

L'AQUILA: AL VIA VINORUM, IN PIAZZA DUOMO E PALAZZI STORICI 52 CANTINE E CONVEGNI, IL PROGRAMMA

15 Maggio 2026



L'AQUILA - Al via oggi all'Aquila Vinorum, Festival del Vino d'Abruzzo, promosso dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo con la Regione Abruzzo.

La seconda edizione si svolge tra piazza Duomo e i cortili dei palazzi storici, con degustazioni, tavole rotonde, masterclass e una Fiera del Vino pensata per raccontare il legame tra produzioni vitivinicole, territorio, cultura e paesaggio. Gli stand in piazza saranno aperti venerdì e sabato dalle 18 a mezzanotte e domenica dalle 12 a mezzanotte. Presenti cinquantadue cantine, 250 etichette in degustazione e dieci produttori food con produzioni gastronomiche regionali.

Tra le novità è previsto il trenino del vino, che accompagnerà i visitatori fino alla Fontana delle 99 Cannelle e alla Basilica di Collemaggio, con soste a tema e degustazioni curate da sommelier.

Il programma prevede anche la presenza del Cervim, organismo internazionale dedicato alla viticoltura eroica, e un omaggio a Luigi Cataldi Madonna, figura dell'enologia abruzzese e italiana scomparsa l'8 dicembre 2025. Degustazioni e masterclass sono a ingresso libero su prenotazione dal sito vinidabruzzo.it.

L'ingresso alla Fiera del Vino in piazza Duomo prevede invece un ticket per le degustazioni negli stand.

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 15 MAGGIO Piazza Duomo Ore 18,00/24,00

Fiera del Vino con oltre 50 cantine e 10 produttori food
Palazzo Spaventa

ore 18,30

Dal concetto al vino: la lezione di Luigi Cataldi Madonna

Modera Giorgio D'Orazio

Interviene: Giulia Cataldi Madonna, il giornalista Camillo Langone e Luisa Loffredo

Cortile Palazzo Cipolloni-Cannella

Attività realizzate a cura della Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo e coordinate da Antonello Moscardi e Roberto De Viti

Ore 18,00

La crisi dei consumi del vino, specie tra i giovani. Colpa di un linguaggio incomprensibile e noioso, troppo tecnico? Fa bene il vino? Di sicuro fa stare bene.

Gestione cantina e lista dei vini nella ristorazione. Servizio al calice. Perché no?

In abbinamento pancotto alla pizzaiola e coratella aquilana

Conduce Francesco Di Molfetta, sommelier e relatore FIS

Cortile Palazzo Di Paola

Ore 18,30

Bio Abruzzo

L'assunto che il vino deve essere l'espressione del territorio è alla base del lavoro di tanti produttori abruzzesi. A testimoniare questo indissolubile legame, vi proponiamo l'assaggio di tre Montepulciano d'Abruzzo biologici a esprimere suoli (terre rosse e bianche), vinificazioni e invecchiamenti (acciaio, legno) diversi.

Conduce Pierluigi Cocchini

Cortile Palazzo Benedetti

Ore 17,30

Colline pescaresi: energia contemporanea, vini in movimento

Nuove generazioni, sperimentazione e dinamismo produttivo

Un territorio in fermento, dove la spinta innovativa si traduce in vini dinamici, spesso fuori dagli schemi più tradizionali. Pescara rappresenta oggi un laboratorio aperto, tra nuove sensibilità produttive, ricerca stilistica e un approccio contemporaneo al vino abruzzese.

Conduce Franco Santini

Ore 19,00

Colline teramane: Montepulciano d'autore, tra profondità e finezza

Dalle colline teramane una lettura evoluta del vitigno simbolo d'Abruzzo.

Il Montepulciano trova nel territorio teramano una delle sue espressioni più complete: struttura e profondità si affiancano a eleganza e definizione stilistica. Una degustazione che mette in evidenza interpretazioni autoriali e capacità evolutiva, superando stereotipi ancora diffusi sul vitigno.

Conduce Franco Santini

SABATO 16 MAGGIO

Piazza Duomo Ore 18,00/24,00

Fiera del Vino con oltre 50 produttori
Cortile Palazzo Cipolloni-Cannella

Ore 17,00

Bolle e bollicine: La nuova frontiera della spumantizzazione abruzzese

In abbinamento bignè salato di baccalà e chips di patate

Conduce Leonardo Seghetti, ricercatore e divulgatore

Ore 19,00

Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino

Quali le differenze. Due Trebbiani e un Pecorino: confronto alla cieca. In conclusione omaggio a Luigi Cataldi Madonna

In abbinamento zuppa di ceci e farro e pancotto della tradizione.

