Granaccia & Rossi di Liguria
21ª EDIZIONE
QUILIANO (SV) PALASPORT Piazza Costituzione

DOMENICA 29 NOVEMBRE 2026

PRESENTAZIONE EVENTO

La 21esima edizione di Granaccia & Rossi di Liguria avrà luogo sabato 28 e domenica 29 novembre a Quiliano (Sv) presso il Palasport di piazza Costituzione. La manifestazione, promossa dal Comune di Quiliano e della rete di imprese Vite in Riviera, è dedicata ai vini rossi e rosati di tutta la Liguria, con invito rivolto alle cantine di tutta la regione.

Nella giornata di sabato 28 sono previsti, sia nel corso della mattinata che nel pomeriggio, interessanti appuntamenti a tema - a numero chiuso, gratuiti con obbligo la registrazione - con la partecipazione di illustri ospiti e relatori: masterclass, approfondimenti tecnici, tavole rotonde, conferenze. Il programma completo sarà ufficializzato ad inizio novembre con apposita comunicazione.

Nella giornata di domenica 29, per la prima volta già dalla mattina, all'interno del Palasport saranno allestite le postazioni delle aziende che proporranno in degustazione le loro etichette. Nel seguito le modalità di adesione. Sempre all'interno del Palasport, presso l'apposita area, si terranno contestualmente presentazioni, conferenze e degustazioni collegate all'enogastronomia del territorio. L'ingresso sarà libero, con voucher a pagamento per le degustazioni.

Sono previste convenzioni con alcune strutture ricettive della zona per favorire la partecipazione a entrambe le giornate da parte di addetti ai lavori e appassionati, anche in arrivo da fuori provincia e fuori regione.

L'organizzazione coinvolgerà, per l'intero weekend, esperti del mondo del vino e dell'enogastronomia (giornalisti, blogger, influencer, chef, ecc.), al fine di valorizzare la produzione ligure.

Sono previste iniziative collaterali nei giorni precedenti, con il coinvolgimento delle attività commerciali della zona, e nel corso del weekend (mostre, visite guidate, ecc.).

BANCHI DI DEGUSTAZIONE DI DOMENICA 29 NOVEMBRE

NORME DI PARTECIPAZIONE PER CHI ADERISCE SOLO CON IL PRODOTTO (POSTAZIONE COMUNE)

- E' previsto un banco di degustazione comune, gestito da qualificati sommelier.
- L'azienda ha diritto a n° 1 voucher per le degustazioni (inclusi calice, tasca e snack).
- E' necessario fornire almeno tre bottiglie (da 75c) per ciascuna etichetta.
- Salvo diversi accordi, la merce dovrà essere recapitata/consegnata entro il 15 novembre presso l'azienda Innocenzo Turco, in via Bertone 7/A a Quiliano (Sv), Cap 17047. N° telefonico per prendere accordi e/o per il corriere: 347.3584646.

NORME DI PARTECIPAZIONE PER CHI ADERISCE RICHIEDENDO UNA POSTAZIONE AUTONOMA

Orari
Ingresso per l'allestimento*: dalle ore 9 alle ore 10*
Inaugurazione*: ore 10, alle presenza di ospiti e autorità*
Apertura al pubblico*: dalle ore 11 alle ore 19*

Informazioni generali
- Salvo diversi accordi con l'organizzazione, possono essere esposti e proposti in degustazione solo vini rossi e rosati prodotti da aziende liguri. E' possibile affiancare altri prodotti tipici della Liguria a proprio marchio.
- La partecipazione, che deve essere formalizzata compilando l'apposito modulo, non comporta costi. Allo stesso tempo non è consentito richiedere corrispettivi per le degustazioni.
- L'ingresso per il pubblico sarà libero, il voucher per le degustazioni sarà a pagamento: 25 euro (inclusi calice, pochette porta calice e snack). Prevista riduzione a 15 euro per operatori horeca e sommelier (previa registrazione, modulo disponibile sul sito www.viteinriviera.it)
- All'interno dell'impianto saranno presenti anche postazioni di altre aziende di prodotti tipici e articoli natalizi.
- E' possibile effettuare attività di vendita (a bottiglia), osservando le norme fiscali in vigore. I dati forniti al momento dell'adesione saranno utilizzati anche per la relativa comunicazione (Scia) al Comune di Quiliano.
- Le aziende partecipanti avranno priorità per la partecipazione agli appuntamenti a tema (obbligo di registrazione) previsti nelle giornate di sabato e domenica.

Modalità di adesione e partecipazione
- La domanda deve essere perfezionata entro fine ottobre.
- I posti a disposizione sono limitati, sarà data priorità in base alla data di presentazione della richiesta.
- Non sono accettate domande incomplete.
- L'organizzazione si riserva di non accettare le domande pervenute oltre il termine previsto.
- A ciascun produttore saranno consegnati due pass, due calici e due tasche portacalice.
- E' obbligatorio rispettare per intero l'orario di apertura.
- Eventuali rinunce non formalizzate entro venerdì 20/11 comporteranno l'addebito, tramite emissione di relativa fattura, di una penale pari a 100 euro (+ Iva) per i disagi organizzativi causati.
- In prossimità dell'evento saranno forniti ulteriori dettagli logistici e organizzativi.

Attrezzatura
L'organizzazione metterà a disposizione tavolo (circa 2 metri) completo di tovaglia, due sedie e ghiaccio. Ogni postazione sarà identificata con apposito cartello.

Optional
- Su richiesta, con largo anticipo, potrà essere richiesta, presso la propria postazione, la presenza di un sommelier. L'organizzazione fornirà la relativa quotazione, in base alle esigenze orarie.
- Possono essere richiesti, a pagamento, ulteriori pass per propri dipendenti, collaboratori e ospiti, al costo di 15 euro cadauno. L'organizzazione potrà emettere relativa fattura.

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)