

Festival del Vino ad Arti e Mestieri a Palazzo a Castelvechio Subequo

6 Agosto 2025



CASTELVECCHIO SUBEQUO (AQ) - I calici sono già pronti, i vini anche. Una selezione dei migliori vini d'Abruzzo, che accompagnerà le sere d'agosto di **"Arti e Mestieri a Palazzo- Castelvechio DiVino in Vino"**. La rassegna dell'estate di Castelvechio Subequo, cuore della Valle Subequana, in provincia dell'Aquila, alzerà il sipario venerdì 8 agosto alle 18 in piazza San Francesco, con i saluti istituzionali del sindaco Marisa Valeri e delle autorità. Edizione numero tredici quella raggiunta quest'anno dalla storica kermesse, un festival del turismo lento che racconterà la bellezza e la storia di un territorio attraverso la convivialità del vino. Si aprirà tra canti e balli trascinanti del *Coro Folk Sirente* di Castelvechio Subequo insieme al *Coro Maccabbarri* di Penne, per poi dare il via alle 18.30 all'apertura delle cantine nello scenario d'eccezione del centro storico, allestito a tema, tra musica, botteghe di artigianato artistico, mostre d'arte, buon cibo, giochi e divertimento fino a tarda notte. Si replica il 9 e 10 agosto per il gran finale, con la degustazione dei vini sempre dalle 18.30.

Su il sipario sulle 10 cantine (5 esordienti) che quest'anno daranno lustro alla rassegna, con il debutto dei vini naturali. Verranno accolti in cinque postazioni di pregio del centro storico di Castelvechio Subequo, che porteranno ciascuna in degustazione 2 etichette d'eccellenza sotto la guida dei sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier d'Abruzzo. Attraverso la collaudata

formula della degustazione itinerante, ritornano ad “Arti e Mestieri a Palazzo 2025 i vini delle soleggiate colline teramane di Castilenti di **Cantina San Lorenzo** e, new entry 2025, i vini di **Cantina Strappelli**, sempre dalle fertili terre della provincia teramana di Torano Nuovo. Saranno ospiti dei raffinati spazi di **Vivendostore**, a pochi passi da Piazza San Francesco e dalla Chiesa trecentesca dedicata al Santo di Assisi, tra i simboli del paese subequano.

A pochi passi, con le sue mastodontiche cantine sotterranee, autentica testimonianza del passato vitivinicolo del territorio subequano, i giardini di **Palazzo Pirro** apriranno le porte ad altre due cantine di pregio del nostro Abruzzo: i vini di **Cantina Italo Pietrantonj** dalle fertili terre peligne di Vittorito fiancheggiate dal fiume Aterno Pescara e quelli di **Famiglia Di Carlo - VIGNAMADRE**, tra i precursori del biologico in Italia, che da Villa Caldari di Ortona portano a Castelvecchio, per il secondo anno consecutivo, la loro selezione di vini biologici.

Saranno gli ambienti ristrutturati di **Palazzo Valeri**, poi, tra le dimore antiche più emblematiche del centro storico cittadino, ad ospitare altre etichette di prestigio. Nel **Cortile d'ingresso con pozzo di Palazzo Valeri** arriveranno dai vigneti verdeggianti che si estendono tra Castiglione a Casauria e Tocco da Casauria, alle falde del Monte Morrone, i vini di **Tenuta Secolo IX** e, altra novità di quest'edizione, gli antichi vini della **Cantina Chiavolic** prodotti nelle magnifiche colline di Loreto Aprutino, a pochi passi dal Gran Sasso.

Cantina Palazzo Valeri accoglierà, invece, il ritorno degli amati vini delle colline pescaresi di Spoltore di **Tenuta Pescara**, tra Mare Adriatico e Maiella, a cui si affiancheranno, dalla fascia collinare teramana, tra i dolci pendii di Notaresco, i vini di **Fattoria Nicodemi**.

Il Colle, alle spalle di Palazzo Valeri, altra parte del cuore antico recuperata dopo il sisma 2009, svelerà i vini naturali, frontiera sempre più emergente del settore vitivinicolo abruzzese, novità di quest'anno. Dai vitigni autoctoni delle terre peligne andranno in degustazione i vini della giovane cantina boutique **Pevì-Pescara Vini** di Pratola Peligna, affiancati dai vini dell'**Azienda Agraria Rabottini** che da San Giovanni Teatino porta all'assaggio le uve prodotte e lavorate naturalmente nelle miti terre di Chieti.

“Abbiamo confermato cantine di assoluto pregio della nostra Regione- spiega Gianfranco Calcagni, sommelier e Presidente del Comitato “Arti e Mestieri a Palazzo”- aumentando la proposta dei vini di qualità fino a 10 cantine, che arrivano da tutte e quattro le province abruzzesi. Quest'anno ci sono anche vini di produzione naturale, settore in ascesa del comparto, sempre più apprezzati dalla platea degli amanti del vino”.

La formula è quella ormai nota dei ticket con sacca e calice al seguito: con l'acquisto saranno consegnati 5 ticket, che consentiranno altrettante degustazioni da scegliere su un bouquet di 20 vini in totale.

