

# Arriva il “Castro Wine Fest”: vino, e non solo

CASTRO – Trentanove aziende vitivinicole salentine e 8 cantine rappresentative della Murgia e della Capitanata lungo un percorso di circa 800 metri, degustazioni agroalimentari, una Top wine experience, postazioni musicali, tanti ospiti a tema e altro ancora.

Sono queste le caratteristiche principali della VI edizione del “Castro Wine Fest”, la manifestazione ormai punto di riferimento dell’estate salentina nel panorama degli eventi dedicati al vino, e non solo, che è stata presentata oggi nella sala conferenze stampa di Palazzo Adorno a Lecce.

L’attesa tre giorni di degustazioni ed eventi, organizzata dall’Associazione Oltrevento, in collaborazione con Associazione italiana sommelier Lecce e con il patrocinio della Provincia di Lecce e del Comune di Castro, si svolgerà il 5, 6 e 7 luglio, a Castro, nel borgo medievale e nel Castello aragonese, dalle 19.30 all’1.30 (chiusura biglietteria prevista alle 23.30).

Si tratta di una vetrina di promozione per le aziende vinicole e di un’occasione di degustazione dei prodotti di eccellenza del territorio salentino e pugliese.

Sono intervenuti alla presentazione per illustrare le finalità dell’evento e il ricco programma, Luciano Marrocco, componente dello Staff del presidente della Provincia di Lecce, Alberto Capraro, vice sindaco di Castro, Angelo Coluccia, presidente dell’associazione Oltrevento, organizzatrice dell’evento, con il vice presidente Antonio De Santis, Fabrizio Miccoli, delegato AIS Lecce, Dario Stefano, senatore, Arianna Greco, artista.

Quest’anno le postazioni sono assegnate, come detto, a 39

aziende vitivinicole salentine e a 8 cantine della Murgia e della Capitanata, lungo un percorso di circa 800 metri, che attraversa la parte antica di Castro, il belvedere dietro le mura, il belvedere di Piazza Perotti, il Castello Aragonese e le terrazze vista mare, piazza Vittoria, il Vescovado, la zona del Parco Archeologico. La degustazione ai banchi di assaggio sarà curata da personale sommelier AIS.

Queste le 47 cantine aderenti all'edizione 2019: San Marzano, Altemura, Marulli, Cantina Fiorentino, Feudi Di Guagnano, Schola Sarmenti, Candido, Santi Dimitri, Palamà, Duca Carlo Guarini, Cosimo Taurino, Le Vigne Di Sammarco, Menhir, Paolo Leo, Apollonio, Vecchia Torre, Consorzio Di Tutela Primitivo Di Manduria, Cantina Sanpietrana, L'astore Masseria, Mocavero, San Donaci, Cupertinum, Conti Zecca, Castel Di Salve, Torre Ospina, Cantina Petrelli, Castello Monaci, Cantele, Tormaresca, Bonsegna, Cantine San Pancrazio, Vaglio Massa, Francesco Taurino, Azienda Pignatelli, Romaldo Greco, De Falco, Tenute Perrone, Merica, Unione Agricola Melissano, Grifo – Cantina Ruvo Di Puglia, Kandeia, Mirvita Opificium Arte Vino Tor De' Falchi, Valle Dell'elce, Torrevento, Coppi, Tenute Chiaromonte, Diomede.

Il visitatore potrà acquistare i ticket degustativi e percorrere le diverse aree del percorso: via del pesce, in zona Belvedere passeggiata delle mura, con degustazione di ostriche, crudi di mare con vini in abbinamento e bollicine; percorso classico, con le 47 postazioni assegnate alle aziende vinicole collocate nelle due piazze, lungo le vie del centro storico e sulla terrazza del Castello Aragonese; via del Dolce, in zona scavi archeologici, con preparazione al momento di prodotti dolciari, a cura di Arome de Cacao (Corsano) e Pasticceria Giovanni Venneri (Alliste) e degustazione di passiti e vini dolci.

Come ogni anno saranno presenti molti punti di interesse e iniziative collaterali: 5 postazioni musicali, i forni locali e le aziende dell'agroalimentare che puntano sull'eccellenza

dei prodotti e sui sapori della tradizione. Oltre alle aziende vitivinicole saranno presenti lungo il percorso 13 aziende ristorative e agroalimentari, che prepareranno un piatto della tradizione gastronomica pugliese e i punti ristoro saranno posizionati in modo da garantire, in ciascuna location del percorso, l'offerta di un piatto di terra e di mare. Queste le aziende che completano l'offerta gastronomica: Marevivo Ristorante Panoramico, agriturismo Le Stanzie, Duo Ristorante Lecce, Villa Elda Ristorante, azienda I Contadini, Lamanna's ristorante, L'Aragosta ristorante, Calo&Monte Legumi di Zollino, La Nuova Contadina, Masseria Pallanzano, Giuseppe Alessio The King of Mortadella, Antonio Venneri Vincotto Primitivo, Azienda agricola Chiriasi.

In campo anche una collaborazione con Coldiretti Lecce, che nei giorni dell'evento curerà una serie di iniziative con la partecipazione di aziende locali, sui temi del miele e dell'apicoltura, dell'olio e del grano.

Nella serata di venerdì 5 luglio, la Top Wine Experience di quest'anno. Accanto al percorso classico del "Castro Wine Fest", è prevista, infatti, una cena degustazione preparata dagli Chef Cosimo Russo (Leverano) e Stefano Nuzzo (Poggiardo), ispirata al mare, al pesce azzurro locale e alla cucina territoriale, con una selezione di vini di fascia superiore in abbinamento. Con posti a sedere, per 60 persone, con fasce orarie: 20/22-22.30/00.30, (prenotazioni sul sito [www.castrowinefest.it](http://www.castrowinefest.it)).

Ospiti di questa sesta edizione il conduttore radiofonico Nicola Prudente, "Tinto" della trasmissione Decanter di Radiodue; Arianna Greco, pittrice e ideatrice dell'arte enoica, che utilizza il vino al posto dei colori; Cantina Social - The Wine Informant, canale informativo multiplatforma sul vino; Il Pranzo di Babette con Barbara Politi, giornalista, wine e food blogger; Enzo Scivetti, wine expert (curerà lo spazio riservato alla degustazione "Sigaro toscano e distillati"); Katarina Andersonn, scrittrice di vini

e sommelier; "Grapevine Adventures" è il blog su cui scrive.

