Porto Cervo Wine & Food Festival 2026: la Sardegna del vino tra vetrina, mercato e identità

scritto da Stefano Montibeller | 13 Maggio 2026



Il Porto Cervo Wine & Food Festival 2026 conferma il ruolo della Costa Smeralda come piattaforma di incontro tra vino, food, ospitalità e mercato. L'edizione mette in luce la centralità del Vermentino, l'evoluzione del racconto enologico sardo, il peso crescente degli spirits e la sfida delle cantine nel trasformare relazioni in sviluppo commerciale.

Il **Porto Cervo Wine & Food Festival 2026** si è chiuso confermando la sua natura più riconoscibile: un evento boutique, costruito attorno a una destinazione che resta tra le più forti nell'immaginario turistico italiano e

internazionale. Un momento ad alto valore simbolico, dove vino, food, ospitalità e lifestyle si incontrano in un contesto difficilmente replicabile.

Organizzata dall'Hotel Cala di Volpe e dal Cervo Hotel, la **15ª edizione** è stata inaugurata da Daniela Ferolla e ha riunito produttori, buyer, operatori HoReCa, stampa specializzata e appassionati. Una formula ormai consolidata, che negli anni ha fatto del Festival uno degli appuntamenti più visibili del calendario enogastronomico sardo.

Oltre la cornice glamour, però, l'edizione 2026 ha restituito anche un tema più interessante: **la Sardegna del vino guarda con crescente attenzione a occasioni capaci di metterla in relazione con operatori nazionali e internazionali**. E Porto Cervo, per vocazione turistica e capacità di attrarre un pubblico qualificato, è uno dei luoghi più naturali in cui valorizzare questo dialogo.

Tra gli espositori incontrati emerge un punto ricorrente: **il Festival offre una piattaforma utile per rafforzare relazioni, aprire contatti e presidiare una piazza** dove il vino viene effettivamente consumato, servito e venduto a valori importanti. Per alcune aziende, essere presenti significa consolidare rapporti con clienti, ristoratori e distributori; per altre, iniziare a costruire un dialogo con un mercato ad alto potenziale.

Alcuni produttori guardano con interesse alla possibilità che la presenza di **buyer esteri realmente interessati al prodotto sardo** possa rafforzarsi ulteriormente nelle prossime edizioni. Il turista internazionale, l'operatore europeo o americano che arriva in Sardegna non cerca necessariamente ciò che può trovare già altrove. Cerca identità, territorio, prodotti locali con una storia credibile. È qui che il Festival può giocare una partita rilevante: creare occasioni di incontro che il sistema produttivo può poi trasformare in relazioni commerciali durature.

Il **Vermentino** resta naturalmente il baricentro del racconto. In Gallura continua a essere il vino bandiera, ma non viene più percepito solo come bianco estivo. Diversi produttori parlano di una domanda meno stagionale, più continua, capace di sostenere sia le versioni immediate sia selezioni più ambiziose: parcelle dedicate, vendemmie tardive secche, affinamenti in legno, cemento, anfora o ceramica. Il tema non è snaturarlo, ma dargli una gerarchia più leggibile.

Accanto al Vermentino, la Sardegna vista a Porto Cervo mostra anche altri percorsi: **Cannonau, Bovale, Nasco, Nuragus, Carignano, rosati da uve autoctone, orange wine e persino metodo classico da Vermentino**. Non tutto ha lo stesso peso commerciale, ma il segnale è che l'isola sta cercando di ampliare il proprio lessico, andando oltre le etichette più prevedibili.

L'edizione 2026 ha confermato anche il peso crescente degli **spirits**, premiati all'interno della Spirits Challenge. Gin, whisky, tequila, bourbon e cocktail non sono più un semplice contorno, soprattutto nei contesti turistici e nell'hotellerie di fascia alta. Per il vino significa una cosa molto semplice: **la competizione non è più solo tra denominazioni, ma tra occasioni di consumo**. Per un distributore presente in fiera è emblematico il fatto che nel catalogo, oggi, la voce più dinamica è spesso quella legata alla mixology, in particolare al gin, ma anche a whisky e bourbon di fascia alta. Il vino resta centrale, ma deve accettare una concorrenza più ampia, soprattutto nei contesti turistici e internazionali.

Durante il Festival sono stati assegnati anche i **PCWFF Awards**, con degustazioni alla cieca condotte da AIS Sardegna. Tra i vini premiati figurano, tra gli altri, Foss Marai Guia Brut 2025, Cantine Barone Mater Cilento Fiano 2020, Corte Aura Franciacorta Satèn 2018, Tenute Campianatu Vermentino di Gallura Superiore 2023, Cantina Santadi Case delle Fate Valli di Porto Pino IGT 2023 e Vitivinicola Fratelli Puddu Carros

Nepente di Oliena Classico 2021.

Il **Porto Cervo Wine & Food Festival** conferma quindi una funzione importante: mettere in relazione vino, cibo, ospitalità e destinazione. La sua forza è evidente. Pochi contesti sardi riescono a unire con la stessa immediatezza **turismo internazionale, ristorazione alto di gamma, produttori e immaginario territoriale**.

Punti chiave

1. **Costa Smeralda:** il Festival unisce turismo, ospitalità, produttori e mercato.
2. **Cantine sarde:** la sfida è trasformare relazioni in sviluppo commerciale.
3. **Vermentino:** resta centrale, ma supera la sola immagine di bianco estivo.
4. **Vini autoctoni:** Cannonau, Bovale, Nasco e Nuragus ampliano il racconto isolano.
5. **Spirits:** mixology e distillati competono nelle occasioni di consumo premium.