

VINITALY 2026

PREMIO ANGELO BETTI

REGIONE ABRUZZO

Assessore: Dott. Emanuele IMPRUDENTE

Benemerito: PAOLO SIMONI

Azienda: Cantina Castelsimoni

Motivazione: La storia imprenditoriale e umana di Paolo Simoni rappresenta un esempio emblematico di visione, coraggio e innovazione applicati al settore vitivinicolo. Animato da una profonda passione per l'enologia e la viticoltura, dopo aver acquistato il terreno il 4 aprile 2009 – due giorni prima del terremoto dell'Aquila – nel 2010 fonda, insieme alla moglie aquilana Manuela Castellani, la cantina Castelsimoni, il cui nome nasce dall'unione dei due cognomi. Si tratta della prima azienda vitivinicola del Comune dell'Aquila: una scelta imprenditoriale audace e fortemente innovativa per il territorio del capoluogo abruzzese.

Il progetto prende forma da un'attenta analisi delle peculiarità dell'entroterra aquilano, tradizionalmente considerato poco vocato alla viticoltura a causa dell'altitudine e delle condizioni climatiche rigide. Proprio questi elementi sono stati invece reinterpretati da Simoni come un'opportunità strategica: i vigneti si trovano a circa 800 metri sul livello del mare, alle pendici del Gran Sasso, in un contesto caratterizzato da forti escursioni termiche e da un'aria particolarmente pura. Condizioni che contribuiscono a conferire alle uve e ai vini un profilo organolettico distintivo, di grande finezza e qualità.

Su queste basi si è sviluppata una viticoltura di montagna orientata alla valorizzazione di vitigni particolarmente adatti ai climi freschi e alle altitudini elevate, come Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Riesling Renano e Traminer Aromatico. Una scelta non convenzionale per l'Abruzzo, storicamente legato a Montepulciano e Trebbiano, che riflette una visione imprenditoriale innovativa: interpretare il territorio senza schemi predefiniti, esaltandone le vocazioni naturali.

Ulteriore elemento distintivo è il contesto ambientale di straordinario valore naturalistico, ai piedi del Gran Sasso d'Italia. In questo scenario l'azienda ha adottato pratiche produttive fortemente orientate alla sostenibilità e al rispetto dei cicli naturali, con una gestione improntata alla minima interferenza sull'ecosistema: non vengono utilizzati prodotti sistemici, né si ricorre a irrigazioni o concimazioni artificiali, né a lieviti selezionati o filtrazioni invasive, al fine di preservare autenticità e integrità territoriale.

Castelsimoni è azienda biologica e socia del CERVIM – Centro di Ricerca, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana, organismo internazionale impegnato nella tutela e promozione della viticoltura eroica. In pochi anni questo progetto pionieristico ha confermato la validità della propria intuizione: a partire dalle prime vendemmie del 2013, i risultati qualitativi sono cresciuti costantemente, a fronte di una produzione limitata ma fortemente identitaria – circa diecimila bottiglie annue – capaci di esprimere in modo originale il terroir dell'alta quota aquilana.

L'esperienza di Paolo Simoni si configura così come un modello virtuoso di viticoltura contemporanea: un'iniziativa nata da passione e determinazione che ha saputo dare al territorio aquilano una nuova vocazione agricola, dimostrando come anche contesti considerati marginali possano diventare laboratori di eccellenza, sostenibilità e innovazione imprenditoriale.

Per tali motivazioni, e per il contributo concreto apportato alla valorizzazione della viticoltura di montagna e all'immagine del vino abruzzese, si ritiene che Paolo Simoni rappresenti una candidatura pienamente meritevole per la designazione della Regione Abruzzo al Premio Angelo Betti 2026.

