



Vinitaly 2026, l'Abruzzo raddoppia tra la fiera e il fuorisalone con degustazioni a 80 metri d'altezza e masterclass

2 Aprile 2026 

VERONA – Ci sarà anche l'Abruzzo al Vinitaly and the City. Per la prima volta il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo e la Regione bissano la presenza a Verona, con degustazioni e masterclass dirette ai consumatori organizzate nel fuori salone da venerdì a domenica. Ma le novità per la 58esima edizione saranno tante anche all'interno della fiera che si svilupperà dal 12 al 15 aprile.

Oltre 300 etichette in degustazione nello spazio dell'enoteca regionale, 97 cantine presenti (di cui 52 riunite nell'area consortile e 45 aziende private), 6 appuntamenti che raccontano produzioni vitivinicole, agricoltura, enoturismo e attività di promozione.

E ancora l'anteprima del progetto "Abruzzo Virtual Tour", esperienza immersiva che accompagnerà i visitatori in un viaggio virtuale tra vigne, denominazioni e territori; una masterclass sul Pecorino d'Abruzzo, guidata dalla prima donna Master of Wine, **Cristina Mercuri**, con un omaggio a **Luigi Cataldi Madonna**, scomparso a dicembre 2025.

Una partecipazione, quella abruzzese, che vede insieme Regione, Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo e cantine private a conferma dell'interesse suscitato, nel panorama enologico italiano ed internazionale, dalla vitivinicoltura abruzzese, con una produzione che supera i 3 milioni di ettolitri su 32.000 ettari vitati e un export in crescita verso Stati Uniti e Germania.

"Il settore vitivinicolo è uno dei motori dell'economia regionale e della nostra identità produttiva e Vinitaly è la vetrina ideale per mostrare la qualità e la visione del nostro modello di sviluppo agricolo e vitivinicolo – ha precisato **Emanuele Imprudente**, vicepresidente della Regione Abruzzo ed assessore all'Agricoltura -. Continua, pertanto, il nostro impegno sostenere la competitività delle imprese attraverso innovazione tecnologica, viticoltura di precisione e gestione sostenibile delle risorse, valorizzando la biodiversità regionale che rappresenta la vera ricchezza del territorio".

"Siamo tra le regioni più dinamiche – ha rilevato **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo – nell'affrontare un evento standardizzato offrendo sempre qualche spunto in più per far conoscere una regione che ha ancora tanto da offrire".

Come sempre nello stand Abruzzo oltre alle degustazioni delle oltre 300 etichette dell'enoteca consortile, sarà allestito un corner dedicato allo Spumante d'Abruzzo, con



assaggi di metodo italiano e metodo classico, tutto Doc, e sarà possibile entrare nello spazio immersivo “Abruzzo Virtual Tour” e conoscere, indossando un visore, territori, denominazioni e luoghi di interesse. Infine, dopo il successo delle passate edizioni, sarà allestito lo spazio “Trabocco & Mixology” per sorseggiare cocktail a base di Trabocco Spumante, ideati da Bartenders Group Italia.

L'attenzione quest'anno sarà concentrata sul “Pecorino d'Abruzzo: l'energia di un territorio” che rappresenterà, martedì 14 aprile, alle 14,30, uno dei momenti più significativi in fiera. Condotta da Cristina Mercuri con la partecipazione del giornalista **Giorgio D'Orazio**, la degustazione sarà un viaggio attraverso le diverse espressioni territoriali di questo vitigno bianco in grande ascesa. Un omaggio speciale sarà riservato alla memoria del professor **Luigi Cataldi Madonna**, pioniere del Pecorino d'Abruzzo, figura chiave nel rilancio enologico della regione.

Oggi con oltre 2.000 ettari vitati, il Pecorino d'Abruzzo si distingue per freschezza, struttura e capacità di evoluzione, imponendosi come uno dei bianchi più rappresentativi della nuova stagione dei vini italiani. La masterclass mostrerà come il vitigno riesca a esprimere sfumature diverse a seconda delle zone di produzione, dal mare alla montagna, sintetizzando la ricchezza del territorio.

