& Granaccia Rossi di Liguria

21ª EDIZIONE

PROGRAMMA

QUILIANO (SV) · PALASPORT, PIAZZA COSTITUZIONE · 28-29 NOVEMBRE 2026

VENERDÌ 27 NOVEMBRE

PIEVE DI TECO (IM) · SALA CONSILIARE, CORSO PONZONI 123

16 ORE

MASTERCLASS · POSTI LIMITATI

Ormeasco, il Rosso delle Alpi del Mare: viaggio tra il terroir dell'Alta Valle Arroscia e le declinazioni del vitigno nel calice

Nell'ambito di una giornata dedicata alla Doc tipica di questa zona, si terrà una "immersione" guidata alla scoperta dell'Ormeasco di Pornassio, lo storico vitigno a bacca rossa che affonda le sue radici tra le montagne e le brezze della Liguria di Ponente. Attraverso il racconto del suo territorio d'origine, del clima di transizione e delle tradizioni vitivinicole dell'Alta Valle Arroscia, verrà esplorata la versatilità e il carattere unico di questa denominazione. La masterclass culminerà con un percorso di degustazione dedicato alle sue differenti espressioni.

A cura di Jacopo Fanciulli, CSW IWA e brand ambassador di Vite in Riviera.

SABATO 28 NOVEMBRE

QUILIANO (SV) · PALASPORT, PIAZZA COSTITUZIONE

11.00 ORE

TAVOLA ROTONDA · POSTI LIMITATI

Rosso Ligure a tavola: identità, ristorazione e abbinamenti

Appuntamento dedicato al ruolo e alla valorizzazione dei grandi vini rossi della Liguria nella ristorazione del territorio. Il confronto tra operatori culminerà con una degustazione guidata in abbinamento a iconici piatti, presentati dallo chef Alessandro Dentone, presidente dell'Unione Cuochi Liguri, in collaborazione con Associazione Cuochi Savona. Nell'occasione si parlerà anche della predisposizione della carta dei vini.

Conduce Jacopo Fanciulli, con interventi di esperti e operatori.

15.30 ORE

MASTERCLASS · POSTI LIMITATI

Sfumature di Granaccia, il Mediterraneo nel calice: versatilità, struttura ed espressività del Grenache ligure

Viaggio sensoriale alla scoperta della Granaccia, un vitigno solare e generoso che incarna perfettamente la connessione profonda tra il Mediterraneo e il terroir ligure. Attraverso una degustazione guidata, esploreremo la Granaccia nelle sue diverse declinazioni, analizzandone la sorprendente versatilità, la struttura elegante e la straordinaria capacità di raccontare la costa e le sue brezze marittime in ogni sorso.

Conducono Jacopo Fanciulli e Francesco Saverio Russo, divulgatore e formatore enoico.

17 ORE

MASTERCLASS · POSTI LIMITATI

Oltre il Bianco, l'anima Rossa della Liguria: dal Rossese al Vermentino Nero, passando per il Ciliegiolo e gli altri vitigni a bacca nera della regione

Famosa nel mondo per i suoi straordinari vini bianchi, la Liguria custodisce un patrimonio viticolo a bacca nera di incredibile fascino e ricchezza. Questo percorso analizza l'anima rossa e autentica della regione: un viaggio viticolo ed enologico che spazia dalle sfumature eleganti del Rossese alle note speziate dell'Ormeasco, fino alle perle rare come il Vermentino Nero e il Ciliegiolo, per scoprire la storia, la biodiversità e la forte personalità dei grandi rossi liguri.

Conducono Jacopo Fanciulli e Giuseppe Carrus di Gambero Rosso.

Masterclass e tavola rotonda sono a posti limitati. È consigliata la prenotazione via e-mail a masterclass@viteinriviera.it o tramite il form presente sul sito www.viteinriviera.it

& Granaccia Rossi di Liguria

21ª EDIZIONE

DOMENICA 29 NOVEMBRE

QUILIANO (SV) · PALASPORT, PIAZZA COSTITUZIONE

10 ORE

Inaugurazione

Alla presenza di autorità, ospiti e produttori.

11–19 ORARIO CONTINUATO

Banchi di degustazione

Banchi di degustazione di oltre trenta cantine di tutta la Liguria e i vini di altrettante aziende presso la postazione comune; esposizione e vendita di prodotti tipici del territorio e stand di attività a tema.

> **Ingresso libero.** Degustazioni a pagamento: voucher free tasting **25 euro**, inclusi calice e tasca, ridotto a **15 euro** per sommelier, addetti ai lavori, operatori horeca e aziende del settore.

11.30 ORE

PRESENTAZIONE DEL LIBRO

Finché c'è vite c'è speranza: viaggio in Italia tra vitigni e vini

Presentazione del nuovo volume di Antonello Maietta (Ed. OlioOfficina).

15 ORE

ANTEPRIMA DEL LIBRO

Un vitigno mediterraneo dai mille nomi

Anteprima del volume (Ed. Ampelos), di imminente pubblicazione, dedicato al Grenache, con l'autore Pietro Stara.

15.45 ORE

INCONTRO

Vitigni di Liguria: dalla ricerca storica alla rappresentazione cartografica

Con Alessandro Carassale, presidente CeSVin, e il cartografo Giovanni Pazzano.

16.30 ORE

PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE

Pandolce Genovese alla Granaccia

Realizzato da Rossi 1947 Lab Genova in collaborazione con Vite in Riviera.

17.15 ORE

PRESENTAZIONE

Guida Vini Buoni d'Italia 2027

A cura dei degustatori Paolo Alciati (responsabile nazionale iniziative speciali) e Riccardo Margheri (coordinatore Regione Toscana).

17.40 ORE

RICORDO

La Granaccia secondo Veronelli

Ricordo del padre del moderno giornalismo enogastronomico italiano, in occasione del centenario della nascita e del 40ennale del Seminario, con la partecipazione di Aldo Tagliaferro, presidente del Seminario Veronelli.

18.10 ORE

Consegna riconoscimenti

Premio Granaccia & Rossi di Liguria 2026 e concorso vetrine.

PROGRAMMA COMPLETO E AGGIORNAMENTI SU WWW.VITEINRIVIERA.IT E SOCIAL UFFICIALI