REGIONE BASILICATA

Assessore: Carmine CICALA

Benemerito: STEFANO DEL LUNGO

Motivazione: Per aver saputo valorizzare, attraverso l'archeologia, il patrimonio culturale vitivinicolo dei territori, trasformando il sapere dei viticoltori in una narrazione viva e restituendo alla Basilicata una profonda consapevolezza delle proprie radici enologiche. Grazie a una ricerca rigorosa e instancabile, condotta con la precisione dello scienziato e la passione del custode della memoria, il Dott. Del Lungo ha riportato alla luce il legame ancestrale tra l'uomo e la vite in quella che fu l'antica Enotria, fulcro del Terzo Centro di conoscenza, domesticazione e selezione della vite nella sua storia plurimillennaria, dal Caucaso al cuore dell'Europa.

Il suo lavoro ha fornito ai produttori lucani un patrimonio di autorevolezza scientifica fondamentale per costruire una moderna strategia di valorizzazione e per rafforzare l'orgoglio verso la propria terra e le sue potenzialità di crescita.

REGIONE CALABRIA

Assessore: **Gianluca GALLO**

Benemerito: **TENUTA DEL TRAVALE**

Azienda: **TENUTA DEL TRAVALE**

Motivazione: Tenuta del Travale nasce come un atto di pensiero prima ancora che come impresa agricola: un progetto che afferma la Calabria come terra di misura, eleganza e profondità, lontana da narrazioni stereotipate e capace di esprimersi attraverso vini di elevata qualità.

Situata tra la Presila e la Sila, in un contesto ambientale complesso per altitudine e microclima, l'azienda interpreta il vino come uno strumento di autentica lettura del territorio. Le scelte enologiche – basate su vitigni autoctoni, rese contenute, lunghi affinamenti e interventi calibrati – riflettono una visione etica e culturale, oltre che tecnica: il vino come espressione del tempo e della terra.

Nel corso degli anni, Tenuta del Travale ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali, tra cui:

- Gambero Rosso: Eleuteria Special Edition 2020 e 2021 ed Eleuteria 2019 inseriti tra i *Vini Rari*; Esmen Tetra 2018 premiato con i *Tre Bicchieri* e presenza nel *Grand Tasting* e in copertina del magazine di ottobre 2025.
- Bibenda: Eleuteria 2018 e 2019 – *Cinque Grappoli*.
- James Suckling: Eleuteria – 91/100 punti.
- AIS Calabria: Eleuteria Special Edition 2020 e 2021 – *Quattro Tralci*; Esmen Tetra premiato con il *Premio Vino "Coup de Coeur"*.
- Terroir Sense – Ian D'Agata: Eleuteria 2020 – 94+; Esmen Tetra 2021 – 92; inserimento di Epicarma tra i 100 migliori vini italiani.
- Riconoscimenti sulla stampa nazionale e internazionale: Wine Paris, Wine List Italia, Gazzetta del Sud, Luciano Pignataro, Corriere del Vino, Il Riformista e *Meraviglie di Calabria*.

L'etichetta di punta, Eleuteria Special Edition, testimonia il posizionamento di eccellenza raggiunto a livello nazionale e internazionale.

Tenuta del Travale incarna una Calabria contemporanea, capace di affermarsi con sobrietà, autorevolezza e profondità nei contesti nazionali e internazionali. Si tratta di un progetto familiare che dimostra come coerenza, passione e fedeltà all'identità possano trasformare un sogno culturale in una realtà di prestigio.

Per questi motivi, Tenuta del Travale è pienamente meritevole del riconoscimento di Benemerito della Viticoltura Italiana, quale emblema di visione, integrità e valore culturale nel panorama vitivinicolo nazionale.

REGIONE CAMPANIA

Assessore: **Maria Carmela SERLUCA**

Benemerito: **VINCENZO LETIZIA**

Azienda: **COOPERATIVA VITEMATTA**

Menzione: Amministratore della cooperativa Vitematta, Vincenzo Letizia che guida il gruppo di lavoro ed è garante del patrimonio gestionale. La sua visione coniuga integrazione sociale e sviluppo economico, recupero storico e culturale delle tradizioni vitivinicole. Vitematta, una cooperativa per le attività produttive per l'integrazione sociale e lo sviluppo storico culturale di un territorio complesso come Casal di Principe, da oltre venti anni recupera, coltiva e conserva le antichissime vite ad alberata dell'asprinio di Aversa. Una realtà produttiva che produce a marchio proprio ma vinifica anche per diversi produttori locali di asprinio, ma soprattutto coinvolge e impiega giovani immigrati e persone provenienti da situazioni di disagio psichico. La sede a Casal di Principe proviene dai beni confiscati alla camorra e proprio in questi giorni sono stati assegnati alla cooperativa altri beni immobili da poter utilizzare per ampliare le attività.

