

montefalco **34**  
**enologica** 20 ▶ 23  
SETTEMBRE 2013  
**MONTEFALCO** (PG)

alle del  
**RADICI SAGRANTINO**



**IDENTITÀ**



**LONGEVITÀ**



**TERRITORIO**

[enologicamontefalco.it](http://enologicamontefalco.it)

## Venerdì 20 Settembre

- Ore 11.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Inaugurazione Enologica 34**
- Dalle ore 11.30 alle 20.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Apertura Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco**
- Dalle ore 10.30 alle 13.30 e dalle ore 15.30 alle 18.30, Teatro Comunale S. Filippo Neri  
**Sala degustazione dei Sagrantino riservata alla stampa specializzata,**  
I giornalisti invitati e accreditati avranno a disposizione una sala a loro riservata dove potranno assaggiare, in tutta tranquillità e secondo le modalità da loro scelte (bottiglie scoperte o blind tasting), tutti i Montefalco Sagrantino dei produttori presenti. In collaborazione con AIS Umbria
- Dalle ore 12.30 alle 22.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**La Taverna del Sagrantino,** i piatti della tradizione umbra in abbinamento ai vini di Montefalco. In collaborazione con Le Delizie del Borgo e il Sommelier Ombretta Uboldi.
- Ore 15.30 - 18.30, Sala Consiliare Comune di Montefalco  
**CONVEGNO "Sostenibilità=Competitività: Expo 2015 una sfida per i Territori d'Italia"**

- Ore 21.15, Museo Civico San Francesco  
**Concerto a cura della Rassegna Segni Barocchi**  
Accademia Harmonica - ANTICHE ARIE E DANZE  
Canzoni, Follie e Passacaglie tra Cinquecento e Seicento; Musiche di G. Caccini, A. Falconieri, G. Gastoldi, B. Marini, M. Uccellini. In collaborazione con il Comune di Montefalco - Ingresso libero
- Dalle 14.30 alle 22.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**L'angolo del Sagrantino Passito**
- Dalle 10.30 alle 22.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Installazioni "Il Design scende in Cantina"**, *in collaborazione con l'Istituto Italiano Design*
- Ore 19.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Concerto Jazz**
- **Eventi in Cantina**

## Sabato 21 Settembre

- Dalle ore 10.30 alle 20.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Banco di Assaggio dei Vini di Montefalco**
- Ore 10.30 – 12.30, Museo Civico San Francesco  
**CONVEGNO "La Centralità dell'uomo rispetto al fare"**
- Ore 11.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Cooking Show: alla ricerca dell'abbinamento perfetto**  
*"Laboratorio dimostrativo di cucina, tra grandi classici e nuove frontiere del gusto, alla ricerca del miglior abbinamento possibile con il Montefalco Sagrantino".*

*Degustazione e abbinamenti proposti e commentati da Sandro Camilli, Presidente AIS Umbria.*

*La dimostrazione, come la storia del Paese insegna, che il vino italiano trova in tavola la sua massima espressione e il suo significato più alto. **Due Piatti** realizzati dallo **chef Luisa Scolastra** abbinati a **quattro vini** proposti da **Sandro Camilli**.*

Posti limitati, prenotazione obbligatoria. Tel. +39 392 5398191 – [info@anna7poste.it](mailto:info@anna7poste.it)

- Dalle ore 10.30 - 13.30 - alle 15.30 - 18.30, Teatro Comunale S. Filippo Neri  
**Sala degustazione dei Sagrantino riservata alla stampa specializzata.** In collaborazione con AIS Umbria

- Dalle ore 12.30 alle 22.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**La Taverna del Sagrantino**, i piatti della tradizione umbra in abbinamento ai vini di Montefalco. In collaborazione con Le Delizie del Borgo e il Sommelier Ombretta Uboldi.

- Ore 15.00, partenza Piazza del Comune

**La passeggiata dei Sapori sulla Strada del Sagrantino**

*Un percorso alla scoperta del paesaggio, dei profumi, dell'arte e dei sapori nel Territorio del Sagrantino. Visita guidata con degustazione e colazione in cantina. Prenotazione Obbligatoria – Costo 20 euro - Associazione Strada del Sagrantino tel. +39 0742.378490 - [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it) . Durata 3 ore. Visita guidata con degustazione e colazione di piacere alla cantina Le Cimate e alla cantina Scacciadiavoli*

- Ore 15.30, Sala Consiliare Comune di Montefalco

**Degustazione guidata**

**“Il Sagrantino nel tempo, tempo di Sagrantino”**, a cura di Filippo Bartolotta, Vini d'Italia L'Espresso

*Un viaggio affascinante attraverso la storia, recente e meno recente, del Montefalco Sagrantino. Una degustazione a ritroso nel tempo, capace di svelare e rivelare una delle grandi virtù di questo vino, tra i più longevi del panorama italiano e internazionale. Un rosso forte, potente, a volte persino esuberante nelle sue fasi giovanili, in grado di mostrare un volto di insospettabile eleganza dopo il giusto invecchiamento in bottiglia.*

Posti limitati, prenotazione obbligatoria. Tel. +39 392 5398191 – [info@anna7poste.it](mailto:info@anna7poste.it)

