



Vinorum, nel weekend all'Aquila il festival del vino d'Abruzzo. Ecco il programma

11 Maggio 2026 

L'AQUILA – In centro storico a L'Aquila, torna, alla sua seconda edizione, Vinorum, Festival del Vino d'Abruzzo, il più grande evento regionale dedicato al vino e alle sue radici promosso dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, con la Regione Abruzzo.

Dal 15 al 17 maggio, piazza Duomo e i cortili dei palazzi storici della città Capitale italiana della Cultura 2026, si trasformeranno in uno spazio diffuso di incontro, scoperta e degustazione per raccontare l'Abruzzo e le sue produzioni vitivinicole, con tre giornate pensate per valorizzare l'indissolubile legame tra vino e territorio. Un legame che non è solo produttivo, ma culturale, storico e paesaggistico.

Cinquantadue cantine, duecentocinquanta etichette in degustazione e dieci food track con il meglio delle produzioni gastronomiche regionali, racconteranno dal villaggio del vino di piazza Duomo l'enologia abruzzese, grazie anche all'incontro diretto con i vignaioli e le vignaiole.

Inoltre, dagli stand allestiti in piazza, wine lovers, visitatori e curiosi potranno spostarsi lungo Corso Vittorio Emanuele II e raggiungere i cortili dei palazzi storici che ospiteranno masterclass, convegni, degustazioni guidate.

Tra le novità della tre giorni aquilana, la presenza del trenino del vino che accompagnerà i visitatori fino alla Fontana delle 99 Cannelle e alla Basilica di Collemaggio, passando attraversando la città, con soste a tema che vedranno la presenza di sommeliers pronti, ad ogni tappa, a far degustare vini legati a questo e a quel monumento.

Ecco allora che L'Aquila, con il suo straordinario patrimonio architettonico e simbolico, diventerà il palcoscenico ideale di un originale racconto che parte da calici e bottiglie e si fa occasione di conoscenza e promozione di storie, tradizioni, luoghi.

“Vinorum è indubbiamente un'occasione strategica per valorizzare il comparto vitivinicolo abruzzese e rafforzare il legame tra produzioni di qualità e territorio – spiega il vicepresidente della Regione ed assessore all'Agricoltura **Emanuele Imprudente** – Iniziative come questa contribuiscono a promuovere un modello di sviluppo in grado di unire la bellezza dei luoghi, la storia e le tradizioni al mondo produttivo e alle cantine abruzzesi e di nuove opportunità di crescita per le nostre imprese vitivinicole e per l'intero sistema turistico regionale”.



“Con Vinorum abbiamo l’ambizione di raccontare un Abruzzo del vino che ha voglia di crescere, di fare sempre meglio e che è sempre più consapevole della propria identità e del proprio valore e lo faremo da L’Aquila, capitale italiana della Cultura 2026 – dichiara il presidente del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo **Alessandro Nicodemi** -. Il vino è il risultato di un dialogo continuo tra territorio, produttori e cultura: portarlo nel cuore del capoluogo di regione, in un contesto così ricco di storia e significato, significa rafforzare questo legame e condividerlo con un pubblico sempre più ampio”.

“Già da settimane stiamo ricevendo prenotazioni per gli eventi nei cortili e numerosi contatti con richieste di informazioni; segno che la rassegna suscita curiosità ed interesse – aggiunge **Barbara Lunelli**, della società Blunel che con il Consorzio organizza Vinorum – . Le degustazioni e gli incontri si snoderanno tra piazza Duomo e suggestivi cortili di palazzi storici, trasformando la città in un itinerario esperienziale dove vino, arte e cultura dialogano in modo naturale e coinvolgente. Mi piace ricordare che il festival è l’evento sul mondo vino più importante d’Abruzzo e che può fregiarsi della presenza, non scontata, dei produttori che parteciperanno alla tre giorni”.

“Vinorum – sottolinea il vicesindaco del capoluogo d’Abruzzo **Raffaele Daniele** – non è solo una rassegna enologica, ma un’esperienza immersiva che unisce gusto, conoscenza e identità. In un anno così significativo per L’Aquila, l’evento contribuisce a rafforzare il ruolo della città come centro culturale e luogo di incontro, capace di raccontare il territorio abruzzese in tutte le sue sfumature”.

Al festival del vino d’Abruzzo non mancherà, poi, uno sguardo oltre i confini regionali con la presenza del Cervim, organismo internazionale con sede in Valle d’Aosta che promuove studi e ricerche sulla coltura della vite nelle zone di montagna in forte pendenza o delle piccole isole, la cosiddetta viticoltura eroica.

Tra gli appuntamenti da segnalare l’omaggio a **Luigi Cataldi Madonna** figura chiave dell’enologia abruzzese ed italiana, scomparso l’8 dicembre 2025, considerato un pioniere della viticoltura di montagna.

La degustazione, ospitata nel cortile di Palazzo Spaventa dal titolo Dal concetto al vino: la lezione di Luigi Cataldi Madonna, sarà moderata da **Giorgio D’Orazio**. Interverranno **Giulia Cataldi Madonna** e il giornalista **Camillo Langone**.

Il programma della rassegna prevede degustazioni guidate, incontri tematici e momenti di approfondimento curati da esperti del settore, sommelier ed enologi.



Particolare attenzione sarà dedicata al rapporto tra vino e territorio: dalle interpretazioni del Montepulciano d'Abruzzo alle espressioni dei vini di montagna, fino alle nuove sperimentazioni e alla viticoltura biologica.

Ogni appuntamento sarà un viaggio attraverso paesaggi diversi, dalle colline della costa alle aree interne. Un'occasione unica per appassionati, operatori del settore e visitatori, per vivere il vino non solo come prodotto, ma come storia, paesaggio e comunità.

Il programma completo è pubblicato sul sito www.vinidabruzzo.it/vinorum.

Degustazioni e masterclass sono ad ingresso libero ma su prenotazione dal sito vinidabruzzo.it e al link

<https://www.eventbrite.com/e/biglietti-vinorum-festival-del-vino-dabruzzo-1988164826516?aff=ebdsshcopyurl&utm-campaign=social&utm-content=attendeeshare&utm-medium=discovery&utm-term=>.

L'ingresso alla Fiera del Vino in piazza Duomo prevede invece un ticket per le degustazioni direttamente negli stand.

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.

www.virtuquotidiane.it Vinorum, nel weekend all'Aquila il festival del vino d'Abruzzo. Ecco il programma



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