REGIONE EMILIA ROMAGNA

Assessore: **Alessio MAMMI**

Benemerito: **PIERLUIGI ZAMA**

Motivazione: Enologo e perito agrario, ha sempre lavorato nel settore vitivinicolo con cariche di responsabilità in ambito enologico in alcune delle principali realtà vitivinicole dell'Emilia-Romagna come Terre Cevico (RA), Cantina Sociale di Faenza (RA), Cantine Civ&Civ (MO), Agrintesa (RA) dove lavora tuttora. Inoltre, è stato Presidente della sezione Romagna di Assoenologi, Vicepresidente nazionale Assoenologi, attuale consigliere dell'Associazione, e Presidente della Commissione di Degustazione DOC-DOCG. Ha lavorato da sempre per la diffusione della conoscenza enologica e vitivinicola dell'Emilia-Romagna nel territorio regionale e nazionale.

Proprio per queste ragioni, come Regione Emilia-Romagna per l'anno 2026, intendiamo candidare Pierluigi Zama al Premio "Angelo Betti", che ogni anno omaggia i migliori professionisti e imprenditori del vino che con il loro lavoro qualificano la produzione vitivinicola ed enologica in Italia e nel mondo.

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Assessore: **Stefano ZANNIER**

Benemerito: **CRISTIAN e MICHELE SPECOGNA**

Azienda: **Società Agricola SPECOGNA LEONARDO S.r.l.**

Motivazione: L'Azienda Specogna rappresenta un esempio virtuoso di visione, dedizione e profondo legame con il territorio dei Colli Orientali del Friuli. Dalla lungimiranza del fondatore Leonardo, passando per l'impegno della seconda generazione, fino alla guida dinamica di Cristian e Michele, la famiglia ha saputo trasformare una piccola realtà agricola familiare in una cantina vitivinicola affermata riconosciuta a livello internazionale. La costante ricerca della qualità, l'attenzione alla sostenibilità ambientale e la valorizzazione della biodiversità testimoniano un approccio moderno e responsabile al fare vino. Attraverso innovazione, esperienze maturate nei grandi territori viticoli europei e una forte identità friulana, l'azienda contribuisce con autorevolezza alla crescita dell'immagine enologica regionale nel mondo, coniugando tradizione e visione contemporanea e promuovendo con passione il valore del Friuli-Venezia Giulia vitivinicolo. Inserita tra le "50 migliori cantine d'Italia" 2023 dalla rivista Food & Wine, tra le 100 eccellenze italiane di Forbes e nominata "Cantina Italiana dell'anno" al Pescara Wine Festival 2023, l'azienda conferma un percorso di crescita costante e riconosciuto. Cristian Specogna, inoltre, è stato inserito tra i "Future 40 Tastemakers" di Wine Enthusiast, nominato Miglior Vignaiolo d'Italia 2023 da Vinoway Wine Selection e incluso tra i

principali “40 under 40” del vino italiano e internazionale, a testimonianza di una visione innovativa capace di valorizzare il Friuli-Venezia Giulia nel panorama vitivinicolo mondiale.