- Ore 18.30, Sala Consiliare Comune di Montefalco

**Degustazione guidata**

**“Il tempo ti fa bello”**, a cura di Gianni Fabrizio, curatore Vini d'Italia Gambero Rosso

*La capacità di sfidare il tempo, di durare, di evolvere positivamente è sempre stata una delle prerogative principali dei grandi rossi del mondo. Spesso anche il prezzo dei vini, a partire dai fenomeni commerciali della seconda metà del Settecento, è stato determinato dalla loro longevità. Ecco una strepitosa degustazione di grandi vini rossi italiani per capire le potenzialità evolutive, le differenze di crescita e i caratteri che rendono così affascinanti i vini da invecchiamento. Dal Barolo al barbaresco, dal Chianti Classico al Brunello di Montalcino, dal Taurasi fino (ovviamente) al Sagrantino.*

Posti limitati, prenotazione obbligatoria. Tel. +39 392 5398191 – [info@anna7poste.it](mailto:info@anna7poste.it)

- ore 19.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli

**Concerto Jazz**

- Dalle 10.30 alle 22.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Installazioni "Il Design scende in Cantina"**, *in collaborazione con l'Istituto Italiano Design*
- Dalle 14.30 alle 22.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**L'Angolo del Sagrantino Passito**
- Ore 21.30 Museo Civico San Francesco  
Inaugurazione **"Motus Animi"**, **Mostra Fotografica di Augusto Buzzeo e Cinzia Maltempi** a cura di Rita Rocconi Studio Artemis

## Domenica 22 Settembre

- Dalle ore 10.30 alle 20.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Banco di Assaggio dei Vini di Montefalco**
- Ore 10.00, partenza Piazza del Comune  
**La Passeggiata dei Sapori sulla Strada del Sagrantino.**  
*Un percorso alla scoperta del paesaggio, dei profumi, dell'arte e dei sapori nel Territorio del Sagrantino. Visita guidata con degustazione e colazione in cantina. Prenotazione Obbligatoria – Costo 20 euro - Associazione Strada del Sagrantino tel. +39 0742 378490 – [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it). Durata 3 ore. Visita guidata con degustazione e colazione di piacere alla cantina Antonelli e alla cantina Caprai*
- Ore 10.30, partenza Museo San Francesco  
**Camminata nella Storia del Sagrantino.** In collaborazione con Montefalco Urban Trek. Prenotazione obbligatoria – Costo 5 euro – Sistema Museo tel. +39 0742 379598
- Ore 11.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Cooking Show "Laboratorio dimostrativo di cucina, tra grandi classici e nuove frontiere del gusto, alla ricerca del miglior abbinamento possibile con il Montefalco Sagrantino", degustazione e abbinamenti proposti e commentati da Sandro Camilli, Presidente AIS Umbria.**  
*La dimostrazione, come la storia del Paese insegna, che il vino italiano trova in tavola la sua massima espressione e il suo significato più alto. **Due Piatti** realizzati dallo **chef Marco Gubbiotti** abbinati a **quattro vini** proposti da **Sandro Camilli**.*  
Posti limitati, prenotazione obbligatoria. Tel. +39 392 5398191 – [info@anna7poste.it](mailto:info@anna7poste.it)
- Dalle ore 12.30 alle 22.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**La Taverna del Sagrantino**, i piatti della tradizione umbra in abbinamento ai vini di Montefalco. In collaborazione con Le Delizie del Borgo e il Sommelier Ombretta

Uboldi.

- Dalle 12.00 alle 21.00, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**L'Angolo del Sagrantino Passito**
- Ore 15.00, Piazza del Comune  
**Festa di fine vendemmia, Sfilata in città dei carri dell'uva**
- Dalle 10.30 alle 22.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Installazioni " Il Design scende in Cantina" in collaborazione con l'Istituto Italiano Design**
- **Eventi in Cantina**

## Lunedì 23 Settembre

- Dalle ore 10.30 alle 18.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Banco di Assaggio dei Vini di Montefalco**
- Dalle ore 12.30 alle 18.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**La Taverna del Sagrantino**, i piatti della tradizione umbra in abbinamento ai vini di Montefalco. In collaborazione con Le Delizie del Borgo e il Sommelier Ombretta Uboldi.
- Ore 15.00, Teatro Comunale S. Filippo Neri  
**Finale pubblica Gran Premio del Sagrantino AIS Umbria**
- Ore 17.00, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Degustazione gratuita – educational condotta da Antonio Boco 'Miglior giovane giornalista del vino Italiano 2010' "Montefalco Sagrantino: orgoglio e pregiudizio"**.  
L'appuntamento mira a raccontare il Sagrantino in maniera completa. Tra criticità e potenzialità, stili classici e nuove tendenze, difficoltà e occasioni, un approfondimento imperdibile per gli addetti ai lavori, i professionisti del vino e quelli della ristorazione.  
Posti limitati, prenotazione obbligatoria. Tel. +39 392 5398191 – [info@anna7poste.it](mailto:info@anna7poste.it)
- Dalle 10.30 alle 18.30, Complesso di S. Agostino Corso Mameli  
**Installazioni "Il Design scende in Cantina", in collaborazione con l'Istituto Italiano Design**

---

[www.enologicamontefalco.it](http://www.enologicamontefalco.it) • [www.consorziomontefalco.it](http://www.consorziomontefalco.it)

facebook/enologicamontefalco • twitter/enologicamontefalco • **#enologica34**

Info e prenotazioni: T. +39.075.9696350 - m. +39.347.4592992 [info@anna7poste.it](mailto:info@anna7poste.it)