L'altro appuntamento di rilievo firmato Consorzio Vini d'Abruzzo è dedicato al Cerasuolo d'Abruzzo Doc, protagonista per tre giorni (venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 aprile) dell'evento “Brindisi da Cartolina” nella suggestiva cornice della Torre dei Lamberti, nel cuore di Verona, per la rassegna Vinitaly and the City. A 84 metri d'altezza, il pubblico potrà vivere un'esperienza unica, degustando una selezione di etichette di Cerasuolo ammirando il panorama sui tetti della città scaligera. Un'esperienza multisensoriale che unirà la grazia del “quinto colore del vino abruzzese” (quel tono cerasa brillante e intenso che lo distingue) all'emozione di un brindisi sospeso tra cielo e città.

Inoltre, nel giorno di apertura del Vinitaly, domenica 12 aprile, la terrazza della Torre dei Lamberti ospiterà anche un aperitivo riservato alla stampa e su invito, interamente dedicato al Cerasuolo d'Abruzzo, un'occasione unica per presentare l'evoluzione e la crescita di questo vino simbolo dell'Abruzzo ottenuto da uve Montepulciano. Negli ultimi anni, infatti, il Cerasuolo ha conosciuto un'espansione significativa, raggiungendo circa 12 milioni di bottiglie e consolidandosi tra i rosati italiani più riconoscibili e apprezzati.

Quest'anno sarà anche il debutto della nuova Docg Casauria, recentemente riconosciuta.

La partecipazione a Vinitaly 2026 avviene nel segno del “Modello Abruzzo”, entrato in vigore



nel 2024, che si concretizza in una riorganizzazione su due pilastri: da un lato semplificazione con l'introduzione dell'unica Igp "Terre d'Abruzzo" per rendere la produzione più riconoscibile in Italia e all'estero; dall'altro la valorizzazione delle differenze con la possibilità di menzionare in etichetta le quattro province (Terre di Chieti, Colline Pescaresi, Terre dell'Aquila, Colline Teramane) per le tipologie Superiore e Riserva, esaltando la biodiversità di un territorio che spazia dal mare alla montagna.

Il programma completo

Veronafiere Stand Abruzzo|Padiglione 12|Sala Conferenze Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

Domenica 12 aprile

Ore 14.30 - "Le Parole del Vino", prospettiva al femminile sulla comunicazione enoica, con Barbara Sgarzi, giornalista, sommelier e docente (a cura di FISAR)

Ore 16.00 - "Abruzzo Virtual Tour", presentazione del progetto immersivo del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

Lunedì 13 aprile

Ore 11.00 - Presentazione della 64ª Fiera Nazionale dell'Agricoltura di Lanciano (a cura di Lancianofiera)

Ore 12.00 - Presentazione della nuova DOCG Casauria

Ore 14.30 - Focus sull'Enoturismo e presentazione del 21° Rapporto Città del Vino, ricerca Nomisma.

Ore 17.00 - Trabocco & Mixology, degustazione di cocktail a base di Trabocco Spumante.

Martedì 14 aprile

Ore 14.30 - Masterclass "Pecorino d'Abruzzo: l'energia di un territorio, la memoria di un pioniere". Omaggio a Luigi Cataldi Madonna, con la Master of Wine Cristina Mercuri e il giornalista Giorgio D'Orazio

Ore 17.00 - Trabocco & Mixology, Trabocco & Mixology, degustazione di cocktail a base di Trabocco Spumante.

Tutti i giorni

Enoteca consortile con oltre 300 etichette e 97 cantine partecipanti

Corner Spumante d'Abruzzo (con degustazioni di spumanti metodo italiano e metodo classico)

VINITALY AND THE CITY - Torre dei Lamberti, Verona

www.virtuquotidiane.it Vinitaly 2026, l'Abruzzo raddoppia tra la fiera e il fuorisalone con degustazioni a 80 metri d'altezza e masterclass



“Brindisi da Cartolina – Il Cerasuolo d’Abruzzo conquista la vetta”

Venerdì 10 aprile: 18.00 – 23.00

Sabato 11 aprile: 15.00 – 23.00

Domenica 12 aprile: 15.00 – 19.00