REGIONE LAZIO

Assessore: **Giancarlo RIGHINI**

Benemerito: **STEFANO MATTURRO**

Motivazione: Si conferisce il Premio Angelo Betti a Stefano Maturro per il ruolo di promotore e guida del Consorzio dei Vignaioli del Lazio, iniziativa che riunisce 29 cantine e che nasce con l’obiettivo di rafforzare la cooperazione tra produttori, valorizzare la qualità artigianale e dare voce in modo unitario all’identità vitivinicola regionale. Vignaiolo dell’azienda L’Avventura a Piglio, Maturro si distingue per una visione che intreccia radicamento territoriale, cultura del vino e capacità di costruire reti tra imprese e comunità locali. Accanto all’impegno associativo, il premio riconosce l’attenzione ai profili sociali dello sviluppo rurale, documentata da iniziative sul territorio orientate a inclusione e responsabilità comunitaria, nonché dal coinvolgimento in ambito rotariano. Il Premio Angelo Betti ne valorizza la capacità di coniugare impresa, rappresentanza e impatto sociale, offrendo un modello di leadership che rafforza il posizionamento del Lazio del vino in chiave contemporanea, cooperativa e sostenibile.

REGIONE LIGURIA

Assessore: **Alessandro PIANA**

Benemerito: **AZIENDA AGRICOLA LAURA ASCHERO**

Azienda: **AZIENDA AGRICOLA LAURA ASCHERO**

Motivazione: Nel 1975 Laura Aschero decide di ripristinare a vigneto i terreni di famiglia, inizialmente destinando la produzione di uva ai viticoltori locali. Parallelamente, avvia la vinificazione di una parte delle proprie uve, distinguendosi per una forte attenzione al marketing, un approccio pionieristico per la Liguria dell’epoca. Oggi, a oltre cinquant’anni di distanza, i suoi eredi continuano a produrre vini tipici del territorio con metodi all’avanguardia, espressione di alta qualità e autentica bandiera della Liguria nel mondo. La motivazione del Premio Betti, già conferito alla capostipite Laura nel 1994, risiede nell’aver costruito con caparbietà e competenza un’attività capace di tramandarsi di generazione in generazione, senza mai rinunciare all’innovazione e mantenendo al contempo un forte legame con la tradizione. Si tratta di un fulgido esempio di passione per la propria terra e per il vino, nonché di imprenditoria femminile, capace di affermarsi con autorevolezza sia a livello regionale sia internazionale.

REGIONE LOMBARDIA

Assessore: **Alessandro BEDUSCHI**

Benemerito: **GIOVANNA PRANDINI**

Azienda: **GIOVANNA PRANDINI**

Motivazione: Per aver saputo coniugare visione imprenditoriale e impegno associativo, diventando un punto di riferimento per l’intero sistema vitivinicolo lombardo. Alla guida della cantina Perla del Garda, da lei fondata, interpreta con determinazione e qualità l’identità del territorio. Nel ruolo di Presidente di ASCOVILO – Associazione dei Consorzi dei Vini Lombardi, svolge inoltre un’attiva e preziosa azione di rappresentanza e promozione delle denominazioni regionali, rafforzando la presenza e l’autorevolezza dei vini lombardi sui mercati nazionali e internazionali. Un impegno che unisce impresa e istituzione, valorizzando la Lombardia del vino come un sistema credibile e competitivo.

REGIONE MARCHE

Assessore: **Enrico ROSSI**

Benemerito: **AZIENDA AGRICOLA ALBERTO QUACQUARINI**

Azienda: **AZIENDA AGRICOLA ALBERTO QUACQUARINI**

Motivazione: La storia della famiglia Alberto Quaccharini dimostra che, per produrre vino di qualità, non bastano il sole, il clima, il terreno e i vitigni. Sono fondamentali anche l'amore per il territorio, la passione per il lavoro, il rispetto per le persone, la fiducia nel futuro, la sensibilità e l'attenzione verso la natura e i suoi cicli vitali. Dietro il successo di questa azienda familiare si cela una storia affascinante fatta di esperienze autentiche, tradizioni tramandate e impegno costante, coltivato giorno dopo giorno.

