



Vinorum, il mondo del vino abruzzese in piazza e cortili dell'Aquila. “Nella Capitale della cultura per ribadire il valore della produzione enologica”

18 Maggio 2026 

L'AQUILA – “Una manifestazione in crescita, è l'evento più grande dell'Abruzzo e ci sono sempre più cantine che partecipano. Tantissimi i giovani che si avvicinano al vino in modo consapevole anche grazie alla presenza dei produttori che spiegano i loro vini e raccontano la loro filosofia”.

Così Barbara Lunelli, della società Blunel che lo organizza, nel tracciare il bilancio della seconda edizione di Vinorum che all'Aquila nel fine settimana ha richiamato cinquanta cantine da tutto l'Abruzzo oltre ad una serie di approfondimenti diffusi in tre cortili del centro storico – Palazzo Cipolloni Cannella, Palazzo Di Paola e Palazzo Benedetti – che si era aperto venerdì con un momento in ricordo del compianto Luigi Cataldi Madonna.

*Dal concetto al vino: l'eredità di Luigi Cataldi Madonna. La figlia Giulia:
“Sperimentare, questo esempio lascia ai giovani”*

“Una manifestazione all'insegna dell'eccellenza, il vino non è una bevanda alcolica ma qualità, storia, cultura e identità di un territorio”, ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura **Emanuele Imprudente**. “Nella Capitale italiana della cultura questo evento calza a pennello per valorizzare una regione enologica e la sua capacità di interpretare l'espressione di una terra unica. La cultura del vino si sta affermando sempre di più e oramai anche L'Aquila ha una sua attività di promozione legata al vino”.

“Il vino è cultura, L'Aquila è Capitale italiana della cultura quindi quale contesto migliore per celebrare il patrimonio enologico regionale”, ha fatto osservare Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo.

Trebbiano, Montepulciano e Cerasuolo al centro delle masterclass condotte dai sommelier della Fis nel cortile di Palazzo Cipolloni Cannella: “È stato molto interessante anche affrontare le dinamiche sociali legate ai consumi”, ha detto il delegato Fis **Antonello Moscardi**.