

Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



montefalco **33**
enologica

Segreteria organizzativa:

Associazione Strada del Sagrantino,
Piazza del Comune, 17 - 06036 MONTEFALCO (PG)

Info Tel. e Fax +39 **0742.378490**

(dalle 10:00 alle 12:30 e dalle 15:00 alle 20:00)

info@stradadelsagrantino.it

www.stradadelsagrantino.it

www.montefalcodoc.it

www.enologicamontefalco.it



www.facebook.com/enologicamontefalco



www.twitter.com/enologica33



www.youtube.com/user/EnologicaMontefalco

montefalco **33**
enologica

SAGRANTINO

per **TRADIZIONE**

per **CONTRASTO**

per **AMORE!**

14/15/16
SETTEMBRE
2012

S
CONTRASTO
GRANTINO
TRADIZIONE
RICERCA
AMORE

- ✓ convegni
- ✓ degustazioni guidate
- ✓ visite alle cantine
- ✓ musica

VE
NE
RDÌ **14**
settembre

Ore 12.00

*Complesso di S. Agostino,
Corso Mameli*

Inaugurano il

**Banco d'Assaggio
dei vini di Montefalco:**

Donatella Tesei, Sindaco di Montefalco
Fernanda Cecchini,
Assessore alle Politiche Agricole
ed Agroalimentari Regione Umbria
Franco M. Ricci, Pres. Worldwide
Sommelier Association

Dalle 12.00 alle 23.00

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli
**Banco d'Assaggio
dei vini di Montefalco**
in collaborazione con Associazione
Italiana Sommelier
L'esperienza del Gusto:
Il cibo di tradizione in abbinamento
con i vini di Montefalco.

Ore 15.00

*Complesso Museale di San Francesco,
Via Ringhiera Umbra*
Quale "green value" Per il vino italiano?
(vedi pagine 3-4)

Ore 19.00

Chiostrò di S. Agostino
**Presentazione del libro
"Una sommelier per amico"**
con la presenza dell'autrice
Adua Villa, Sommelier professionista

Interviene

Matteo Grandi, Direttore
Piacere Magazine

Ore 19.30

Corso Mameli
Concerto: PYLON
Mirco Rubegni: ottoni/percussioni
Dan Kinzelman: legni/percussioni
Joe Rehmer: contrabbasso/percussioni
In collaborazione con
Young Jazz Festival - Ingresso libero

Ore 21.00

*Museo di S. Francesco,
via Ringhiera Umbra*
**Concerto: "IL LUNGO VIAGGIO
VERSO IL BAROCCO
DA ORIENTE A OCCIDENTE"**
Musiche di Orlando di Lasso, L.Vinci,
D. Cantemir, B. Bartok, H.I.F. Biber,
J.M. Leclair, J.S. Bach, A. Vivaldi.
Kyriacoula Costantinou, voce
A. Cortesi e V. Ferdinandi, violini
In collaborazione con
Segni Barocchi - Ingresso libero

Ore 21.00

*Chiostrò di S. Agostino,
Corso Mameli*
Concerto: RODA DE CHORO
Marco Ruviano: bandolim
Barbara Piperno: flauto
Rocco Casino Papi: chitarra 7 corde
Marco Zanotti: pandeiro
In collaborazione con
Young Jazz Festival - Ingresso libero

SA
BA
TO **15**
settembre

Dalle 11.00 alle 23.00

Complesso S. Agostino, Corso Mameli
**Banco d'Assaggio
dei Vini di Montefalco**
In collaborazione con Associazione
Italiana Sommelier
L'esperienza del Gusto

Ore 15.00

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli
**A scuola di assaggio: Sagrantino per
tradizione, per contrasto, per amore**
Abbiniamo il vino al cibo
Per informazioni e prenotazioni
Pag.12 Area dedicata alle degustazioni

Ore 16.00

Piazza del Comune
**La passeggiata dei sapori
sulla strada del Sagrantino**
Accompagnati da una guida enoturistica
in un percorso alla scoperta
del paesaggio, dei profumi,
dell'arte e dei sapori nei luoghi
di produzione del Sagrantino.
**Visite guidate con degustazione
in due cantine del territorio
e colazione di piacere.***

Ore 17.30

Chiostrò di S. Agostino
Tavola Rotonda

**"Enoturismo: come comunicare
Vino e Territorio al tempo 2.0"**

Intervengono
Marco Sabellico, Direttore Guida
Gambero Rosso
Alessandro Regoli, Direttore Winews
Betsy Andrews, Giornalista Saveur
Alessio Carciofi, Coordinatore Umbria
On The Blog e Social Media Specialist