REGIONE MOLISE

Assessore: **Salvatore MICONE**

Benemerito: **NICOLA JAPALUCCI**

Azienda: **JAPALUCCI AGRICOLA s.r.l.**

Motivazione: Il Premio Benemerito della vitivinicoltura 2026 per il Molise va a NICOLA JAPALUCCI. Nicola è un giovanissimo produttore vitivinicolo molisano, co-titolare nonché Presidente del Consiglio di Amministrazione della Japalucci Agricola Srl, una realtà imprenditoriale che racconta una bellissima storia di famiglia, fatta di radici profonde e di una passione per la coltivazione delle vigne che si tramanda dal 1912. A Nicola il merito di essere riuscito a preservare questa storia familiare e a implementarla fino a creare un'azienda che oggi irrompe nel panorama vitivinicolo mondiale presentandosi in modo forte e deciso sia per la qualità dei suoi vini che per l'immagine che riesce ad esprimere, rispettando il ritmo della natura e le peculiarità di un territorio straordinario.

REGIONE PIEMONTE

Assessore: **Paolo BONGIOANNI**

Benemerito: **GIOVANNI NEGRO**

Azienda: **Azienda vitivinicola Cantine Angelo Negro**

Motivazione: La famiglia Negro coltiva le proprie vigne a Monforte Roero in provincia di Cuneo fin dal 1670. Classe 1949, Giovanni Negro guida dagli anni Settanta lo sviluppo dell'azienda vitivinicola del padre Angelo e trasforma una piccola realtà agricola in un'impresa strutturata e riconosciuta a livello internazionale. È tra i primi a vinificare l'Arneis nell'attuale versione secca, rilanciando il vitigno come espressione identitaria del Roero. Impegnato da sempre nel mondo associativo e per il territorio, a lungo sindaco e amministratore pubblico, è fra gli artefici del riconoscimento del Paesaggio Vitivinicolo di Langhe, Roero e Monforte a Patrimonio Unesco arrivato nel 2014. La scelta di puntare esclusivamente sui vitigni autoctoni vinificati con metodi tradizionali e sull'attenzione costante per la qualità e l'ambiente dà i suoi frutti. Giovanni realizza tre cantine a Monforte Roero, Neive e Serralunga, aprendo la produzione anche ai vini Barolo e Barbaresco. Dagli iniziali 2,5 ettari l'azienda cresce fino agli attuali 105, di cui circa 70 vitati e i restanti occupati da bosco ceduo con alberi secolari per compensare l'emissione di CO2 e roveri piantate per favorire le tartufaie locali nel rispetto dell'equilibrio ambientale e della biodiversità. L'azienda Angelo Negro si fregia di certificazioni di qualità sostenibile e aderisce ai Disciplinari di Produzione Integrata della Regione Piemonte. Oggi la produzione raggiunge le 450.000 bottiglie l'anno, esportate per il 47% in 25 diversi Paesi. Affiancano Giovanni, in una gestione rimasta totalmente familiare, la moglie Maria Elisa e i quattro figli Gabriele, Angelo, Emanuela e Giuseppe, che hanno sposato con entusiasmo la stessa filosofia.

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Assessore: **Luis WALCHER**

Benemerito: **FRANZ GRAF VON PFEIL**

Azienda: **FRANZ GRAF VON PFEIL**

Motivazione: Il premio viene conferito a Franz Graf von Pfeil in riconoscimento del suo ruolo pionieristico e del contributo straordinario alla valorizzazione dei vignaioli indipendenti in Alto Adige. Fin dalla fondazione dei Freie Weinbauern Südtirol - Viticoltori indipendenti dell'Alto Adige (FWS) il 5 maggio 1999 a Bolzano, Franz von Pfeil ha guidato l'associazione come primo presidente, per due legislature consecutive, insieme ad altri 11 pionieri del settore. Sotto la sua guida, l'associazione ha affermato "Vigner-on-Prinzip", secondo il quale il vignaiolo resta responsabile di ogni fase del processo produttivo, dal ceppo alla commercializzazione, garantendo così vini autentici, profondamente legati al territorio e all'identità del produttore. Durante il suo mandato, Franz Graf von Pfeil ha posto le basi della fiera Vinea Tirolensis, oggi punto di riferimento per i vignaioli indipendenti, e ha portato l'associazione a uscire dal Südtiroler Weinverband, affermando pienamente la sua autonomia. Ha promosso una visione della viticoltura come espressione culturale e creativa, unendo arte, natura e spiritualità, come dimostrano i "7 Giardini" della tenuta Kränzelhof. Alla guida della storica tenuta Kränzelhof, documentata dal 1350, Franz Graf von Pfeil ha trasformato l'azienda da realtà agricola mista a moderna realtà vitivinicola di eccellenza, mantenendo sempre un equilibrio tra innovazione e rispetto della tradizione. Pur avendo affidato la gestione operativa alla nuova generazione, con il figlio Nikolaus Graf von Pfeil, continua a supportare la tenuta come consulente e fonte d'ispirazione creativa. Il premio celebra la capacità di Franz Graf von Pfeil di coniugare tradizione e innovazione, il suo impegno a favore dei vignaioli indipendenti e la promozione di una viticoltura consapevole, culturale e responsabile, che ha ispirato oltre 100 membri dell'associazione e continua a lasciare un'impronta duratura nel settore viticolo altoatesino.