Con il vino, anche il food protagonista con le specialità subequane portate in vetrina dai piccoli produttori locali. “ Alla nostra selezione di vini- continua Calcagni- si affiancherà un'offerta culinaria

rappresentativa dei nostri territori. Abbiamo attività e aziende agricole a conduzione familiare che esaltano al meglio la tradizione abruzzese con prodotti di eccellenza. Questa sarà anche un'occasione per conoscere e gustare l'Abruzzo più autentico".

Tra vino e cibo, la rassegna offrirà un ricco programma musicale, con performance ed esibizioni di tutti i generi, e un percorso esperienziale che affiancherà gli "spazi delle cantine" alla scoperta di botteghe artigiane, antichi mestieri, mostre e prodotti tipici.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Castelvechio Subequo insieme al Comitato Arti e Mestieri a Palazzo- Castelvechio DiVino in Vino ed è cofinanziata dal Piano Nazionale Complementare al PNRR-Next Appennino.

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI CASTELVECCHIO SUBEQUO (AQ) E IL COMITATO "ARTI E MESTIERI A PALAZZO - CASTELVECCHIO DIVINO IN VINO" PROMUOVONO

Arti e Mestieri a Palazzo

Castelvecchio Divino In Vino



13^a Edizione
8-9-10 Agosto 2025

Venerdì 8 Agosto
ORE 18:00 - INAUGURAZIONE DELLA 13^a EDIZIONE
"Arti e Mestieri a Palazzo" Castelvecchio Divino in Vino
Saluto del Sindaco Marisa Valeri e delle Autorità convenute
Apertura con intrattenimento musicale
Coro folkloristico Sirente / Coro folkloristico i Maccabbarri
ORE 18:30 / 24:00 - APERTURA DELLE CANTINE
CON DEGUSTAZIONE DI VINI A CURA DEI SOMMELIER AIS ABRUZZO
ARTISTI, ARTIGIANI, HOBBYISTI E PRODUTTORI LOCALI
Spettacoli Musicali nelle Piazzette e intrattenimento con
Bimbi in Armonia Zumba Kids & Yoga

Sabato 9 Agosto
LA GIORNATA DEL MINATORE
ORE 9:30 - Accoglienza dei Sindaci dei PAESI del MINATORE
ORE 10:00 - Deposizione Corona al Monumento del MINATORE
ORE 11:00 - Conferenza STORIE e MEMORIE sui MESTIERI del MINATORE
ORE 17:00 - Messa in Memoria dei Minatori Caduti
ORE 18:30 / 24:00 - APERTURA DELLE CANTINE
CON DEGUSTAZIONE DI VINI A CURA DEI SOMMELIER AIS ABRUZZO
ARTISTI, ARTIGIANI, HOBBYISTI E PRODOTTI LOCALI
Spettacoli Musicali nelle Piazzette e Animazione "La Formica"

Domenica 10 Agosto
ORE 11:00 - "OGGI SPOSI" Rinnovo della Promessa di Matrimonio per il
25° 30° 35° 40° 45° 50° 55° 60° 65° 70° 75° - 100° Anniversario di Nozze
Chiesa di San Francesco d'Assisi con l'accompagnamento musicale The Naima Duet
ORE 18:30 / 24:00 - APERTURA DELLE CANTINE
CON DEGUSTAZIONE DI VINI A CURA DEI SOMMELIER AIS ABRUZZO
ARTISTI, ARTIGIANI, HOBBYISTI E PRODOTTI LOCALI
Spettacoli Musicali nelle Piazzette e intrattenimento con Zumba Fitness

Palazzo PIRRO
→ Cantina PIETRANTONI
→ Cantina FAMIGLIA DI CARLO

VIVENDO STORE
→ C. VITIVINICOLA SAN LORENZO
→ Cantina STRAPPELLI

CORTILE PALAZZO VALERI VIA UMBERTO I
→ Cantina TENUTA SECOLO IX
→ Cantina CIAVOLICH

CANTINA PALAZZO VALERI
→ Cantina TENUTA PESCARINA
→ Cantina FATTORIA NICODEMI

CORTILE PALAZZO VALERI VIA COLLE
→ Cantina PE.VI
→ Cantina RABOTTINI

Legend:
i Ticket ed Informazioni
F Food
→ Percorso Arti e Mestieri
G Giochi per Bambini
A Antica Bottaia
M Museo dei Ricordi V.S.
M Intrattenimento e Musica Live →

8 Agosto
Sax & Voice Duo,
Coro Folkloristico Sirente
Coro Folkloristico Maccabbarri

9 Agosto
The Naima Duet
Animazione La Formica
ORE 23:00
SERATA ANNI 80
DJ TONINO VIVARELLI

10 Agosto
The Naima Duet, Andamarosa,
Pianoforte e Voce, Ago Live Disco Sax Player
NOTTE BIANCA ORE 23:45
DJ SET:
VALEESSE
GIV'SPEL
ANDREA CIRILLO
CARLETTO LIFE (Special Guest)

DOVE SIAMO