

IVG

Finalbrgo, lunedì si assegna il Trofeo Miglior Sommelier del Vermentino 2018

di **Redazione**

04 Ottobre 2018 - 14:25



Finale Ligure. Un vitigno antico, questo è sicuro, misterioso sulle sue origini (Spagna o Portogallo, questo è il problema!), ben piantato a terra, ma con lo sguardo al mare: il vermentino è un dubbio di rara bontà. Cresce ovunque, anche in Piemonte (lì si chiama Favorita), in Francia (col nome di Malvoisie Précoce d'Espagne o Malvoisie à gros Grains), ma è in un triangolo mediterraneo, Liguria, Sardegna, Toscana (Isola d'Elba compresa) che diventa eccellenza. A Finalborgo, lunedì 8 ottobre, l'Associazione Italiana Sommelier (Ais) Liguria organizza una giornata sul vermentino ligure che terminerà con l'assegnazione del Trofeo Miglior Sommelier del Vermentino 2018.

La giornata comincerà alle 10 nell'Auditorium del Complesso Monumentale di Santa Caterina a Finalborgo con la conferenza: "Il Vermentino e i diversi terroir di Liguria". Dopo i saluti del sindaco di Finale Ligure Ugo Frasccherelli e del presidente AIS Liguria Alex Molinari. Interverranno Adriana Gherzi, architetto del paesaggio, scuola politecnica, Dipartimento DAD Università di Genova, Pietro Marescotti Geologo, dipartimento di scienze della terra, dell'ambiente e della vita Università di Genova, Alessandro Carassale storico, dipartimento di antichità, filosofia, storia Università di Genova, Giorgio Baccigalupi enologo, Augusto Manfredi consigliere AIS Liguria Area Didattica. Moderatore Marco Rezzano, Referente Area Didattica AIS Liguria. La conferenza presenterà la diversità dei paesaggi del vino ligure, sotto diversi punti di vista, mettendo in evidenza le caratteristiche dei suoli e dei terroir, nei quali il vermentino riesce ad adattarsi ed esprimersi, con altrettanti differenti stili di vinificazione e sfumature organolettiche

riconoscibili.

Dalle 12,30 alle 19,00, nella suggestiva cornice dei Chiostri, avrà luogo una degustazione di vini liguri aperta al pubblico. La sede dell'evento (rientra, quest'anno, nel territorio della Delegazione Ais di Savona guidata da Giancarlo Alfano), segue la filosofia di AIS, che coniuga i temi enologici alla cultura e alla divulgazione del patrimonio artistico territoriale.

Alle 15,30 si svolgeranno le finali del Concorso per il Miglior Sommelier del Vermentino che, dopo la prova scritta del mattino, vedranno cimentarsi i finalisti nelle prove pratiche di servizio e comunicazione. Si tratta di una simulazione reale, con tanto di commensali al tavolo, che consentirà alla giuria di valutare le competenze tecniche, enologiche e territoriali dei concorrenti.

Il successo di questi concorsi continua a crescere, come testimoniano gli iscritti provenienti, oltre che dalla Liguria, da Toscana (lo scorso anno il trofeo fu assegnato al collega toscano Valentino Tesi), Lombardia e altre regioni d'Italia, attirati non solo dal premio in palio, ma anche dal valore professionale del trofeo che concorre a certificare capacità e preparazione di una figura sempre più richiesta nel mondo del lavoro, sia in Italia che all'estero, dove il sommelier di formazione AIS gode di ottima reputazione.

I vini a base di Vermentino sono generalmente dei bianchi secchi ma delicatamente morbidi, di colore giallo paglierino, con profumi intensi di fiori di campo ed erbacei e una nota di pesca gialla. Possono essere abbinati con antipasti di mare, piatti di pesce (come il classico abbinamento tra aragosta e vermentino sardo) e polpo ma anche con i tipici pansoti liguri con salsa di noci e gli altri piatti della cucina ligure. In Liguria questo vitigno è maggiormente sviluppato nella Riviera di Levante. La provincia della Spezia rappresenta la maggior produzione della Regione, ma anche a Ponente ha una grande produzione di qualità, soprattutto tra l'Albenganese e il Golfo Dianese.