-sommelier-d-italia-2023>

### **Corriere di Ancona**

<https://corrierediancona.it/ais-il-28enne-cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-ditalia-2023/>

### **Vinup**

<https://vinup.it/cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-ditalia-20123/>

### **Gazzetta di Genova**

<https://gazzettadigenova.it/ais-il-28enne-cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-ditalia-2023/>

### **Sannio Portale**

<https://www.sannioportale.it/articoli/News/Ilsecoloxix-it/genova-a-cristian-maitan-il-titolo-di-miglior-sommelier-ditalia-12958289.asp>

### **Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12649:e-cristian-maitan-il-miglior-sommelier-d-italia&catid=170&Itemid=182](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12649:e-cristian-maitan-il-miglior-sommelier-d-italia&catid=170&Itemid=182)

### **Tv6 On Air**

<https://tv6onair.com/tv6onair-premiato-a-genova-il-miglior-sommelier-ditalia-e-il-28enne-trevigiano-cristian-maitan/>

### **Gazzetta Matin**

<https://www.gazzettamatin.com/2023/11/26/ais-il-28enne-cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-ditalia-2023/>

### **Beverfood**

<https://www.beverfood.com/cristian-maitane-sommelier-ais-2023-premio-trentodoc-wd/>

### **Pozzuoli21**

<https://www.pozzuoli21.it/ais-il-28enne-cristian-maitan-il-miglior-sommelier-ditalia-2023/>

### **Treviso Today**

<https://www.trevisotoday.it/attualita/treviso-cristian-maitan-migliore-sommelier-italiano-23-novembre-2023.html>

27 novembre 2023

### **Wine News**

[https://winenews.it/it/il-miglior-sommelier-ditalia-2023-e-cristian-maitan-28-anni-di-treviso-boom-dei-corsi-in-italia\\_511969/](https://winenews.it/it/il-miglior-sommelier-ditalia-2023-e-cristian-maitan-28-anni-di-treviso-boom-dei-corsi-in-italia_511969/)

### **Padova Oggi**

<https://www.padovaoggi.it/social/miglior-sommelier-ais-italia-2023-cristian-maitan.html>

### **Agenfood**

<https://www.agenfood.it/tag/miglior-sommelier-ditalia-ais-2023/>



Associazione Italiana Sommelier

### **Quotidiano del Piave**

<https://www.gdpnews.it/comuni/opitergino-mottense/applausi-per-cristian-maitan-eletto-miglior-sommelier-ditalia-zaia-un-grande-orgoglio/>

### **Toscana Media News**

<https://www.toscanamedianews.it/genova-sommelier-toscano-migliori-italia-massimo-tortora.htm>

### **Puntarella Rossa**

<https://www.puntarellarossa.it/2023/11/27/il-miglior-sommelier-ditalia-2023-e-cristian-maitan-di-treviso-secondo-lais/>

### **Federvini**

<https://www.federvini.it/arte-del-bere-cat/5580-cristian-maitan-nuovo-miglior-sommelier-d%E2%80%99italia>

### **Gazzetta delle Valli**

<https://www.gazzettadellevalli.it/attualita/premio-trentodoc-cristian-maitan-il-miglior-sommelier-ditalia-associazione-italiana-sommelier-2023-453601/>

### **Corriere del Vino**

<https://corrieredelvino.it/news/cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-ditalia/>

### **Telesanterno**

<https://telesanterno.it/vino-ecco-il-miglior-sommelier-ditalia/>

### **Virtù Quotidiane**

<https://www.virtuquotidiane.it/enogastronomia/premio-trentodoc-dellais-cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-ditalia.html>

### **I Grandi Vini**

<https://www.igrandivini.com/news/cristian-maitan-miglior-sommelier-italia/>

### **Horeca News**

<https://horecanews.it/il-miglior-sommelier-ditalia-e-il-ventottenne-trevigiano-cristian-maitan>

### **Agroalimentare News**

<http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Cristian-Maitan---il-migliore-sommelier-d-Italia.htm>

### **Cult Web**

<https://cultweb.it/attualita/chi-e-cristian-maitan-il-miglior-sommelier-ditalia-2023/>

### **Italian Food Today**

<https://www.italianfoodtoday.it/2023/11/27/cristian-maita-miglior-sommelier-ditalia/>

### **Vipiù**

<https://telesanterno.it/vino-ecco-il-miglior-sommelier-ditalia/>

### **Liguria Business Journal**

<https://liguria.bizjournal.it/2023/11/convention-nazionale-ais-il-trevigiano-cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-ditalia/>