Conduce Leonardo Seghetti, ricercatore e divulgatore

Cortile Palazzo Di Paola

Degustazioni a cura dell'associazione Le Donne del Vino – Delegazione Abruzzo

Ore 17,00

Bianchi d'Abruzzo, sorsi di luce tra bollicine e vini fermi

Conduce Manuela Cornelli, Analista Sensoriale e Sommelier AIS

Ore 19,00

Rosso alternativo, i rossi estivi. Interpretazioni e sfumature sensoriali dei vini rossi contemporanei

Conduce Jenny Viant Gómez giornalista e degustatrice socia Delegazione Le Donne del Vino Abruzzo

Cortile Palazzo Benedetti

Ore 17,30

Convegno a cura del Cervim

Vigne eroiche d'altura. Cultura, identità e futuro della viticoltura di montagna

saluti

Emanuele Imprudente, vicepresidente Regione Abruzzo e Assessore Agricoltura

Alessandro Nicodemi, presidente Consorzio di Tutela Vini D'Abruzzo

Intervengono:

Nicola Abbrescia, presidente Cervim

Domenico Pasetti (cantina Pasetti)

Mario Panunzi

Camillo Zulli, enologo cantina Orsogna

Angelo Radica, presidente associazione Città del Vino e presidente Recevin

Paolo Simoni (cantina Castelsimoni)

Roberto Cipresso (comitato tecnico scientifico del Cervim)

Attilio Alfino, enologo cantina Msciarelli

Ore 18,30

Paesaggi da bere. Il Cervim racconta vini eroici dal mondo
conduce Franco Santini

In degustazione:

Trento DOC Pinot Nero 2022 Cembra – Cantina di Montagna

Hacienda de Acentejo Tinto Barrica 2024 – Vitigni. Listan Negro, Negramoll – Hacienda de Acentejo Tenerife

Trento Doc Navarro Spumante extra brut riserva 2016 – azienda agricola Viola

Valle d’Aosta DOC Vuillermin 2023 – Institut Agricole Régional

Von Alten Reben Riesling trocken 2022 – azienda Weingut Reis – Mosella

Pecorino Casadonna – Feudo Antico

Terre Aquilane Igt Rosso Donpè – Inalto

Terre d’Abruzzo Chardonnay Polegra Pè nin perde la sumente 2025 – Bio Cantina sociale Orsogna

Terre Aquilane Igt Merlot 2022 – Masciarelli

DOMENICA 17 MAGGIO

Piazza Duomo Ore 12,00/24,00

Fiera del Vino e 10 produttori food

Cortile Palazzo Cipolloni-Cannella

Ore 17,00

Montepulciano d’Abruzzo: una doc che spazia dalla grande distribuzione, alle enoteche al fine dining

Tre assaggi alla ricerca di una nuova eleganza, riconoscibilità, identità della storica Doc.

In abbinamento le pallotte “cacio e ova” e pane della tradizione

Conduce Giampiero Cicchetti, esperto enogastronomico

Ore 19,00

Rosa Rosae Rosae Rosam, le tante declinazioni del vino in rosa

Degustazione guidata: dai rosati pronta beva ai più complessi Cerasuoli d’Abruzzo aquilani.

In abbinamento fritto di verdure e pecorino in pastella

Conduce Massimo Di Cintio, giornalista

Cortile Palazzo Di Paola

Ore 12,00

Una nuova DOCG che parla di radici

Una nascita sofferta e tanto attesa, una denominazione che, prima di parlare di un vitigno, narra di un territorio, uno spazio sospeso tra i monti alle porte del mare.

Conduce: Massimo Iafrate, relatore AIS, e il Presidente dell'Associazione Casauria DOCG Dott. Concezio Marulli

Ore 17,00

Declinazione Cerasuolo

Come i territori giocano a caratterizzare uno dei vini più iconici d'Abruzzo.

Splendide interpretazioni che raccontano il Montepulciano vestito di rosa

Conduce: Dott. Marcello Crucianelli, relatore AIS

Ore 18,30

Un pascolare lungo settimila anni

Una regione solcata dalla più grande "autostrade di anime" chiamata Transumanza. Ripercorrere strade che uniscono i vini ed i formaggi dell'Abruzzo più vero.

Tre formaggi dell'Aquilano e tre vini al loro cospetto.

Conduce: Massimo Iafrate, relatore AIS e consulente del gusto

Cortile Palazzo Benedetti

Ore 12,00

Terre dell'Aquila: dove la montagna affila il carattere del vino

Altitudine, escursioni termiche e viticoltura estrema: il volto verticale dell'Abruzzo

Un viaggio nella viticoltura di montagna, dove le condizioni climatiche e altimetriche definiscono vini di tensione, freschezza e precisione. L'Aquila racconta un Abruzzo meno noto ma identitario, fatto di altitudini importanti, forti escursioni termiche e un rapporto diretto tra ambiente e stile.

Conduce Franco Santini

Ore 17,30

Terre di Chieti: la grande provincia del vino, tra numeri e qualità

Scala produttiva e crescita qualitativa: un equilibrio possibile

Chieti è il cuore produttivo dell'Abruzzo vitivinicolo, ma negli ultimi anni ha avviato un percorso sempre più evidente verso la qualità. La degustazione mette a confronto volumi e valore, mostrando come anche in contesti produttivamente ampi sia possibile costruire identità e riconoscibilità.

Conduce Franco Santini

Moderata: Francesca Piccioli

Ore 19,00

Villamagna DOC: un cru d'Abruzzo, identità forte in pochi ettari

Un micro-territorio che punta su coerenza stilistica e riconoscibilità

Pochi ettari, un'identità chiara e un progetto condiviso: Villamagna DOC rappresenta uno dei casi più interessanti di zonazione in Abruzzo. Qui il Montepulciano si esprime con un profilo riconoscibile, frutto di condizioni pedoclimatiche specifiche e di una visione produttiva compatta.

Conduce Franco Santini

Moderata: Francesca Piccioli

