

La qualità dei vini della Liguria al Vinitaly 2017 conquista il pubblico

scritto da Marco Benvenuto | 15/04/2017



Bilancio positivo per i vini della Liguria al Vinitaly 2017 appena concluso, con oltre 20mila degustazioni nello stand allestito dalla Regione e affollato da tantissimi wine lover che hanno interagito, soddisfatti, con i 71 produttori presenti.

La cinquantunesima edizione della più grande kermesse italiana del settore vinicolo, che si svolge a Verona, ha chiuso i battenti mercoledì 12 aprile, dopo 4 giornate dense di appuntamenti e degustazioni che non hanno deluso pubblico e addetti ai lavori.

[Vinitaly 2017](#) chiama e la Liguria risponde. Lo ha fatto anche quest'anno, puntando sulla qualità delle proposte supportate, spesso, da aziende a carattere familiare. Specificità che fanno da contraltare ad una produzione che, giocoforza, non può marcare numeri significativi a livello nazionale.

Erano presenti **71 aziende** in rappresentanza di 141 etichette tutte significative. A fare la parte del leone l'imperiese e lo spezzino ma anche Genova e Savona erano ben rappresentate, sia in termini di numeri che di qualità.

Al termine della quattro giorni veronese, comunque, la soddisfazione era dipinta sui volti degli organizzatori. Sia per quanto riguarda l'[Enoteca Regionale della Liguria](#), sia l'[Ais](#) (Associazione italiana sommelier) che ha offerto ai visitatori interessati un patrimonio di competenze senza pari. Un apporto significativo che ha rimarcato, ancora una volta, il binomio imprescindibile tra il vino bevuto e quello raccontato.

Ecco cosa ha dichiarato **Elisabetta Morescalchi**, Presidente di **Enoteca Regionale della Liguria**:

I numeri del vino in Liguria

Restano numeri importanti che parlano di **1600 aziende vinicole** e di ben 31 varietà di viti per la Liguria. Una produzione di circa 40 mila ettolitri con otto denominazioni di origine e quattro indicazioni geografiche.

Una qualità che, allo **stand della Liguria** nei giorni del [Vinitaly](#), è stato un autentico mantra.

In questa intervista, il sommelier **Marco Rezzano** parla dei vini liguri e dell'esperienza nei quattro giorni:

L'interscambio con la Valle D'Aosta

Il Salone del vino di Verona è stato anche un momento di simpatico interscambio con la regione Val d'Aosta che era la "vicina di casa" della Liguria. Tanti i punti in comune tra queste due regioni, tanto che nell'ambito di Vinitaly 2017 è stato organizzato un autentico scambio di sapori. Un piatto ligure, il "**cuniggiu magru**", realizzato dallo chef della lodatisima **Brinca di Nè**, è stato sposato con i vini valdostani così come poi, a parti invertite, un'eccellenza gastronomica dei valdostani, ha incontrato i vini della Liguria.