Ore 18.00

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli
**A scuola di assaggio: Sagrantino per
tradizione, per contrasto, per amore**
L'arte di accostare il vino giusto
ad ogni piatto: il metodo
della Contrapposizione
Per informazioni e prenotazioni
Pag.12 Area dedicata alle degustazioni

Ore 19.30

Corso Mameli - Concerto:
Carcione, Collard e Dragon
In collaborazione con
Young Jazz Festival - Ingresso libero

Ore 21.00

Chiostrò di S. Agostino, Corso Mameli
Concerto:
The Pino Ciambella Jazz Syndacate
ingresso libero

* Costo Euro 15,00 - prenotazione obbligatoria:
Associazione Strada del Sagrantino - Tel. +39 0742 378490

Ore 10.00

Piazza del Comune

La passeggiata dei sapori sulla strada del Sagrantino

Accompagnati da una guida enoturistica in un percorso alla scoperta del paesaggio, dei profumi, dell'arte e dei sapori nei luoghi di produzione del Sagrantino.

Visite guidate con degustazione in due cantine del territorio e colazione di piacere.*

Dalle 11.00 alle 19.00

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli

Banco d'Assaggio dei vini di Montefalco

in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier
L'esperienza del Gusto

Ore 11.30

Complesso Museale di San Francesco, Via Ringhiera Umbra

Inaugurazione mostra dell'Artista

Cesare Mirabella

"LO SGUARDO VERSO IL NORD"

Conferenza con la partecipazione di:

Donatella Tesei, Sindaco di Montefalco
Francesco Scoppola, Tiziana Biganti, Bruno Toscano, Carlo Fabrizio Carli

Ore 12.00

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli

A scuola di assaggio: Sagrantino per tradizione, per contrasto, per amore

L'arte di accostare il vino giusto ad ogni piatto: il metodo della Concordanza.

Per informazioni e prenotazioni

Pag. 12 Area dedicata alle degustazioni

Ore 15.00

Piazza del Comune

Festa di fine vendemmia, Sfilata in città dei carri dell'uva

Ore 19.00

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli

Cerimonia di chiusura del Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco

I VINI DI MONTEFALCO

in cantina

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

L'uva di Sagrantino è la più ricca di polifenoli esistente, materia prima ideale per i vini di grandissima struttura e longevità. Coltivata sin dall'antichità alle pendici dei Monti Martani che degradano verso la sponda del Clitunno, trova dimora ottimale in questo territorio caratterizzato da clima mite e terreno argilloso e ricco di calcare: è infatti certo che la stessa varietà, ottenuta in altre zone, presenta un potenziale qualitativo inferiore.

Per il Montefalco Sagrantino, il disciplinare di produzione prevede che siano impiegate uve Sagrantino in purezza. L'invecchiamento minimo previsto per le tipologie Secco e Passito deve essere di almeno trentatré mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, di cui - per la sola tipologia Secco - almeno dodici mesi in botti di rovere di qualsiasi dimensione.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO - SECCO DOCG

È un vino di grande struttura ottenuto esclusivamente da uva di Sagrantino. Grazie al ricchissimo corredo di polifenoli e di tannini, questo vino ha una longevità straordinaria e necessita di un lungo periodo di affinamento nel legno prima e nella bottiglia poi. Si tratta di un vino di gran corpo, caldo e dall'intenso profumo di mora di rovo, dal colore rosso rubino molto intenso. Lega benissimo con vari tipi di carne, dal manzo al suino, dal capretto all'agnello, valorizzando anche i tipici piatti di cacciagione, quali tordi e i palombacci di passo. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18°.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG

Dalla stessa uva, si ottiene anche il tradizionale passito. Questa seconda versione deriva da un tradizionale processo di appassimento, congeniale a questa tipologia: le uve Sagrantino, infatti, particolarmente coriacee appassiscono per mesi senza marcire, e gli acini appassiti conservano a lungo intatta la componente zuccherina. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi a "passire" su graticci per almeno due mesi. Quindi si vinifica fermentando il mosto con le bucce. Si ottiene così un vino passito molto particolare perché, pur essendo un vino dolce, rimane asciutto grazie al suo patrimonio tannico. Il Montefalco

Sagrantino passito si sposa particolarmente ai dolci e dessert tipici del territorio, come "la 'ntòrta" (La Torta), dolce attorcigliato a base di mele, frutta secca, noci e pinoli e i "Maccheroni con le noci" o pasta dolce, che si consuma nei mesi di Novembre e Dicembre. Se particolarmente invecchiato è ottimo anche accompagnato da pecorini piccanti e stagionati. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 12°.

