

## Cos'è un Wine Festival

Al di là dell'inglesismo, che spiazza l'anziano col sandalo e il bermuda, ma acchiappa il giovane very very cool, una rassegna di vini resta sempre una grande occasione. Un'occasione soprattutto per chi di vini ne capisce poco o nulla. Il vero intenditore frequenta un festival del vino giusto per scambiare due chiacchiere con l'amico espositore, col collega sommelier, con gli organizzatori, ma lui i vini delle aziende salentine, vecchie e nuove, ormai li conosce già perfettamente. Sfatiamo dunque la prima impressione che una rassegna, un wine festival o una degustazione sia roba solo per intenditori.



Terminata anche l'edizione 2014 del Castro Wine Festival ci sentiamo di poter scrivere che queste rassegne debbano essere frequentate piuttosto da chi vuole iniziare un percorso di conoscenza del vino in una occasione unica e irripetibile. Nello stesso posto e nello stesso momento, per esempio a Castro, si è potuta cogliere l'opportunità di assaggiare in due serate diverse non meno di 200 vini salentini e cominciare a riprendersi quella conoscenza in materia che era naturale e scontata per i nostri padri. Col bicchiere in mano, i vini sui tavoli alla giusta temperatura e l'esperto sommelier che non si imbarazza a rispondere a ogni nostra domanda anche la più stupida e ignorante possibile. Se è sicuro che mai comprenderemo in vita nostra per un confronto duecento tipi di vino in un negozio o riusciremo a convincere il titolare di una enoteca a stappare per un assaggio altrettante bottiglie, in occasione di un Wine Festival si ha la libertà di esplorare ogni proposta solo fino alle nostre capacità fisiche.



Sono queste rassegne l'occasione per liberarsi di un complesso di inferiorità e riprendere il filo di una cultura storica di questa regione generosissima di vitigni e di vini. Capire da dove spunta questo Negroamaro e questo Primitivo che oggi riempie i tavoli degli espositori e le pagine dei giornali alla moda e capire che in fondo è quello stesso vino che decenni fa andava a riempire i bottiglioni anonimi dei negozi, i bicchieri delle bettole e a migliorare tutti i vini del centro Europa. O sapere perchè il Salento ama il rosato e che il rosato si fa con le stesse uve nere del vino rosso. Così come un buon bianco può uscire anche dagli stessi acini scuri avendo cura di non lasciare mai in fermentazione il succo degli acini con la buccia. Non è un percorso della conoscenza molto lungo, per i vitigni basta imparare che le uve fondamentali dei vini salentini sono pochissimi, da quelli storici come il Primitivo, Il Negroamaro, l'Aleatico, la Malvasia Nera e Bianca, il Bianco di Alessano a quelli di recente impianto come il Montepulciano, il Greco o il Fiano.



Non troverete mai una miscela di un solo vitigno in un vino salentino: la Malvasia addolcisce il Negroamaro, il Bianco di Alessano si intona col Verdeca, solo il Primitivo vive da solo ed è l'unico rosso che io so riconoscere solo portandolo al naso.

Ogni azienda salentina produce in genere un buon rosso, un buon rosato e un buon bianco. Se poi vuole allargare l'offerta, può produrre anche dei vini speciali come quelli dolci selezionando vitigni con uve tendenzialmente più dolci o semplicemente ritardando il taglio delle uve o ricorrendo alla tecnica dei vini passiti. Può produrre un vino da dessert, anche rossi, o bianchi frizzanti, dolci o secchi. Dopo alcune sperimentazioni in Capitanata, anche nel Salento si sta sperimentando la produzione di vini spumante.

Sono questi vini speciali, come le riserve (invecchiati), i barricati (maturati in legno) che in genere intrigano il frequentatore dei Wine Festivals e che gli espositori propongono maggiormente all'assaggio. Ma non bisogna dimenticare di iniziare il percorso della conoscenza dai vini base salentini chiedendo al sommelier di far assaggiare prima le miscele tradizionali che sono ormai prodotte tutte da bravissimi enologi e conservano poco dei difetti della vinificazione artigianale del passato.



**Il Castro Wine Festival si svolge nella prima settimana di luglio nel vecchio borgo cintato dell'acropoli di Castro alta**, ed è una delle rassegne meglio organizzate e più eleganti delle manifestazioni che valorizzano uno dei prodotti agro-alimentari più importanti della Puglia.

Dispersi tra tante piazzette, cortili e terrazze alcune dozzine di esperti sommelier vi aspettano, senza attesa, per un assaggio, un consiglio o uno scambio di opinioni. Un percorso di conoscenza che potrete continuare in ogni altra rassegna del Salento perchè un Wine Festival è tutto tranne che una riunione di perfetti intenditori.