



17/20
settembre
2009

convegni
degustazioni guidate
visite alle cantine
musica
mostre d'arte

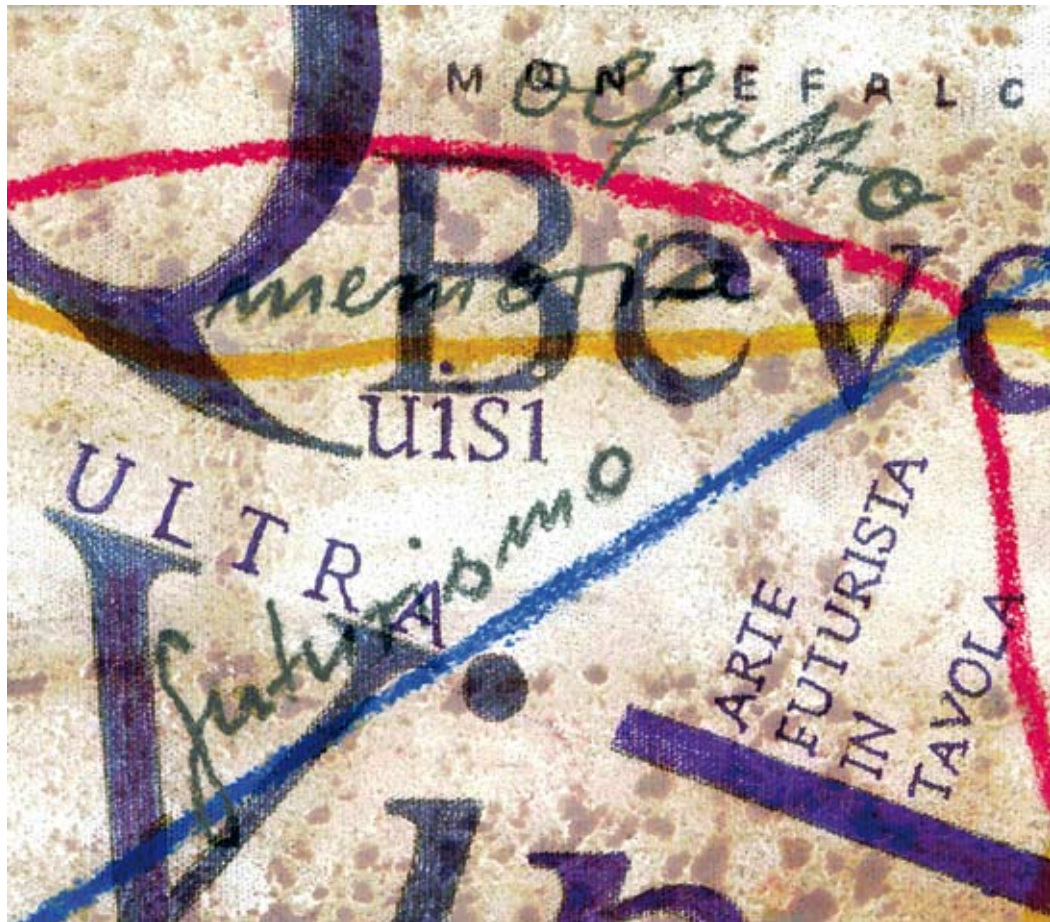
da trent'anni racconta
il sagrantino di montefalco

30 enologica montefalco



Comune di Montefalco

www.enologicamontefalco.it





Comune di Montefalco



La Trentesima Edizione della Settimana Enologica segna un punto di svolta per il nostro territorio e per la sua vocazione vitivinicola: l'eccellenza del Vino di Montefalco Doc e Docg prosegue il suo percorso di qualità e attenzione al prodotto con un nuovo marchio per delineare nuove strategie in un momento storico che richiede il massimo impegno.

Da trent'anni Montefalco si identifica con il Sagrantino, con la sua storia antica e con l'apporto fondamentale che ha dato al paesaggio; ecco dunque un nuovo tracciato per coniugare questo grande patrimonio storico e culturale con l'innovazione e con le nuove opportunità che da questa possono svilupparsi. Ciò porterà valore aggiunto all'intera comunità e ai produttori della nostra città che, con passione e caparbietà, hanno negli anni permesso una crescita continua del livello qualitativo dei prodotti enogastronomici.

Il programma dell'evento si arricchisce di percorsi culturali per permettere a tutti i visitatori di immergersi totalmente nello stile del Sagrantino e di fare un'esperienza che coinvolga non solo il gusto ma anche gli altri sensi in un percorso emozionale da vivere: quest'anno sarà la volta dell'olfatto e della memoria, alla scoperta delle antiche cantine del Centro Storico.

Esperti del settore enologico e gastronomico delinearanno gli scenari futuri del marketing e della promozione attraverso appuntamenti tecnici di alto livello, convegni e degustazioni. Abbiamo anche voluto dedicare una parte della manifestazione alle celebrazioni per il Centenario del Futurismo a dimostrazione della grande versatilità dei nostri prodotti tipici: musica, mostre d'arte e sperimentazione culinaria.