Associazione Italiana Sommelier

28 novembre 2023

**Corriere del Veneto**

[https://corrieredelveneto.corriere.it/notizie/treviso/cronaca/23\\_novembre\\_28/cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-d-italia-il-vino-del-cuore-e-il-raboso-di-cui-mi-sento-portabandiera-281de05c-ac7a-44c4-8cc0-5ae998e75xlk\\_amp.shtml](https://corrieredelveneto.corriere.it/notizie/treviso/cronaca/23_novembre_28/cristian-maitan-e-il-miglior-sommelier-d-italia-il-vino-del-cuore-e-il-raboso-di-cui-mi-sento-portabandiera-281de05c-ac7a-44c4-8cc0-5ae998e75xlk_amp.shtml)

**Rai Radio 2**

[https://www.raiplay.it/video/2023/11/Viva-Rai2-Puntata-del-28112023-0ef53864-e674-4deb-8e6b-db47d6b0de7f.html?wt\\_mc=2.www.wzp.raiplay\\_dati](https://www.raiplay.it/video/2023/11/Viva-Rai2-Puntata-del-28112023-0ef53864-e674-4deb-8e6b-db47d6b0de7f.html?wt_mc=2.www.wzp.raiplay_dati)

**Quotidiano.net**

<https://www.quotidiano.net/itinerari/cristian-maitan-miglior-sommelier-italia-2023/>

**Il Tirreno**

<https://www.iltirreno.it/livorno/cronaca/2023/11/28/news/livorno-sale-sull-olimpo-del-vino-con-massimo-tortora-e-il-terzo-sommelier-d-italia-1.100429641>

**Tviweb**

<https://www.tviweb.it/e-veneto-il-miglior-sommelier-ditalia/>

**Il Nuovo Terraglio**

<https://ilnuovoterraglio.it/sommelier-ditalia-cristian-maitan-e-il-campione/>

## PRESENTAZIONE GUIDA VITAE 2024 14 dicembre 2023

**CARTACEI**

16 dicembre 2023

**Il Secolo XIX**

SABATO 16 DICEMBRE 2023  
IL SECOLO XIX

RAPALLO: CERIMONIA ALL'HOTEL EXCELSIOR PALACE



Il gruppo dei produttori liguri premiati all'Excelsior PUPPETI

### Guida Vitae di Ais Riconoscimenti a nove produttori

RAPALLO

Si è tenuta a Rapallo, all'Excelsior Palace Hotel, la presentazione della decima edizione della Guida Vitae di Ais, Associazione italiana sommelier, con consegna degli attestati delle Quattro Viti a nove produttori liguri, citati con il massimo dei voti sulla guida stessa.

Gli Oscar dell'Associazione sono andati a Particella 906 2020 di Luna Mater, Colli di Luni Vermentino Superiore Bocado 2022 di Zangani, Cinque Terre Sciacchetrà Riserva 2019 di Cooperativa Agricoltura Cinque Terre, Colli di Luni Vermentino Superiore 2022 di Ottaviano

Lambruschi, Rossese di Dolceacqua Posati 2021 di Maccario Dringenberg, Rossese di Dolceacqua Superiore Pini Dante 2021 di Poggi dell'Elmo, Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon In Da Bon 2022 di Bio Vio, Solitario 2021 di Cascina delle Terre Rosse e Riviera Ligure Di Ponente Pigato Le Russegghine 2021 di Bruna.

Premio "Tastevin" a l'azienda ligure Ottaviano Lambruschi di Castelnuovo Magra (Sp). Hanno premiato il presidente di Ais Liguria, Marco Rezzano, ed il vicepresidente di Regione Liguria e assessore con delega all'Agricoltura, Alessandro Piana. — S.ROS.



Associazione Italiana Sommelier

## WEB

15 dicembre 2023

### **Bere il Vino**

<https://www.bereilvino.it/2023/12/guida-vitae-2024-sono-9-le-eccellenze-del-vino-liguri-premiare-da-ais-liguria/>

### **Il Pubblicista**

<https://www.ilpubblicista.it/presentata-a-rapallo-la-guida-vitae-2024/>

### **Liguria24**

[https://www.liguria24.it/2023/12/15/rapallo-nove-le-eccellenze-liguri-del-vino-premiare-da-ais-liguria/390810/#google\\_vignette](https://www.liguria24.it/2023/12/15/rapallo-nove-le-eccellenze-liguri-del-vino-premiare-da-ais-liguria/390810/#google_vignette)

### **Levante News**

<https://www.levantenews.it/2023/12/15/rapallo-nove-le-eccellenze-liguri-del-vino-premiare-da-ais-liguria/>

### **Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/ais-liguria-presentazione-della-guida-vitae-2024-premiare-9-eccellenze-del-vino-ligure/2023/12/15/469668/>

### **Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/nel-tigullio-i-corsi-da-sommelier-ed-i-premi-ai-migliori-viticoltori/243456>

