Quiliano (SV) 28 e 29 novembre 2026 Granacca & Rossi di Liguria

QUILIANO TORNA CAPITALE DEI ROSSI LIGURI IN DEGUSTAZIONE I VINI DI OLTRE 60 CANTINE

Il commento del Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, Lupi

“Granaccia & Rossi di Liguria giunge alla sua ventunesima edizione confermandosi un appuntamento strategico e imprescindibile per la promozione dell’intero comparto vitivinicolo e agroalimentare della nostra regione. Il supporto della Camera di Commercio Riviere di Liguria a questa manifestazione nasce dalla precisa volontà di affiancare e sostenere le imprese che, con passione e competenza, valorizzano le nostre denominazioni e i vitigni autoctoni a bacca rossa, dall’Ormeasco al Rossese, fino alla Granaccia.Il valore aggiunto di un evento capace di riunire a Quiliano oltre sessanta cantine da tutta la Liguria, unendo momenti di alta formazione per gli operatori a degustazioni aperte al pubblico, risiede proprio nella virtuosa sinergia tra pubblico e privato. Il dialogo costante tra l'ente camerale, le amministrazioni comunali , come Quiliano e Pieve di Teco, protagonista dell’anteprima di venerdì , e una rete d’imprese dinamica come Vite in Riviera dimostra che fare sistema è la chiave vincente. Solo attraverso questa collaborazione concreta possiamo trasformare le nostre eccellenze enogastronomiche in un vero volano di attrattività turistica e di sviluppo economico per tutto il territorio ligure”

Alle porte la 21esima edizione di **“Granacca & Rossi di Liguria”:**
appuntamento **sabato 28 novembre con gli approfondimenti a tema e domenica 29 con i banchi di degustazione a Quiliano (Sv), presso il Palasport di piazza Costituzione**

PROGRAMMA GRANACCIA & ROSSI DI LIGURIA (link esterno)

Sono oltre sessanta le cantine che hanno aderito alla 21a edizione di Granaccia & Rossi di Liguria.

La prima giornata sarà caratterizzata da tre approfondimenti a tema (a numero chiuso, richiesta la prenotazione), con la partecipazione di illustri ospiti (tra cui Giuseppe Carrus, nei giorni scorsi insignito dall'Associazione della Stampa Estera in Italia del Premio Divulgatore dell'Anno 2026); la seconda, domenica 29 novembre (ingresso libero, voucher per la degustazione a pagamento) sarà incentrata, per la prima volta già dalla tarda mattinata, sull’assaggio di oltre duecento etichette, presentate direttamente da più di trenta produttori con postazione autonoma e con altrettante aziende presenti con i propri vini al banco comune di degustazione, gestito dai sommelier Fisar.
Al tradizionale appuntamento con la degustazione collettiva, anche quest’anno si affianca un ricco programma di degustazioni, presentazioni e anteprime. Confermato il coinvolgimento delle attività commerciali (ristoranti, bar e negozi) con concorso vetrine, piatti e “percorsi”.
La kermesse vivrà un prologo venerdì 27 con la visita di un ristretto numero di appassionati Alta Valle Arroscia per un focus sull’Ormeasco di Pornassio. Il tour culminerà nel pomeriggio con una interessante masterclass presso il Comune di Pieve di Teco (Im).

IL PROGRAMMA

Venerdì 27 novembre – Pieve di Teco (Im), Sala Consiliare
(corso Ponzoni, 123) -- prologo

ore 16: “Ormeasco, il Rosso delle Alpi del Mare: viaggio tra il terroir dell'Alta Valle Arroscia e le declinazionidel vitigno nel calice”,
masterclass a cura di Jacopo Fanciulli, CSW IWA e brand ambassador di Vite in Riviera. Info e richieste di partecipazione a masterclass@viteinriviera.it.

Sabato 28 novembre - Quiliano (Sv), Palasport
(piazza Costituzione)

ore 11: “Rosso Ligure a tavola: identità, ristorazione e abbinamenti", tavola rotonda condotta da Jacopo Fanciulli, con la collaborazione
dell’Unione Cuochi Liguri e con l’intervento di esperti e operatori.

ore 15.30: “Sfumature di Granaccia, il Mediterraneo nel calice: versatilità, struttura ed espressività del Grenache ligure”,
masterclass condotta da Jacopo Fanciulli e Francesco Saverio Russo, divulgatore e formatore enoico.

ore 17: “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”,
masterclass condotta da Jacopo Fanciulli e Giuseppe Carrus, curatore della Guida Vini d’Italia del Gambero Rosso. Nell’occasione sarà brevemente presentata la nuova edizione del volume.

Info e richieste di partecipazione per i tre appuntamenti a masterclass@viteinriviera.it.

Domenica 29 novembre - Quiliano (Sv), Palasport
(piazza Costituzione)

ore 10: inaugurazione con taglio del nastro,
alla presenza di autorità, ospiti e produttori;

ore 11 (orario continuato sino alle ore 19): banchi di degustazione
di oltre trenta cantina 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.
Voucher free tasting: 25 euro, inclusi calice e tasca, ridotto a 15 euro per sommelier, addetti ai lavori, operatori horeca e aziende del settore;
(qui il link per registrarsi) (link esterno)

ore 11.30: “Finché c’è vite c’è speranza: viaggio in Italia tra vitigni e vini”, presentazione del nuovo volume di Antonello Maietta (Ed. OlioOfficina);

ore 15: “Un vitigno mediterraneo dai mille nomi” (Ed. Ampelos),
anteprima del volume, di imminente pubblicazione, dedicato al Grenache,
con l’autore Pietro Stara;

ore 15.45: "Vitigni di Liguria: dalla ricerca storica
alla rappresentazione cartografica",
incontro con Alessandro Carassale, presidente CeSVin,
e il cartografo Giovanni Pazzano;

ore 16.30: presentazione e degustazione del
Pandolce Genovese alla Granaccia,
realizzato da Rossi 1947 Lab Genova in collaborazione con Vite in Riviera;

ore 17.15: presentazione Guida Vini Buoni d’Italia 2027,
a cura dei degustatori Paolo Alciati (responsabile nazionale iniziative speciali) e Riccardo Margheri (coordinatore Regione Toscana);

ore 17.40: “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;

ore 18.10: consegna riconoscimenti:
Premio Granaccia & Rossi di Liguria 2026 e concorso vetrine.

Gli appuntamenti di domenica 29 sono presentati dalla giornalista Renata Cantamessa.

Granaccia & Rossi di Liguria è organizzato dal Comune di Quiliano in collaborazione con Vite in Riviera.

Per ulteriori info e per chiarimenti contattare

la segreteria organizzativa dell’evento
E-mail: eventi@viteinriviera.it
Recapiti telefonici: 335.8386433 (Carlo Ferraro),
348.6908057 (Dario Sabatelli)
www.viteintiviera.it

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Ven 20 Nov, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota