Il Porto Cervo Wine & Food Festival conferma Porto Cervo tra le capitali del gusto

84f00d1b-5324-48d1-b0ee-f3ee059c8583

Un successo in termini di presenze e qualità. Il Porto Cervo Wine & Food Festival celebra il successo della 15ª edizione dell'evento boutique, confermandosi come uno degli appuntamenti più autorevoli e apprezzati nel panorama enogastronomico nel Mediterraneo. Un percorso costruito nel tempo che ha saputo conquistare la fiducia di produttori, operatori e buyer, oltre al pubblico, sempre presente con crescente partecipazione anche nell'edizione del 2026, diventando un punto di riferimento stabile sia a livello regionale, che nazionale ed internazionale.

Organizzato dall'Hotel Cala di Volpe e dal Cervo Hotel, l'evento ha ribadito la sua vocazione di piattaforma di incontro tra aziende, buyer nazionali e internazionali, stampa specializzata e appassionati.

La formula, tra eccellenza, lusso e visione internazionale

Il Porto Cervo Wine & Food Festival ha confermato la vocazione della destinazione Costa Smeralda. L'evento non perde così la sua caratteristica peculiare, raggiunta in anni di grande lavoro, che gli hanno fatto acquisire credibilità: quella di saper raccontare i territori e valorizzare i loro prodotti attraverso i sapori e i profumi, creare momenti di incontro tra le realtà enogastronomiche locali, nazionali ed internazionali, far vivere esperienze memorabili agli ospiti, dare visibilità alle eccellenze tramite l'importante e diffusa rete di contatti, strumenti di comunicazione e canali di marketing.

Un evento che nella sua 15esima edizione ha confermato l'evoluzione che l'ha contraddistinto in questi anni, facendolo diventare una piattaforma di scambio e arricchimento tra i produttori e i consumatori, dove gli attori del sistema turistico ed enogastronomico si confrontano insieme agli esperti sulle tendenze future e le recenti scoperte scientifiche nel mondo del vino. Un'occasione per celebrare, soprattutto, la convivialità, il buon vino e il buon cibo. Nel corso degli anni, la

manifestazione ha saputo ampliare il proprio respiro, mantenendo un’identità fortemente legata al territorio ma aprendosi al confronto con le migliori realtà nazionali e internazionali. Oggi il Festival rappresenta un hub strategico dove degustazione, networking e approfondimento culturale si integrano in un format maturo e dinamico.

L’edizione 2026 ha proposto ancora una volta un programma articolato, che ha affiancato alle giornate dedicate agli operatori momenti aperti al pubblico, offrendo un’esperienza immersiva tra vino, gastronomia e ospitalità d’eccellenza. Tra i momenti più attesi, le degustazioni, gli eventi fuori fiera e il conferimento dei riconoscimenti del **PCWFF Award**, dedicati ai vini, agli spirits e alle personalità che si sono distinte nel panorama enogastronomico.

I premi dei vini

Con la degustazione alla cieca condotta da Ais Sardegna, l’associazione dei sommelier dell’isola, sono stati premiati i vini partecipanti al Porto Cervo Wine & Food Festival.

Spumanti metodo charmat. Azienda: Foss Marai: Foss Marai Guia brut 2025

Bianchi nazionali. Azienda: Cantine Barone: Mater Cilento Fiano 2020

Vini Rosati. Azienda: Tenuta Masone Mannu: Masone Mannu Gran Rosè Igt

Spumanti metodo classico. Azienda: Corte Aura: Corte Aura Franciacorta Satin 2018

Spumante metodo classico rosè. Azienda: Cuvage: Cuvage Rosè brut 2021

Vermentino di Gallura DOCG. Azienda: Tenute Campianatu: Campianatu Vermentino di Gallura Superiore 2023

Bianchi sardi. Azienda: Cantina Santadi: Case delle Fate Valli di Porto Pino Igt 2023

Rossi nazionali. Azienda: Foss Marai, Masseria La Sorba: Vito primitivo Igt Puglia 2021

Rossi sardi. Azienda: Vitivicola Fratelli Puddu: Carros Nepente di Oliena classico 2021

I premi degli spirits

Sono stati poi assegnati, sempre durante la cerimonia di premiazione andata in scena nella Piazzetta di Porto Cervo, i riconoscimenti del Pcwff Award assegnati a chi si è distinto nella Spirits challenge.

Primo posto. Azienda: Esse Gin. Etichetta: Esse Gin – Cocktail: Tom Collins

Secondo posto. Azienda: Pernod Ricard. Etichetta: Avión Reserva Cristalino- Cocktail: Paloma

Terzo posto. Azienda: Mirto Sannai. Etichetta Redivivus, Cocktail: Basil Smash

Premio speciale "Masters of spirits". Azienda: Distilleria Bonaventura Maschio.

Personalità del vino

Un premio speciale all'interno del Porto Cervo Wine & Food Festival è stato quello dedicato a personalità e aziende del mondo del vino che si sono particolarmente distinte sulla scena sarda e nazionale.

Premio alla carriera. Agente: Tore Sechi

Ambasciatore del cibo. Agente Premiato: Andrea Eriu

Ambasciatore del vino. Agente: Simone Sechi

Lavoro di coppia nel mondo del cibo. Agenti: Federica Sopracase e Pier Francesco Fracassi.

Premio immagine e comunicazione. Azienda: Tenuta Castelsanto

Agenti Emergenti. Agente: Vincenzo Vignocchi

Gli sponsor dell'evento

Il Porto Cervo Wine & Food Festival è un evento organizzato interamente da soggetti privati, reso possibile grazie alla fiducia degli espositori e al prezioso supporto di una rete di sponsor prestigiosi, che continuano a credere nel valore di una manifestazione giunta quest'anno alla quindicesima edizione.

Un ringraziamento speciale va a Smeraldina, main sponsor dell'evento, per il costante sostegno e la fiducia dimostrata negli anni. Un sentito ringraziamento anche a Pernod Ricard, Bonaventura

Maschio, Martini e Astoria Wines, sponsor principali degli eventi Fuori Fiera. Si ringraziano inoltre Winterhalter, Vivai Cooperativi Rauscedo, Sgaravatti Group, CostaNord, Antonio Giovanni Serra, Hoshizaki, Porto Cervo Events, Synergy, TTT Tableware, Pulltex, Alarm System, Centro Music e Illy Caffè, partner fondamentali per la realizzazione e il successo del Festival.