



Dal Pescara Wine Festival un messaggio al mondo del vino che deve cambiare linguaggio. Ecco tutte le aziende premiate

24 Novembre 2025 

PESCARA – “Il confronto fa bene a tutti. In Italia ci sono più di 300 vitigni autoctoni, è chiaro che ognuno ha la sua particolarità e confrontarci con aziende siciliane o toscane credo faccia bene all’Abruzzo dove la qualità sale ogni anno”.

Luca Panunzio ha sintetizzato così il senso del Premio internazionale Pescara Wine festival, andato in scena sabato nella sala consiliare del Comune e giunto alla sua 22esima edizione con l’immutato obiettivo di esaltare il forte legame con il territorio abruzzese attraverso la partecipazione di produttori, enologi e sommelier provenienti da tutta la regione.

Cinquantuno le aziende abruzzesi premiate, 6 le realtà provenienti da fuori regione, 1 maison di champagne, 1 frantoio abruzzese e un premio allo sportivo dell’anno hanno animato la lunga cerimonia al quale è intervenuto in videocollegamento anche il ministro dell’Agricoltura **Francesco Lollobrigida**.



La selezione dei vini premiati segue un rigoroso processo: incrociando i punteggi delle principali guide di settore (*Vitae*, *L’Espresso*, *Gambero Rosso*, *Vini Buoni d’Italia*, *Slow Food*), viene calcolata una classifica che ha decretato i migliori tre vini, premiati con medaglie d’oro e diplomi celebrativi. Al termine della cerimonia, è stato come sempre possibile degustare i vini premiati.

Sommelier di lungo corso, delegato dell’Ais di Pescara e titolare di una frequentatissima enoteca al centro di Pescara, Panunzio si è soffermato anche sul ruolo dell’oste in un mondo in cui i consumi di vino sembrano inesorabilmente crollare: “Serve il giusto equilibrio e, senza esagerare, se il consumatore dà la possibilità ci si può inserire con delle piccole informazioni e nozioni, veloci, sul vino e sull’abbinamento, questo sicuramente funziona. Ma no alla noia del sommelier che resta al tavolo a parlare per dieci minuti”.

E se è cambiato il linguaggio del vino, Ais docet con la nuova scheda di degustazione, anche la guida *Vitae* ha cambiato pelle: “Abbiamo un progetto di comunicazione non solo per il mercato italiano ma anche per guardare fuori dall’Italia. Vogliamo essere un sostegno per il mondo produttivo, comunicando il vino agli appassionati ma anche dando l’opportunità alle aziende di potersi rappresentare al meglio sia a livello nazionale che internazionale”, ha



osservato **Gianluca Grimani**, curatore della guida *Vitae*.

Basta dogmi nella degustazione del vino. Con la nuova scheda dei sommelier Ais si volta pagina

Marica Rendina dell'Ais Pescara, che ha presentato il Premio insieme a Panunzio, ha infine posto l'accento sull'importanza della sensibilizzazione contro la violenza sulle donne. E in occasione della manifestazione tutte le donne sono state omaggiate con un kit realizzato in collaborazione con Prodeco Pharma.

Tutti i premiati

Premio speciale alle Cantine, dove il sapere antico delle province si fa vino e memoria assegnato alle aziende: Valentini, Masciarelli, Cataldi Madonna ed Emidio Pepe.

Miglior Trebbiano d'Abruzzo: Bianchi Grilli Per La Testa (Torre Dei Beati); Trebbiano Amorotti; Fosso Cancelli (Ciavolich); Fontefico.

Miglior Pecorino d'Abruzzo: Contesa; Octava Dies (Cantina Valori); Tegeo (Nododivino); Abbazia Di Propezzano.

Miglior Vitigno Autoctono (Passerina, Cococciola, Montonico): Iskra, Malvasia, (Az. Marina Cvetic); Passerina Lepore; Bakar Passerina (Torri Cantine); Passerina Cantina Tollo.

Miglior Cerasuolo: (premia l'ambasciatore del Cerasuolo, Massimo Di Cintio): Praesidium; Capostazione (Cantina Tocco); Tenuta I Fauri; Testarossa Superiore (Az. Pasetti).

Miglior Montepulciano d'Abruzzo (Premia Ilaria Blasioli, artista): Annì Anni (Terre D'Erce); Murelle (Cantina Miglianico); Rosarubra; Iava (Az. Vigna Madre, Famiglia Di Carlo).

Miglior Montepulciano d'Abruzzo Riserva: Inferi (Az. Marramiero); Caroso Limited Edition (Cantine Citra); Santinumi (Marchesi De Cordano); Don Bosco (Cantine Bosco); Janù (Az. Jasci e Marchesani); Montepulciano Tullum Docg (Feudo Antico).

Miglior Colline Teramane Docg: Escol (San Lorenzo); Pignotto (Cantina Monti); Terra Bruna (Podere Colle San Massimo).



Miglior Spumante d'Abruzzo: Santagiusta; Le Cave Della Guardiuccia Rosè (Collefrisio); Casal Thaulero Dosage Zero; Rosè Trabocco Doc (Vinco); Metodo Classico Eredi Legonziano.

Miglior Vino dolce: Moscatello di Castiglione (Tenuta Secolo IX); Dovizia Moscato Passito (Cantina Novaripa); Passito San Lorenzo.

Miglior Cantina d'Abruzzo: Valle Reale; Tiberio; Barone Cornacchia; Zazzara Fausto.

Miglior Villamagna Doc: Torre Zambra; Valle Martello; Cascina del Colle; Cantina Villamagna.

Il Bianco Di Giulio, Premio Speciale al Vino rivelazione 2025: Pecorino Don Armando (Cantina Lidia e Amato).

Premio Speciale Autoabruzzo, Memorial Salvatore Di Lena: Inoltre (Az. Inalto), esempio mirabile di Viticoltura eroica.

Miglior Bianco d'Italia: Poggio Triale (Tenuta La Pazzaglia) di Castiglione In Tevernina (Viterbo). Miglior Rosso d'Italia: Vigna del Generale (Fattoria Nicolucci) di Predappio Alta (Forlì/Cesena).

Cantina dell'anno: Podere Sapaio – Bolgheri.

Miglior Vino da meditazione: Marsala Vergine (Cantine Florio, Marsala).

An Emotional Wine: Champagne Brut, Maison Burtin, Epernay.

Miglior Olio Evo d'Abruzzo: Cultivar Toccolana (Comunità di prodotto e territorio Toccolana).
Miglior Vino d'Italia da Viticoltura eroica: Dall'Isola (Joaquin).

Sportivo dell'anno (Studio Pace): Samuele Di Pasquale, medaglia d'argento ai Campionati Italiani Di Horse Ball; miglior marcatore del Campionato Italiano Categoria Senior (Gruppo Sportivo Tavo Horse Club Ssd).

pubbliredazionale