

A L'Aquila arriva il Festival del Vino d'Abruzzo: gli eventi e le degustazioni di Vinorum

12 Maggio 2025



Riceviamo e pubblichiamo un comunicato stampa di Vini d'Abruzzo

Dal 16 al 18 maggio, il cuore dell'Aquila si trasformerà in una vera e propria capitale enogastronomica con la **prima edizione di VINORUM - Festival del Vino d'Abruzzo**. Un evento che vuole raccontare al grande pubblico l'anima autentica del territorio attraverso calici e tante attività collaterali.

In un contesto unico, tra Piazza Duomo e i chiostri del centro storico, **appassionati e curiosi** potranno vivere un'esperienza immersiva tra i sapori e i profumi dei migliori prodotti enogastronomici d'Abruzzo. L'iniziativa, supportata dal **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**, dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo e dall'agenzia Blunel, con il patrocinio del Comune dell'Aquila, proporrà: degustazioni, tavole rotonde, masterclass con abbinamenti wine&food, incontri con i produttori, percorsi di approfondimenti storico culturali, streetfood e molto altro. Tutti i giorni dalle 12 alle 24 gli stand saranno aperti al pubblico e sarà possibile assaggiare ed acquistare le migliori eccellenze locali.

*“VINORUM è una straordinaria vetrina per i nostri produttori e per il patrimonio vitivinicolo abruzzese. Un’occasione per mostrare quanto questo territorio sia in grado di esprimere qualità, identità e visione. Un evento in una città simbolo della resilienza abruzzese e che si prepara ad essere – nel 2026 – anche Capitale italiana della Cultura”, ha affermato **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio.*

*Di “grande evento che porterà la città dell’Aquila al centro dell’attenzione del mondo del vino nazionale”, ha parlato l’assessore regionale **Emanuele Imprudente**. “Durante le tre giornate, le degustazioni e le masterclass si uniranno al valore storico della città, con un approccio che ci avvicina all’Aquila Capitale della Cultura 2026. È un modo per accendere ancora una volta i riflettori sul mondo del vino abruzzese che ormai ha acclarato la sua capacità di incidere in termini di marketing sul territorio Abruzzo, ma anche in termini economici”.*

*“Non potevamo che scegliere piazza Duomo, la piazza più bella d’Abruzzo, per ospitare il più grande evento sul vino della regione”, ha commentato **Barbara Lunelli**, di Blunel. “Per tre giorni andremo a creare un autentico salone del gusto, dedicato a chi ama il buon bere e il buon mangiare. Durante l’evento si potranno vivere esperienze gustative eccezionali, incontrare produttori, scoprire nuove etichette, ma anche fare tanta cultura sul vino”.*

*“L’anno scorso abbiamo scommesso su una grande manifestazione di vino e prodotti tipici nella nostra splendida Piazza Duomo”, ha aggiunto il vicesindaco dell’Aquila, **Raffaele Daniele**, “oggi grazie anche all’intervento della Regione Abruzzo cresciamo ancora di più e ci candidiamo ad essere un punto di riferimento nel settore.”*

Ad animare Piazza Duomo oltre 40 aziende vinicole provenienti da tutta la Regione e 12 espositori di specialità alimentare (formaggi e salumi artigianali, arrostitini di pecora, caciocavallo impiccato, bruschette, stracotto di pecora, pallotte cacio e ova e pecorino fritto).

Da venerdì a domenica oltre all’area espositiva in piazza Duomo, in programma un fitto calendario di degustazioni, talk e momenti di approfondimento, organizzati nei cortili di palazzo Di Paola, Cipolloni-Cannella e Cappa Cappelli, tutti lungo corso Vittorio Emanuele II.

Non solo degustazioni quindi: VINORUM intende raccontare il **legame profondo tra vino, territorio e cultura**, con appuntamenti che porteranno i visitatori alla scoperta di borghi, monumenti storici e location artistiche, aperti per l'occasione. Un invito a scoprire come il vino possa essere chiave di lettura della storia e dell'identità di un intero territorio.

Informazioni e programma su <https://www.vinidabruzzo.it>.

VENERDI 16 MAGGIO

PIAZZA DUOMO

Ore 17,00/24,00

Fiera del Vino

CORTILE PALAZZO CIPOLLONI - CANNELLA

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

Ore 16,30

Montepulciano d'Abruzzo d'estate? Tipologia e temperature di servizio

In abbinamento pancotto alla pizzaiola e coratella aquilana

Conduce Francesco Di Molfetta

Ore 19,00

Aperitivo local: Cerasuolo d'Abruzzo e rosati, un vino di tendenza

In abbinamento grissino ai salumi e pecorino croccante

Conduce Massimo Di Cintio

CORTILE PALAZZO DI PAOLA

Ore 17,00

Talk “Visioni che mettono radici: il vino come luogo sostenibile”

Intervengono Myriam Fioravanti commercialista Consulente di sostenibilità ESG, Daniela Ciarrocchi (Fisar in rosa) e i produttori

Moderata Angela Palombo, referente nazionale “Fisar in rosa”

Ore 19,00

Talk “Identità territoriale e vino: uno sguardo antropologico sul turismo esperienziale. Il vino come espressione culturale del territorio e leva per un turismo autentico e coinvolgente”

Intervengono l’antropologa Marta D’Urbano, Daniela Ciarrocchi (Fisar in rosa) e le produttrici.

Moderata Angela Palombo, referente nazionale “Fisar in rosa”

CORTILE PALAZZO CAPPACAPPELLI

Ore 18,00

Vini rosati, un viaggio italiano

Conduce Massimo Di Cintio

Ore 19,00

Affinamento in acciaio, cemento o legno: stili a confronto

Conduce Marina Spina

SABATO 17 MAGGIO

PIAZZA DUOMO

Ore 17,00/24,00

Fiera del Vino

CORTILE PALAZZO CIPOLLONI - CANNELLA

Ore 11,30

Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino, quali le differenze, quali le diversità tra la costa e le aree interne.

