

A Slow Wine Fair 50 espositori abruzzesi. Cataldi protagonista con un'annata storica custodita dalla Banca del Vino di Pollenzo

20 Febbraio 2026

di Redazione



PESCARA – L'Abruzzo è tra i protagonisti della quinta edizione di Slow Wine Fair, la manifestazione dedicata al vino buono, pulito e giusto che si svolge a Bologna dal 22 al 24 febbraio. Organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food, per la seconda volta in contemporanea con Sana Food, quest'anno riunisce oltre 1.100 espositori provenienti da 27 Paesi e da tutte le regioni italiane intorno al tema della giustizia sociale nel mondo del vino.

Un vino davvero buono e pulito, secondo la visione di Slow Food, deve essere anche giusto: prodotto senza sfruttare lavoratori e territori, capace di generare valore condiviso, lavoro

dignitoso, inclusione e nuove opportunità.

È su questi temi che la Slow Wine Fair 2026 diventa terreno di dialogo tra produttori, esperti, ricercatori, consorzi, istituzioni, buyer e professionisti dell'Horeca.

Attraverso un ricco programma di conferenze, masterclass e incontri, l'evento invita a riflettere sul ruolo sociale del vino come strumento di integrazione dei lavoratori stranieri, di promozione dell'imprenditoria femminile e giovanile, e di rigenerazione delle Terre Alte.

L'Abruzzo secondo la guida Slow Wine 2026

L'Abruzzo conferma la sua vitalità con produzioni che spaziano dalla costa alla montagna. Il Cerasuolo d'Abruzzo vive un momento felice, sempre più apprezzato per colore e versatilità. In difficoltà invece il Montepulciano, penalizzato da scelte stilistiche datate e da un'immagine commerciale poco curata, ma con alcuni esempi virtuosi in chiave moderna.

Cresce l'interesse per i vini bianchi, che nelle degustazioni hanno convinto più dei rossi. Brilla il Trebbiano d'Abruzzo, discreto ma profondo, mentre il Pecorino mostra un ampio spettro espressivo. Promettente anche il lavoro sulle sottozone della Doc Abruzzo.

Le ultime annate, climaticamente estreme, evidenziano i vantaggi (e i limiti) della pergola abruzzese.