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Assessore: **Giulia ZANOTELLI**

Benemerito: **WALTER WEBBER**

Motivazione: È con grande piacere e profonda stima che presentiamo la candidatura di Walter Webber quale autorevole testimone dell'eccellenza vitivinicola trentina. Enologo formatosi presso lo storico Istituto Agrario di San Michele all'Adige, con specializzazioni internazionali a Geisenheim e Weinsberg, la sua carriera ultra-quarantennale incarna i valori del premio, distinguendosi per la salvaguardia dei territori montani e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

Tra Cooperazione e Viteicoltura Eroica. Già Direttore della Cantina Valle di Cembra e approdato successivamente alla guida della Cantina Aldeno, Webber ha saputo coniugare con rara efficacia la gestione di grandi realtà cooperative con una profonda specializzazione nella viteicoltura eroica. In qualità di Ambasciatore e Referente CERVIM per il Trentino-Alto Adige, ha promosso incessantemente la cultura dei "vini estremi", operando come giurato e presidente nei più prestigiosi concorsi internazionali.

L'Innovazione Sostenibile. Al rigore della tradizione, Webber ha saputo affiancare una visione pionieristica orientata al futuro e alla tutela ambientale. È stato tra i promotori dei Vitigni Interspecifici (PIWI) nel panorama regionale sperimentandosi nella vinificazione e valorizzazione di queste produzioni interpretando questi vitigni non come una rottura con il passato, ma come una risposta strategica ai cambiamenti climatici, Webber ne ha favorito la diffusione in un'ottica di sostenibilità integrale, garantendo la resilienza della viteicoltura di montagna di fronte alle nuove sfide fitosanitarie e climatiche e preservando la salubrità e la tutela del delicato paesaggio alpino coniugando la protezione della biodiversità con la produzione di vini di altissimo profilo sensoriale.

Un Magistero Diffuso. Il suo impegno si estende dalla docenza (AIS, FISAR) alla consulenza tecnica, con una visione che abbraccia l'intera Penisola, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, sempre con l'obiettivo di elevare la dignità dei vini prodotti in contesti geografici difficili.

Il rigore scientifico, l'apertura alle nuove frontiere della genetica viticola e la passione nel tutelare il paesaggio rendono Walter Webber una figura di riferimento per l'enologia di montagna e un degno interprete del titolo di Benemerito della Viticoltura.

REGIONE PUGLIA

Assessore: **Francesco PAOLICELLI**

Benemerito: **MARILINA NAPPI**

Motivazione: Si propone la candidatura di Marilina Nappi, amministratrice di Cantine Spelonga (Stornara, FG), quale "Benemerita della vitivinicoltura italiana" per la regione Puglia per le seguenti motivazioni. **Eccellenza e Presidio della Filiera.** Marilina Nappi rappresenta l'evoluzione della figura imprenditoriale vitivinicola moderna, capace di supervisionare con competenza e dedizione l'intera filiera produttiva, garantendo standard qualitativi elevati che onorano la tradizione delle produzioni a denominazione di origine. **Innovazione e Brand Identity:** Sotto la sua guida, Cantine Spelonga si è affermata come una realtà giovane e dinamica, capace di coniugare il rispetto per il terroir dei Cinque Reali Siti con un brand in costante ascesa, contribuendo significativamente alla promozione dell'identità del gusto del territorio foggiano. **Valorizzazione del Territorio.** L'impegno profuso da Marilina Nappi nella diffusione della cultura enologica pugliese riflette pienamente i valori di tutela e promozione delle specificità storico-culturali regionali, rendendola una figura chiave per il ricambio generazionale e la crescita del comparto vinicolo di qualità.