In abbinamento zuppa di ceci e farro e pancotto della tradizione.

Conduce Giampiero Cicchetti

Ore 16,30

La viticoltura e i cambiamenti climatici. Quale futuro per il Montepulciano d'Abruzzo.

In abbinamento fritto di verdure, pecorino stagionato ed erborinato

Conduce Giampiero Cicchetti

Ore 18,30

Vini passiti e liquorosi abruzzesi, tipologie e abbinamenti

In abbinamento neole al miele e piccola pasticceria della tradizione

Conduce Giampiero Cicchetti

CORTILE PALAZZO DI PAOLA

Ore 12,00

L'Abruzzo veste di bianco

Da sempre conosciuta come terra di rossi, l'Abruzzo sta dimostrando negli ultimi anni una grande anima bianchista. Oltre al trebbiano, infatti, molti produttori stanno ottenendo ottimi risultati anche con le varietà passerina, cococciola, montonico e non solo. In questa degustazione proverete una selezione di vini bianchi ottenuti da questi vitigni autoctoni.

Conduce Pierluigi Cocchini

Ore 17,00

Presentazione guida "Vini d'Abruzzo per Bevitori Curiosi" - *Dai grandi classici a tesori nascosti: un modo nuovo di raccontare l'Abruzzo del vino* di Franco Santini

Un racconto appassionato e competente, una guida fuori dagli schemi. Un viaggio tra emozioni, suggestioni e scoperte, di un bevitore di lungo corso, pensato per chi vuole conoscere i vini d'Abruzzo senza pregiudizi e con la voglia di esplorare. Per presentarla, abbiamo selezionato alcuni dei vini più iconici e rappresentativi della regione, alcuni in annate introvabili. Un'occasione imperdibile per scoprire il territorio attraverso parole e calici che ne raccontano storia, identità e visioni future.

Conduce Franco Santini

Ore 19,00

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 CAPPA-CAPPELLI

Ore 12,00

Naturali e convenzionali, impariamo a leggere le nuove etichette del vino

Conduce Guerino Pescara

Ore 18,00

Dalla terra al calice. Viaggio sensoriale tra i profumi del vino

Conduce Marina Spina

Ore 19,00

Pecorino, il vitigno della transumanza

Conduce Massimo Iafrate

DOMENICA 18 MAGGIO

PIAZZA DUOMO

Ore 12,00/24,00

Fiera del Vino

CORTILE PALAZZO CIPOLLONI - CANNELLA

Ore 11,30

Bollicine abruzzesi: la nuova frontiera della spumantizzazione abruzzese

Degustazione metodo classico bianchi e rosè

In abbinamento bignè salato di baccalà e chips di patate

Conduce Leonardo Seghetti

Ore 16,30

I vini naturali e le loro declinazioni

Un nuovo gusto, un nuovo modo di bere o trend modaiolo passeggero?

In abbinamento bocconcino di mozzarella allo zafferano e grissino ai salumio Seghetti

Conduce Leonardo Seghetti

Ore 18,30

Il variegato mondo del fine pasto, la tradizione abruzzese ad alta gradazione.

Dalla ratafia alla genziana, dal Centerbe asl nocino.

In abbinamento biscotti e piccola pasticceria della tradizione, crostata ricotta e cioccolato

Conduce Leonardo Seghetti

CORTILE PALAZZO DI PAOLA

Ore 12,00

Degustazione “Pecorino d’Abruzzo, il vino del futuro”

Il Pecorino d’Abruzzo in poco più di vent’anni ha conquistato produttori e consumatori per la sua grande freschezza e carattere, anche nella versione spumantizzata, ma anche per le sue capacità evolutive.

Conduce Pierluigi Cocchini

Ore 17,00

Cerasuolo d'Abruzzo, un rosato diverso

La produzione di vini rosati in Abruzzo è una tradizione storica, premiata nel 2010 con la nascita della prima Doc italiana specifica per la tipologia, quella del Cerasuolo d'Abruzzo. Una tradizione che i produttori hanno imparato ad interpretare secondo stili e modalità differenti.

Conduce Pierluigi Cocchini

Ore 18,30

Stesso vitigno, tre espressioni differenti: Montepulciano d'Abruzzo Doc, Villamagna Doc e Colline Teramane Docg

Occupando circa la metà della superficie vitata della regione, il Montepulciano rimane il re indiscusso dell'Abruzzo e assoluto protagonista di tre diverse denominazioni. Accanto infatti al Doc regionale Montepulciano d'Abruzzo, nel 2003, è nata la Docg Colline Teramane, circoscritta al territorio teramano, a cui nel 2011 si è aggiunta la Doc Villamagna, espressione di tre piccoli comuni lungo la Val di Foro in provincia di Chieti. In questa degustazione scopriremo come quest'uva possa dimostrare risultati differenti a seconda dei luoghi di produzione.

Conduce Pierluigi Cocchini

CORTILE PALAZZO CAPPA-CAPPELLI

Ore 18,00

Un viaggio da Nocciano a L'Aquila attraverso le sottozone del Montepulciano

Conduce Fabio Pietrangeli

Ore 19,00

Indovina chi viene a cena?" Tecnica di abbinamento cibo-vino con la nuova scheda dell'Ais

conduce Fabio Pietrangeli

Tutte le degustazioni nei cortili sono gratuite, ma occorre la prenotazione.

Per info e prenotazioni scrivere a info@abruzzowineexperience.com o telefonare al numero 353.4387562