I 50 espositori abruzzesi a Slow Wine Fair

Provincia di Chieti

Agricola Olivia – Casalbordino

Azienda Agricola Valle Martello – Villamagna

Cantina Wilma – Chieti

Cantine Mucci – Torino di Sangro

Cantine Caravaggio – Rocca San Giovanni

Celenza Vini – Vasto

Consorzio Tutela Vini D'Abruzzo – Ortona

Fattoria Teatina – San Giovanni Teatino

Fontefico – Vasto

Gioia del Sole Srl – Ripa Teatina

Il Feuduccio – Chieti

Nododivino – Ortona

Pesolillo Tenuta Agricola – Chieti

Rabottini Vini – Chieti

Tenuta I Fauri – Ari

Zappacosta Vini – Chieti

Provincia dell'Aquila

Cataldi Madonna – Ofena

Guerino Pescara Pevì – Pratola Peligna

Provincia di Pescara

Gianluca Salce – Tocco de Casauria

Marina Palusci Natural Wine – Pianella

Marramiero – Rosciano

Speranza – Rosciano

Tenuta Arabona – Manoppello Scalo

Tenuta del Priore – Collecorvino

Tenuta Rosarubra – Pietranico

Tenuta Tre Gemme – Catignano

Torre Raone – Loreto Aprutino

Provincia di Teramo

Abbazia Di Propezzano – Morro D’Oro

Ausonia – Atri

Azienda Agricola Bio Vitivinicola Pepe Stefania – Torano Nuovo

Azienda Agricola Massetti Francesco – Colonnella

Azienda Agricola Ciccone – Bisenti

Azienda Agricola Faraone – Giulianova

Barone Cornacchia – Torano Nuovo

Casachiara – Castellalto

Centorame – Casoli Di Altri

Cerulli Spinozzi – Canzano

Fattoria Nicodemi – Notaresco

Lidia & Amato – Controguerra

Monti – Controguerra

Tenuta Terraviva – Tortoreto

Valori – Sant’Omero

Vini Cordoni – Ancarano

Vinum Hadrianum – Atri

Gli amari e gli spirits

Scuppoz – Contrada Scalepicchio

L'Abruzzo nella Fiera dell'Amaro d'Italia

A Slow Wine Fair l'Abruzzo è rappresentato anche nella Fiera dell'Amaro d'Italia, organizzata in collaborazione con Amaroteca e Anadi-Associazione Nazionale Amaro d'Italia.

La sesta edizione torna a BolognaFiere con l'area dedicata agli spirits, e 48 realtà da 15 regioni italiane, selezionate secondo precisi criteri, quali l'utilizzo di ingredienti locali e provenienti da coltivazioni sostenibili e di prodotti a basso impatto ambientale.

Dall'Abruzzo torna Scuppoz, che dal 1982 produce liquori nel rispetto della natura e della comunità, tra cui spiccano la Genziana delle Pecore, la Ratafià e il Gin Agrumatico.

Le masterclass

Si parte il 22 febbraio alle 15 con Biodinamica, vino e tempo, una riflessione sulla capacità evolutiva del vino, frutto dell'equilibrio tra vitalità del vigneto, scelte di cantina e andamento dell'annata. In degustazione sei etichette capaci di dialogare con lo scorrere degli anni, tra cui per l'Abruzzo il Pecorino Machaon di Ausonia, accanto a vini italiani ed europei.

Alle 16 del 22 febbraio, Paese che vai, vite che trovi propone un viaggio nei sistemi tradizionali di allevamento – alberello, pergola, raggiera, alberata – per comprendere come la forma della vite incida su maturazione, equilibrio e profilo aromatico. Presente l'Abruzzo con il Trebbiano d'Abruzzo "Per iniziare" 2022 di Rabottini, insieme a etichette provenienti da diverse regioni italiane.

Il 23 febbraio alle 16, Vini tappati a vite: una scelta da sommelier affronta uno dei temi più divisivi del mondo del vino attraverso il punto di vista di professionisti del servizio, tra cui l'abruzzese **Pascal Tinari** (Villa Maiella, 1* Michelin). In degustazione anche due realtà regionali: Cupo 2023 di Pietracupa e Trebbiano d'Abruzzo Sup. Mario's 49 2021 di Tenuta Terraviva, in un confronto dedicato a qualità, evoluzione e percezione della chiusura a vite.

Chiude il 24 febbraio alle 11 Cerasuolo d'Abruzzo: racconto senza tempo, dedicata a uno dei vini simbolo della regione, capace di coniugare struttura e freschezza e di sorprendere anche nell'evoluzione. In assaggio le etichette di Pettinella, Faraone, Famiglia Febo, Tenuta del Priore e Cataldi Madonna, con un ospite finale a sorpresa.

L'area Banca del Vino - Annate Storiche

Novità dell'edizione 2026 è l'area della Banca del Vino di Pollenzo che, custodendo più di

50.000 bottiglie di etichette storiche, è diventata un punto di riferimento del settore enologico.

Dal 2004, anno della sua inaugurazione, la Banca seleziona e conserva i migliori vini italiani all'interno del sito Unesco dell'Agenzia di Pollenzo, disponendo ad oggi di bottiglie rarissime e rafforzando al tempo stesso il valore culturale del luogo.

Slow Wine Fair rappresenta il punto d'incontro tra queste eccellenze del panorama vinicolo e i visitatori, grazie alla possibilità di degustare le annate storiche nell'area dedicata.

Sei appuntamenti per ripercorrere i primi passi di un viaggio che prosegue fino agli stand delle annate correnti.

Durante la quarta degustazione, il 23 febbraio alle 13,30, l'Abruzzo diventa parte integrante dell'esperienza con un Montepulciano d'Abruzzo Malandrino del 2017, della cantina Cataldi Madonna.