REGIONE SARDEGNA

Assessore: **Francesco AGUS**

Benemerito: **GIUSEPPE GABBAS**

Azienda: **GABBAS AZIENDA VITIVINICOLA**

Motivazione: L'azienda vinicola di Giuseppe Gabbas è situata a poca distanza da Nuoro, ai piedi del Supramonte. Una bellissima valle nella quale è posizionata la cantina, a sua volta circondata dai vigneti. Le esposizioni sono diverse e possono variare dai 250 ai 350 metri di altitudine, con terreni in larga parte di origine granitica. La tenuta comprende un totale di 30 ettari, tra cui 5 coltivati ad uliveto e 20 a vigna. Gabbas ha una profonda conoscenza viticola, che ha consentito alla sua azienda di arrivare ad essere una tra le più apprezzate e premiate in Sardegna. Da buon Barbaricino è uomo riservato e di poche parole, preferisce parlare coi fatti, con il suo lavoro fatto in campagna oramai da tanti anni e per buona parte della giornata. Le etichette prodotte hanno centrato appieno la visione del vignaiolo e del territorio, a partire dal Dule, un cannonau di Sardegna che è la dimostrazione in bottiglia di tutto ciò. Un vino che ha conquistato senza interruzione i Tre Bicchieri a partire dal 2005, che profuma di macchia mediterranea e piccoli frutti di bosco; arriva caldo e avvolgente al palato, con un tannino elegante che dona una buona freschezza balsamica trascinandolo verso un lungo finale. La filosofia è quella di produrre vini che siano la rappresentazione del luogo d'origine, capaci di trasmetterne l'anima e la tipicità. Nascono così dei Cannonau dotati di finezza ed eleganza, complessi e garbati ma anche di grande bevibilità. Segue con attenzione anche una piccola porzione di Vermentino e qualche altra varietà sarda tradizionale come il Muristellu. Giuseppe Gabbas è stato premiato dal Gambero Rosso nel 2014 come viticoltore italiano dell'anno.

REGIONE SICILIA

Assessore: **Luca SAMMARTINO**

Benemerito: **FRANCO MOTISI**

Motivazione: Per l'elevato senso del dovere, la professionalità e l'integrità dimostrate. Come ispettore dell'Organismo di Controllo, Franco Motisi è stato un modello di responsabilità e servizio. Il suo impegno costante nell'assicurare la trasparenza della filiera vitivinicola siciliana rappresenta un'eredità preziosa che merita di essere onorata con il Premio Angelo Betti.

Una vita per la qualità. Franco Motisi (1962–2025) è stato un pilastro dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (IRVO), ente strumentale della Regione Siciliana. Dal 2009, nel suo ruolo di ispettore per l'Organismo di Controllo, ha agito con rigore a tutela del patrimonio vitivinicolo dell'isola quale:

- custode della Terra: ha garantito con estrema professionalità il rispetto dei disciplinari DOC, assicurando che ogni bottiglia raccontasse la verità del proprio territorio;
- garante di trasparenza: ha costruito con il suo lavoro un ponte di fiducia tra produttori e consumatori, rafforzando i sistemi di certificazione e tracciabilità;
- difensore dell'Identità: ha sostenuto concretamente la missione regionale di promuovere la qualità e difendere l'identità delle produzioni siciliane nel mondo.