MONTEFALCO ROSSO DOC

Per il Montefalco Rosso, il disciplinare di produzione prevede un assemblaggio di uve rosse (in prevalenza Sangiovese) oltre, al vitigno principe, il Sagrantino. Il periodo di invecchiamento obbligatorio è di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, mentre, per il rosso "riserva" occorrono almeno 30 mesi di cui 12 in botti di legno. Il colore è rosso rubino vivo, i profumi sono vinosi ed intensi, ricordi di prugne più o meno mature. Al palato il vino esprime un corpo generoso e sapore asciutto, giustamente tannico, un vino strutturato ma dotato di buona bevibilità. Particolarmente consigliato l'abbinamento con i primi piatti della tradizione umbra, secondi di carne arrosto e alla griglia. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 16° C.

MONTEFALCO BIANCO DOC

Le principali uve utilizzate per il Montefalco Bianco DOC sono il Grechetto ed il Trebbiano. I microclimi freschi della zona di produzione favoriscono la maturazione delle uve, da cui deriva un vino dotato di fragranza e di piacevole carattere fruttato. Il suo colore è giallo paglierino con lievi sfumature verdoline, i profumi freschi e composti, con richiami a fiori bianchi e a frutti, mele in particolare. Al gusto il vino esprime sapidità e freschezza con buon equilibrio delle componenti. Agli aromi ed ai sapori conferiti dal Grechetto, si accompagna la nota di freschezza tipica del Trebbiano. Il bianco può essere abbinato con antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, pesce e carni bianche. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10°.

* Costo Euro 15,00 - prenotazione obbligatoria:
Associazione Strada del Sagrantino - Tel. +39 0742 378490



EVENTI

in cantina

ANTONELLI SAN MARCO

Visite Guidate e Degustazioni

Venerdì 14 e Sabato 15
apertura punto vendita
e degustazione gratuita vini
dalle 08.30 alle 12.30
e dalle 14.30 alle 18.30

Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16
visite guidate in cantina.

Solo su prenotazione

Info: tel. **0742.379158**
info@antonellisanmarco.it

ARNALDO CAPRAI

Visite Guidate e Degustazioni

Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16
degustazioni dalle 10.00 alle 13.00
e dalle 14.00 alle 19.00 e Cooking Class
a cura di Salvatore Denaro.
Domenica 16 ore 06.30 am
Partenza AgroTrekking e Wild Piano
concerto nelle vigne.
Visite in cantina

Solo su prenotazione

Info: tel. **0742.378802**
info@arnaldocaprai.it

AZIENDA AGR. PERTICAIA

Sagrantino e Pecorino

Venerdì 14 e Sabato 15
dalle 15.00 alle 17.30
degustazione di 5 diversi tipi
di formaggio pecorino abbinati
al Montefalco Sagrantino
di diverse annate.

Venerdì 14 e Sabato 15
dalle 08.00 alle 12.00
e dalle 14.30 alle 17.30:
visite guidate e degustazioni.

Solo su prenotazione.

Info: tel. **0742.379014**
pertaicaia@libero.it

CANTINA COLLE CIOCCO

Visite Guidate e Degustazioni

Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16
dalle ore 09.00 alle 12.30
e dalle 15.00 alle 19.00
visita in cantina
con degustazione gratuita.

Info: tel. **0742.379859**
info@colleciocco.it

CANTINA "LE CIMATE"

Il vino e la sua terra tra materia, forma e colore

La Cantina Le Cimate
e la sua Vigna ospitano quadri,
sculture ed un laboratorio a cielo aperto
di tintura e colori.

Dalle vinacce e dalla materia naturale
che troviamo in vigna, prendono forma
quadri ed opere, si colorano tessuti
e tele, nascono ispirazioni ed armonie.

Artisti e maestri artigiani raccontano
come il vino e la sua terra
possano trasformarsi in "altro",
prendendo forme da ammirare
ed indossare.

Info: tel. **0742.290136**
info@lecimate.it

EVENTI

in cantina

CANTINE LUNGAROTTI

Relax in cantina a bordo vigna

Si rinnova il consueto appuntamento
a Turrta di Montefalco per visite
e degustazioni in cantina.

