

Comunicato stampa

DOMENICA 16 E LUNEDÌ 17 OTTOBRE 2022 A DOLCEACQUA APPUNTAMENTO CON LA PRIMA EDIZIONE DEL TROFEO NAZIONALE MIGLIOR SOMMELIER DEL ROSSESE DI DOLCEACQUA

Il concorso dell'Associazione Italiana Sommelier della Liguria volto a valorizzare la professione del sommelier e incrementare la conoscenza del vitigno rossese

Dolceacqua (IM). **Lunedì 17 ottobre 2022**, dalle ore 10, si terrà la prima edizione del **Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese 2022**, organizzato da Ais Liguria in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier.

Il concorso, riservato a tutti i sommelier di Ais, nasce con l'obiettivo di **valorizzare la professione del sommelier** e di incrementare la conoscenza e la divulgazione del vitigno Rossese. **L'iniziativa si sviluppa in due fasi**: una prima prova scritta a porte chiuse alle ore 10 e una prova finale pubblica al **Castello di Dolceacqua** alle ore 16.30. Ai vincitori verrà consegnato un montepremi complessivo di 2000 euro.

«Il Rossese è **un vino importantissimo per la Liguria e per la sua storia enogastronomica** – spiega il presidente di Ais Liguria Marco Rezzano – Cinquant'anni fa, nel gennaio 1972, veniva approvato con decreto del Presidente della Repubblica il disciplinare D.O.C. del Rossese di Dolceacqua, primo in tutta la Liguria. Nel settembre dello stesso anno l'importante riconoscimento venne opportunamente celebrato con la presenza di personalità dell'epoca, come ad esempio il senatore Raoul Zaccari. Il Rossese, grande festeggiato di questo 2022, si può anche considerare come **il rosso più mediterraneo e marino della Liguria**. Il profumo delle piante aromatiche della nostra macchia mediterranea lo rende corposo e strutturato così come le rocce su cui cresce il vitigno. È perfetto se sorseggiato in un bel calice accompagnato dai piatti tipici della nostra terra».

«Ringrazio l'Ais per aver proposto e realizzato questa iniziativa, che conclude così il ciclo dei festeggiamenti per i 50 anni della Doc – dichiara il **sindaco di Dolceacqua Fulvio Gazzola** – Un evento importante, di qualità, che aggiunge ulteriore valore ad una delle nostre eccellenze. La promozione dei prodotti tipici, in tutte le sue forme, non solo è importante per il prodotto stesso ma anche alla promozione del territorio e quindi di ricaduta su tutto il comparto turistico ed enogastronomico; una linea di pensiero che da anni abbiamo seguito come Amministrazione Comunale».

La **giuria, alla quale è affidato il compito di eleggere il miglior sommelier** delle prove scritte, orali e pratiche, è composta dal presidente dell'Associazione Italiana Sommelier **Sandro Camilli**, dal presidente di Ais Liguria **Marco Rezzano**, dal responsabile Ais nazionale dei concorsi **Maurizio Zanolla**, dal responsabile ligure **Sergio Garreffa** e dal giornalista esperto di enogastronomia **Claudio Porchia**.

I membri della giuria valuteranno i sommelier partecipanti al concorso secondo le loro conoscenze sui seguenti temi: storia e diffusione del vitigno rossese, metodi di coltivazione, terreni e condizioni climatiche del vitigno in Italia e nel mondo, i vini da vitigno rossese nelle carte dei vini, i vini ottenuti in prevalenza da questo vitigno, legislazione e zone a denominazione di origine del Rossese di Dolceacqua e analisi organolettica e abbinamento cibo/vino di questa tipologia di vino.



Il vincitore del Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua 2022 verrà proclamato **lunedì 17 ottobre alle ore 18.30** alla presenza del presidente nazionale di Ais Sandro Camilli. Al **Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua 2022, oltre al prestigioso riconoscimento, andrà un premio di 1000 euro**; al secondo classificato una somma di 500 euro, ai due sommelier arrivati in terza posizione un premio di 250 euro ciascuno.

Domenica 16 ottobre, alle ore 15.30, in occasione del concorso, è in programma una **masterclass** di approfondimento sul Dolceacqua, che quest'anno festeggia i cinquant'anni della Doc, prima in Liguria, istituita il 28 gennaio 1972. **Ais Liguria** sarà ospite del **Comune di Dolceacqua**, tra le mura del **Castello Doria**, per ascoltare il produttore **Filippo Rondelli** che parlerà delle **Nomeranze del Dolceacqua**, ovvero le Mga, Menzioni Geografiche Aggiuntive di questo meraviglioso vino. Per un approfondimento relativo al territorio la parola passerà all'enologo **Fabio Corradi**, che racconterà il contesto ambientale di elezione del vitigno rossese, che regala al vino una tipicità ineguagliabile. La masterclass proseguirà con la **degustazione di 17 etichette di Dolceacqua**, raccontate da due degustatori d'eccezione: **Antonello Maietta e Augusto Manfredi**.

Il concorso è patrocinato da **Regione Liguria, Comune di Dolceacqua, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Enoteca Regionale della Liguria**. Partner dell'evento **Banca di Caraglio** "che ha voluto contribuire all'iniziativa, a conferma del costante impegno a sostegno dei territori di competenza e della vicinanza ai produttori, nostri affezionati soci e clienti" – aggiunge Livio Tomatis, Presidente dell'istituto bancario che conta numerose filiali ubicate nei comuni di produzione del vino rossese – "Questo evento rappresenta un importante momento di valorizzazione del territorio e siamo felici di aver potuto dare il nostro sostegno".

Informazioni: www.aisliguria.it