18 dicembre 2023

### **Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2023/12/18/nove-le-eccellenze-liguri-premiare-nella-guida-vitae-2024-ais/>

## VARIE

## TELEVISIONI

15 settembre 2023

### **Rai Liguria**

Servizio sulla vendemmia con intervista a Marco Rezzano





CARTACEI

14 settembre 2023

Il Secolo XIX ed. Levante

24 LEVANTE

La Riviera e la produzione vitivinicola



Vigneti dell'azienda Bisson nel Levante ligure: la produzione 2023 sarà qualitativamente molto buona

«Meno vino, ma di qualità» La vendemmia è già partita

Troppo caldo, alcuni produttori hanno iniziato la raccolta dell'uva venti giorni fa

Elisa Folli

I continui cambiamenti climatici influiscono moltissimo anche nel Levante sulla vendemmia. Va detto però, che pur a fronte di una riduzione (nemmno per tutti) per quantità a causa delle intemperanze climatiche la qualità è garantita. «Siamo di fronte a stagioni bizzarre: piove, poi fa troppo caldo, il tempo è secco, e il rischio è di perdere grossi quantitativi di uva - racconta Marco Rezzano presidente Associazione Italiana Sommelier Liguria - La maggior parte dei produttori ha iniziato a vendemmiare venti giorni fa: quando piove molto la vigna necessita di meno acqua, e quando dal fiore deriva il frutto, la pianta è più delicata e anche nel Tigullio - va avanti - non sono mancate malattie della vite. Ma le aziende hanno gli strumenti per salvaguardare la qualità dell'uva. Di sicuro, la stagione è stata migliore rispetto allo scorso anno, con la grandine che aveva

distruito tutto. La quantità è minore ma con uva di ottima territorialità: Vermentino, Moscato, Ciliegio, Bianchetta. Ecco, e chi li consuma dovrà comprarsi per tempo, per trovarli». Le aziende raccontano la propria esperienza, fatta di passione e sacrificio. All'agricola Pino Gino di Castiglione Chiavarese la vendemmia è appena iniziata. «Siamo raccogliendo l'uva per il Moscato e per il resto andremo a dopo il 20 settembre. La produzione sembra superiore a l'anno scorso e le uve sono sane; solo le vigne giovani hanno sofferto la siccità», riferisce Antonello Pino. Secondo Piero Lugano, azienda Bisson con vigneti a Sestri Levante, il clima viene percepito in modo sensibile da una ventina d'anni: «Le piogge sono incontrollabili, spesso creano danni anche irreparabili. Quest'anno il nostro territorio è stato sufficientemente fortunato, con piogge intermitteni in primavera che hanno disturbato la salute della vite e del grappolo,

La scheda

SECONDO LE ETIHE dell'Associazione Italiana Sommelier Liguria, il repentino cambiamento delle condizioni climatiche sta influenzando molto la vendemmia. A fronte di una produzione minore, però, viene comunque garantita l'alta qualità del prodotto, con estrema territorialità per Vermentino, Moscato, Ciliegio e Bianchetta. A CASTIGLIONE CHIAVARESE l'azienda agricola Pino Gino ha iniziato la vendemmia raccogliendo uva per il Moscato. Il resto sarà raccolto dopo il 20 settembre. Prevista una produzione superiore al 2022. A SESTRI LEVANTE l'azienda Bisson ha anticipato la raccolta, con una buona quantità destinata alla produzione di Spumante. A SAN COLOMBAO CERTELLO l'annata abbastanza buona come quantità per l'azienda agricola U Cantini, che produce Scimiscia in tre varianti. IN VAL GRAVEGLIA stagione altamente positiva per l'azienda biodinamica La Ricolla, con la vendemmia partita in anticipo e già 30 mila bottiglie.

modificando il calendario dei trattamenti, ma d'altro canto, hanno favorito una certa riserva idrica fondamentale per la sopravvivenza della pianta. Il quadro non è così nefasto: l'annata si presenta con buoni auspici di qualità e quantità. Noi - aggiunge - abbiamo iniziato in anticipo, con una buona quantità destinata alla pro-

duzione di spumante; l'andamento stagionale ha ancora accorciato i tempi di maturazione e ci possiamo considerare all'ultimo chilometro di una gara ciclistica». Chi prevede una stagione altamente positiva «come non se ne vedeva da tempo» è Daniele Parma dell'azienda La Ricolla con vigneti tra la val Graveglia e Se-

stri. La vendemmia è iniziata in anticipo e ora sta entrando nel vivo: «Andiamo verso le trentamila bottiglie e questo non accadeva dal 2018 - spiega Parma - Abbiamo lavorato serenamente senza fretta. Ora invece sta per arrivare il momento di accelerare, ma l'uva è tanta e buona. Quantità e qualità sono due aggettivi che fanno sempre felice il contadino». Da alcune stagioni La Ricolla è diventata una azienda biodinamica: «Ad oggi posso dire che è stata una scelta azzeccata - sottolinea - Nella biodinamica si attiva un processo per cui la pianta inizia a tornare a ragionare da sola perché sostenuta e accudita quotidianamente dal contadino con prodotti esclusivamente naturali. Va detto che dopo aver iniziato la vendemmia è tornata un po' di pioggia.

Bisson: «Le piogge intermitteni hanno favorito una riserva idrica alle piante»

Parma: «Annata molto positiva anche per la quantità, verso le 30 mila bottiglie»

gia. E questa è servita per migliorare ancora buona parte dell'uva che era rimasta sulla pianta. Dopo anni buoni, ma non eccezionali, questa si preannuncia come una stagione estremamente positiva sotto tutti i punti di vista». «Ci aspettiamo un'annata abbastanza buona come quantità, malgrado gli scherzi del tempo di quest'estate - spiega Domenico Cuneo Castillo, dell'azienda agrituristica U Cantini di San Colombano Certenoli, che produce il tipo vino Scimiscia in tre varianti - A giugno, la pioggia ha favorito la nascita di nuove foglie. Quando queste sono diventate abbastanza grandi da favorire lo sviluppo della pianta e dei frutti, sono arrivate le ondate di caldo che hanno bloccato la fotosintesi. Penso si possa dire che la qualità sarà buona per chi non abbia potato la siccità in quei momenti». (Hanno collaborato: Simone Rosellini e Italo Vallebella)

22 dicembre 2023

Il Secolo XIX ed. Levante

I CONSIGLI DEL PRESIDENTE DEI SOMMELIER DI LIGURIA

«Dal Vermentino alla Granaccia: ecco i vini giusti»

Marco Rezzano è al vertice di Ais. «Vario bene tutte le etichette che rientrano nella doc Golfo del Tigullio Portofino, ma anche altri prodotti interessanti»



Marco Rezzano

«Le cose migliori nascono in un territorio stretto dove tutti gli elementi per rendere unico un vino si incontrano». Chilo metro zero sulla tavola fa rima con bottiglie di qualità che nascono vicino a casa. Anche se soprattutto a Natale. Ad assicurarlo è Marco Rezzano, presidente regionale di Ais Liguria, l'Associazione italiana sommelier. Genese della Vigilia e pranzo di Natale con i vi-

ni del territorio è possibile. «Quelli che rientrano nella doc Golfo del Tigullio Portofino ad esempio - spiega Rezzano - Ma anche altri prodotti interessanti». Dal pesce della Vigilia alla carne del giorno di

Natale, dell'aperitivo al dolce: tutto può essere accompagnato da bottiglie a chilometro zero. «Un Vermentino per il cappon magro, uno Scimiscia, vitigno antico, di sapidità e struttura adegusta per accompagnare una pasta o anche un riso con il pesce - dice Rezzano -. Un rosso leggero con aromi di fiori e frutta come il Ciliegio per assaporare un pesce alla ligure». Per il giorno di Natale invece comandano i rossi: «Bene il Ciliegio con i ravioli, ma ancora meglio un Dolcetto cioè un vino che non appesantisca un piatto di sostanza - continua Rezzano -. Con la cima o altra carne da servire come secondo suggerirei invece una Granaccia delle Colline del Genovesato di cui fanno parte anche diversi produttori locali. È un vino di ricchezza e direi pure di soddisfazione». Ma le produzioni locali abbracciano anche antipasti, aperitivi e dolci. La bollicina ad esempio è ideale per l'aperitivo sia della Vigilia che di Natale: «Anche qui basta cercare nella doc Golfo del Tigullio Portofino

no e trovare uno spumante metodo classico che può andare molto bene per gli aperitivi ma anche per antipasti leggeri - dice il presidente di Ais Liguria -. Per quello che riguarda i dolci invece si possono fare scelte differenti. Con il pan dolce meglio puntare su una Bianchetta passita oppure ancora meglio uno Sciacchetrà dal sapore ricco e che dia pienezza a fianco di un dolce di sostanza. Con un panettone classico o un pandoro si può puntare sul Moscato. Ce ne sono alcuni interessanti nelle vigne che si trovano in val Petrolio». La tradizione del Natale, dunque, sposa la tradizione anche nella scelta dei vini. Ma Rezzano osserva: «La tradizione è importante perché racconta anche una storia - chiude Rezzano -. Ma il successo di un vino passa anche attraverso l'evoluzione che un produttore sa portare nel rispetto del passato.»

SERVIZIO A CURA DI: Paola Pastorelli, Simone Rosellini e Italo Vallebella