Venerdì 14 - visite guidate e degustazioni

Solo su prenotazione

Sabato 15 - ore 18.00 - happy hour a bordo
vigna con musica dal vivo, al piano
il M° Giacomo Tosti Jacobazzi e al violino
Rares Morarescu per godere insieme
lo spettacolo della vallata umbra degustando
Montefalco Sagrantino e Montefalco Rosso.

Domenica 16: "Wineshop, fotografie in
vigna" mini corso di fotografia guidato
dal fotografo professionista Pier Paolo Metelli
Info: tel. **075.9886649 - 339.6026596**
welcome@lungarotti.it

CANTINA POGGIO TURRI

Visite Guidate e Degustazioni

Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16
degustazione vini e visita guidata
della cantina dalle ore 09.00 alle ore 19.00
Info: tel. **0742.379287**
info@cantinapoggioturri.com

COLPETRONE

Visite Guidate e Degustazioni

Venerdì 14 e Sabato 15 - ore 11.00
Wine & Olive Oil Tasting, degustazione
guidata di Montefalco Sagrantino
e Olio extravergine di oliva DOP Umbria.
Info: tel. **0742.99827**
colpetrone@saiagricola.it

SCACCIADIAVOLI

Visite Guidate e Degustazioni

Venerdì 14 e Sabato 15 - dalle ore 10.30 alle
ore 18.00 e *Domenica 16* fino alle ore 15.00

Verticale di Montefalco Sagrantino

1998-2004-2005-2006.

Degustazione € 10,00.

Degustazione di vini d'annata al bicchiere.

Sabato 16 - ore 18.30

"Concerto in cantina al tramonto"

Info: tel. **0742.371210**

scacciadiavoli@tin.it

SOC. AGR. MORETTI OMERO

Visite Guidate e Degustazioni

Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16 - dalle
10.00 alle 20.00 visite guidate e degustazioni
in cantina.

Sabato 15 - dalle 16.00 alle 20.00: orticoltura
in barriques, minicorso su come coltivare
ortaggi sul terrazzo. **Solo su prenotazione**

Info: **347 4817558**
info@morettiomero.it

TERRE DE' LA CUSTODIA

Visite Guidate e Degustazioni

Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16
degustazione guidata con abbinamenti
enogastronomici dell'Università dei sapori
condotti dallo chef Massimo Infarinati.

Solo su prenotazione

Info: tel. **0742.92951**
info@terredelacustodia.it



LE DEGUSTAZIONI

A SCUOLA DI ASSAGGIO:
SAGRANTINO PER TRADIZIONE, PER CONTRASTO, PER AMORE.
Dirette dalla redazione di Bibenda in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier

COMPLESSO DI S. AGOSTINO, CORSO MAMELI

Sabato 15 Settembre
ore 15.00

Abbiniamo il vino al cibo

Il Sagrantino di Montefalco al cospetto della più antica e radicata tradizione gastronomica in compagnia del Prof. **Luigi Gambacurta**, Presidente dell'Associazione "Studio e ricerca delle Tradizioni Popolari Umbre - Marco Gambacurta"
In assaggio 3 Montefalco Sagrantino abbinati a strangozzi al sugo, fagioli con le cotiche e spezzatino di anatra in umido.

ore 18.00

Il Montefalco Sagrantino e il Brunello di Montalcino-Mastrojanni si sfidano nella ricerca dell'abbinamento migliore. L'arte di accostare il vino giusto ad ogni piatto: il metodo della Contrapposizione.
I due vini saranno degustati ed abbinati a spezzatino di cinghiale e pecorino in foja de noce.

Domenica 16 Settembre
ore 12.00

Abbiniamo il vino al cibo

Il Montefalco Sagrantino Passito e il Recioto della Valpolicella di Allegrini si sfidano nella ricerca dell'abbinamento migliore.

L'arte di accostare il vino giusto ad ogni piatto: il metodo della Concordanza. I due vini saranno degustati ed abbinati al dolce al cioccolato e alla crostata di amarene.

Posti limitati.
Prenotazione obbligatoria.
25 euro a persona

Info e prenotazioni
Associazione Italiana Sommelier Roma
Tel. 06. 8550941
Fax 06.85305556
aisroma@bibenda.it
www.bibenda.it

Associazione Strada del Sagrantino
Tel. 0742.378490
info@stradadelsagrantino.it



I LUOGHI DI ENOLOGICA 33

- A** Compleso di S. Agostino
- B** Sala Consiliare, Palazzo Comunale
- C** Teatro S. Filippo Neri
- D** Chiesa Museo di S. Francesco

montefalco **33**
enologica