L'ultimo Atto di Devozione. Franco non ha solo lavorato per le istituzioni; egli era l'istituzione. La sua scomparsa, avvenuta il 12 dicembre 2025 proprio mentre svolgeva le sue funzioni, resta la testimonianza più alta e commovente del suo senso del dovere. Ha servito la sua terra fino all'ultimo respiro, lasciando un vuoto incolmabile ma un esempio cristallino di etica professionale.

REGIONE TOSCANA

Assessore: **Leonardo MARRAS**

Benemerito: **IVANGIORGIO TARZARIOL**

Azienda: **IVANGIORGIO TARZARIOL**

Motivazione: La Regione Toscana è lieta di conferire il Premio Angelo Betti a Ivangiorgio Tarzariol, enologo e protagonista di lunga esperienza nel mondo vitivinicolo toscano. Nel corso di oltre mezzo secolo di attività professionale ha dedicato la propria vita alla viticoltura e all'enologia, contribuendo con competenza, passione e rigore tecnico alla crescita qualitativa dei vini della Toscana e alla valorizzazione dei suoi territori anche in un'ottica di sostenibilità e tutela dell'ambiente. La sua lunga esperienza di direttore tecnico, enologo e membro di importanti commissioni di degustazione lo ha reso una figura autorevole e stimata, capace di accompagnare l'evoluzione della produzione vitivinicola con attenzione alla qualità, al rispetto dei disciplinari e all'identità dei territori. Il suo impegno all'interno di Assoenologi, nelle istituzioni di settore e nella filiera vitivinicola ha rappresentato un contributo prezioso per il dialogo tra tecnici, produttori e istituzioni, favorendo la crescita culturale e professionale del comparto enologico e vitivinicolo più in generale.

REGIONE UMBRIA

Assessore: **Simona MELONI**

Benemerito: **NICOLA CHIUCCHIURLOTTO**

Azienda: **Azienda Agricola MADREVITE**

Motivazione: Per aver creato un progetto vitivinicolo dal basso, ancorato alle radici familiari e al territorio di riferimento del Trasimeno ma perfettamente a suo agio nella contemporaneità. Madrevite è oggi una piccola cantina che indica una via sicura nello scacchiere del vino umbro, puntellando la regione e l'areale di riferimento con vini autentici, di mirabile impronta artigiana, attraenti sui mercati locali quanto su quelli internazionali. Il tutto anche grazie alla fiducia e alla valorizzazione di una varietà oramai ampiamente identificata con la zona in cui la cantina opera: il Trasimeno Gamay.

REGIONE VALLE D'AOSTA

Assessore: **Speranza GIROD**

Benemerito: **NICOLAS BOVARD**

Azienda: **NICOLAS BOVARD**

Motivazione: Per la sua visione strategica del settore vitivinicolo valdostano combinata con il forte legame con il territorio e la tradizione locale. Per la gestione competente e dinamica della Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle capace di coniugare le conoscenze tecnologiche del presente e l'antica tradizione enologica valdostana. Per il suo ruolo di Presidente del Consorzio vini Valle d'Aosta che lo vede impegnato nel dare impulso a progetti di valorizzazione, innovazione e promozione del vino valdostano e nel rafforzare l'identità della denominazione Vallée d'Aoste DOC.

REGIONE VENETO

Assessore: **Dario BOND**

Benemerito: **SANDRO GINI**

Azienda: **Azienda Agricola "Gini Viticoltori"**

Motivazione: Un innovatore a 360 gradi tra vigneto e cantina; uomo curioso della vita e dell'animo umano. Attraverso la sua maestria, ha saputo dare grande impulso al territorio regalando vini dalla superiore eleganza, longevità e bevibilità; vini originati sempre da vecchie vigne che raggiungono anche i 150 anni di età; scelta, quella di non abbandonare le vecchie vigne, motivata dal fatto che da queste si riesce ad estrarre sempre l'essenza di un territorio, della sua storia e dell'animo delle persone che lì ci lavorano. Vini sempre riconoscibili ma anche sempre diversi tra loro perché, come dice Sandro, "ogni annata è unica e ogni vendemmia richiede di essere interpretata con sensibilità ed originalità"; i suoi vini, come pochi, sanno essere puri ed autentici.