

Torna il Villamagna Wine Festival: degustazioni e sensibilizzazione al rosso d'estate

22 Giugno 2026

di **Redazione**



VILLAMAGNA — Torna il Villamagna Wine Festival, l'appuntamento annuale che trasforma Piazza Europa nel cuore pulsante di una delle denominazioni più identitarie d'Abruzzo.

Sabato 27 giugno, dalle ore 18,00 a notte fonda, il borgo medievale di Villamagna ospiterà la terza edizione di un festival che non è solo degustazione, ma progetto culturale e strumento di promozione territoriale.

Un percorso di crescita collettivo

Dal riconoscimento della Doc a oggi, i produttori del Villamagna Doc hanno costruito un percorso di promozione che pochi territori di questa dimensione possono vantare. Nel 2018 è nata la rete Generazioni del Villamagna Doc per unire le cantine sotto una visione comune. Nel 2022 la presentazione collettiva al Vinitaly. Nel 2023 le prime degustazioni ufficiali a Milano (ristorante stellato Sadler) e a Roma (Bibenda).

Nel 2024 il tour in Nord Europa – Amsterdam e Copenhagen – e il lancio di Inedita, l'anteprima ufficiale del Villamagna Doc. Nel 2025 la pubblicazione della Zonazione viticola, progetto scientifico curato dallo staff del Prof. Lucio Brancadoro dell'Università degli Studi di Milano.

Dietro ogni passo c'è il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che affianca i produttori riconoscendo nel Villamagna Doc una delle espressioni più autentiche e promettenti del panorama vitivinicolo regionale.

“Il Villamagna Doc rappresenta una delle espressioni più autentiche e promettenti del panorama vitivinicolo abruzzese. Sostenere iniziative come il Wine Festival significa dare continuità a un lavoro di valorizzazione che parte dai territori e si traduce in identità, qualità e riconoscibilità”, dice **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

“Lavorare in sinergia con le istituzioni e con le realtà del territorio ci permette di far crescere il progetto Villamagna Doc in modo coerente, condiviso e duraturo. Dare continuità alle iniziative di promozione è fondamentale per la crescita del brand Villamagna Doc” dice **Katia Masci**, presidente dell'Associazione Produttori Villamagna Doc.

La promozione che cambia: parlare a chi ancora non sa

La promozione del vino sta cambiando. Il consumatore esperto è già fidelizzato. La sfida vera è parlare a chi si avvicina al vino per la prima volta, a chi percepisce il settore come un club chiuso per addetti ai lavori, a chi vorrebbe capire ma non sa da dove cominciare.

Il Villamagna Wine Festival 2026 raccoglie questa sfida. Alle 18,15, alla Sala Civica Matteo Sanminiato, aprirà Wine The Gap — la formula ideata dal Movimento Turismo del Vino Abruzzo dedicata a ragazze e ragazzi under 25, alla sua seconda edizione a Villamagna.

Il professor **Leonardo Seghetti**, esperto enogastronomo di lunga esperienza, condurrà una

Masterclass in forma di conversazione aperta sul Villamagna Doc: niente schede tecniche, niente punteggi, niente linguaggio da sommelier. Solo curiosità, sorsi e la possibilità di fare domande senza sentirsi in difetto.

Il rosso d'estate: una sfida culturale

Il fil rouge del festival 2026 è una domanda scomoda: «chi l'ha detto che d'estate si beve solo bianco?»

A rispondere sarà Franco Santini, giornalista ed esperto di vino tra i più autorevoli del panorama italiano, che condurrà due sessioni di Masterclass Villamagna Doc — alle 19,30 e alle 20,45 — dedicate al tema del rosso nella stagione calda. Temperatura di servizio, abbinamenti, occasioni: un'ora per ciascuna sessione per smontare un luogo comune e restituire al Villamagna Doc la sua dignità di vino da tutto l'anno. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione su Eventbrite.

Una serata che non finisce

Dalle 18,30, i sette produttori della denominazione – Agricosimo, Cantina Villamagna, Cascina del Colle, Palazzo Battaglini, Piandimare, Torre Zambra e Valle Martello – accolgono il pubblico lungo le vie del centro storico con i banchi d'assaggio, accompagnati dallo street food autentico del territorio.

Alle 20,00 il festival si accende in Piazza Europa: Photobooth, musica dal vivo, brindisi collettivi. Dalle 23,00 il Villamagna Wine Festival diventa Night Out: musica in vinile curata dal dj Alessandro Piccinino per una festa sotto le stelle.

Il valore istituzionale di un progetto che cresce

Il Villamagna Wine Festival non è solo un evento. È la prova che un gruppo di piccoli produttori, quando lavora insieme con un obiettivo condiviso, riesce a costruire qualcosa che va oltre la somma delle singole parti. La denominazione acquisisce visibilità, il borgo si anima, il territorio torna al centro di un racconto che merita di essere ascoltato a livello regionale e nazionale.

Una denominazione con radici nel Medioevo

Il Villamagna Doc è una denominazione recente. Ma la vocazione viticola di questo territorio è documentata fin dalla bolla papale di Niccolò II del 1059, e il nome stesso del borgo lo

racconta: dal latino villa magna, grande fattoria, residenza con podere. Quasi un quarto dei suoi 2.300 abitanti lavora nel mondo del vino e quasi ogni famiglia ha la sua piccola vigna.

La denominazione è stata riconosciuta ufficialmente con Decreto del 20 aprile 2011. Produce un rosso ottenuto da Montepulciano almeno per il 95%, in due tipologie - Base e Riserva - su un'area di 85 ettari tra i comuni di Villamagna, Bucchianico e Vacri, su colline soleggiate e ben esposte a sud, ad altitudini tra i 30 e i 180 metri. La produzione attuale è di 80.000 bottiglie.

Il Villamagna Doc esprime il volto più elegante del Montepulciano d'Abruzzo: profumi complessi, grande struttura, persistenza gusto-olfattiva. Una denominazione piccola, ma già presidiata dalle guide più autorevoli: Vinous (93,5 punti di Antonio Galloni), James Suckling, Wine Enthusiast, AIS, Bibenda e Gambero Rosso, che ha assegnato i Tre Bicchieri sia nel 2024 che nel 2025.