



Vinorum, L'Aquila per tutto il fine settimana capitale dell'enologia abruzzese

15 Maggio 2026 

L'AQUILA – “Edizione bagnata, edizione fortunata”, con queste parole il vicepresidente della Regione Abruzzo con delega all'Agricoltura, **Emanuele Imprudente**, ha salutato l'apertura della seconda edizione del festival del vino d'Abruzzo, promosso dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo insieme alla Regione Abruzzo e organizzato da Blunel di **Barbara Lunelli**.

Il maltempo, infatti, non ha scalfito l'entusiasmo dei partecipanti all'inaugurazione di piazza Duomo a L'Aquila.

“La presenza di ben 52 cantine abruzzesi e 250 etichette in degustazione conferma l'unicità e la qualità di questo evento, che è alta quanto la qualità del nostro vino, un appuntamento capace di unire produzione, cultura e promozione territoriale e rafforza il ruolo del capoluogo di Regione come centro di riferimento per le grandi manifestazioni identitarie regionali”.

“Vinorum è molto più di un evento enologico: è un luogo in cui il vino si fa cultura e leva di sviluppo economico e turistico – ha aggiunto Imprudente – . Nella straordinaria cornice di una città che è Capitale italiana della Cultura 2026 e dei suoi splendidi cortili, raccontiamo un Abruzzo del vino che cresce in consapevolezza e capacità di posizionarsi sui mercati”.

Dal villaggio, il percorso si estende lungo corso Vittorio Emanuele II fino ai cortili dei palazzi storici del centro, trasformati in luoghi di incontro, degustazione e approfondimento.



Tra gli appuntamenti della prima giornata, a Palazzo Spaventa l'omaggio sentito a **Luigi Cataldi Madonna**, figura centrale dell'enologia abruzzese e italiana, scomparso l'8 dicembre 2025 e considerato vero e proprio pioniere della viticoltura di montagna.

Nell'incontro, moderato da **Giorgio D'Orazio**, alla presenza della figlia **Giulia Cataldi Madonna** e del giornalista **Camillo Langone**, il vicepresidente ha sottolineato il grande valore umano e professionale di Cataldi Madonna.

“Abbiamo fortemente voluto questo momento, perché nella figura di Cataldi Madonna l'Abruzzo del vino ha trovato un grande interprete e un uomo di grande estro, capace di dare una forte spinta all'innovazione e una assoluta capacità di unire e conciliare memoria,



pensiero e visione del futuro del vino”.

Il programma

VENERDI 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

Moderà Giorgio D’Orazio

Intervengono Giulia Cataldi Madonna e il giornalista Camillo Langone

Cortile Palazzo Cipolloni-Cannella

Attività realizzate a cura della Federazione Italiana Sommelier Abruzzo e coordinate da Antonello Moscardi

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, enologo

Ore 19,00

Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino

Quali le differenze. Due Trebbiani e un Pecorino: confronto alla cieca. In abbinamento zuppa di ceci e farro e pancotto della tradizione.

Conduce Leonardo Seghetti, enologo

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:

Domenico Pasetti (cantina Pasetti)

Mario Panunzi

Camillo Zulli, enologo cantina Orsogna

Angelo Radica, presidente Città del Vino e presidente Recevin, la rete delle Città del Vino d'Europa

Paolo Simoni (cantina Castelsimoni)

Roberto Cipresso (comitato tecnico scientifico del Cervim)

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 di Chieti Chardonnay Pe nin perde la sumente polegra 2023 – Bio Cantina sociale
Orsogna

DOMENICA 17 MAGGIO

Piazza Duomo Ore 12,00/24,00
Fiera del Vino con oltre 50 cantine 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, sommelier

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.
Conducono 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

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