Ringrazio sin d'ora, tutti i produttori, gli operatori del settore e la Giunta comunale che, nonostante i tempi ristretti a disposizione, si sono adoperati per l'organizzazione di questa importante manifestazione: un appuntamento fondamentale per la crescita culturale ed economica del nostro territorio.

Il sindaco
Donatella Tesei



Nel Profumo del Vino. Un viaggio tra olfatto e memoria.

Quest'anno, per la prima volta, Enologica30 accompagna i visitatori in un viaggio emozionale nel "Profumo del Vino". Tra passato e futuro le mura della città difenderanno il gusto intimo delle percezioni.

Sin dal Medioevo le tipologie del vino erano distinte rispetto alle caratteristiche sensoriali: il colore, il sapore, l'odore, la sostanza e la forza.

In funzione di queste loro diverse qualità i vini agivano sul corpo dell'uomo.

Ancora oggi la degustazione dei vini da parte dei sommelier si avvale dei sensi come strumenti di valutazione; le sensazioni sono state tradotte in un linguaggio comune per garantire la comunicazione.

Mentre i tecnici costruiranno il discorso su i vini, i visitatori ne godranno lasciandosi guidare dall'olfatto: il senso più trascurato dall'uomo moderno, accusato da Aristotele e Platone, considerato da Kant come senso ingrato, ritenuto inferiore da Schopenhauer, escluso dall'estetica di Hegel, senso antisociale per Simmel. L'olfatto, il più "immateriale" dei sensi, si traduce, nel 2009 a Montefalco, in immagini per mostrarsi, in parole per raccontare di sé, in azione teatrale per provocare, nel tatto come esperienza del corpo.

Il filo rosso del profumo del vino evocherà il giallo della memoria segreta di ognuno e si intreccerà con il filo blu del futurismo che non sarà soltanto celebrato per la ricorrenza del suo centenario, ma accolto nei fondamenti teorici proposti per promuovere dinamismo ed innovazione.

giovedì 17 settembre

ore 12.00

Complesso di Sant'Agostino, Corso Mameli
Orari dalle ore 12.00 alle ore 21.00. Ingresso libero.
Inaugurazione del **Banco d'Assaggio dei Vini di**

Montefalco, in collaborazione con A.I.S.

Orari dalle ore 12.00 alle ore 21.00.

Apertura **Vino&Co**. Degustazione di prodotti tipici in abbinamento ai Vini di Montefalco.

ore 16.00

Complesso Museale di San Francesco, V. Ringhiera Umbra

Convegno "Nel profumo del vino: un viaggio tra olfatto e memoria".

Saluti **Donatella Tesei** Sindaco di Montefalco

Patrizia Crociani Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco

Interventi

Valentino Valentini Presidente Città del Vino

Percorsi olfattivi ed identità territoriali.

Roberto Spera Giornalista enogastronomico

Il ruolo degli odori. Un legame profondo con il mondo con il vino.

Giampaolo Gravina Vicecuratore della Guida Vini d'Italia dell'Espresso.

Impertinenze sinestetiche: la suggestione gustativa futurista

Giulia Ceriani Semiologa, Università di Siena, Baba Milano

Coordinatore

Franco M. Ricci Direttore BIBENDA e DUEMILAVINI

Ingresso libero.

Dalle ore 16.00 alle ore 20.00

Largo S.Agostino

Il mercatino delle uve: alla scoperta delle varietà locali ed internazionali coltivate nella zona.

ore 18.00

Piazza del Comune, Sala Consiliare del Palazzo Comunale

"A scuola di Vino" Grandi degustazioni dirette dalla

Redazione di BIBENDA e DUEMILAVINI.

Conduce **Paolo Lauciani**.

ore 18.00

Teatro S. Filippo Neri, Piazza del Comune

"Santonaso" De-gust-azioni futuriste.

Performance sinestetica futurista a cura di

"La società dello Spettacolo". Ingresso libero.

ore 18.30

Complesso di Sant'Agostino, Corso Mameli

Inaugurazione ed apertura della Mostra "Botte

d'Autore". Decorazioni in ceramica, accessori d'arte per

le botti di vino. Un'iniziativa promossa dal Consorzio

Tutela Vini Montefalco, in collaborazione con la

Confraternita del Sagrantino, con il Comune di Deruta

e il Comune di Torgiano. Ingresso libero.

Dalle ore 19.00 alle ore 21.00

Qui Si BeveUltraVinoPropulsore

Il vino di Montefalco incontra il piatto Futurista.

La materia che suona

Concerti musicali nei ristoranti del centro.

Aperitivo

Ristorante Castel Petroso

Piatto Futurista: Glou-glou aam liquido da mordere

Concerto: **Dzazz... ophilia... La tina...**

sassofono **Pedro Spallati**, piano elettrico **Filippo Fanò**

Cena

Ristorante Villa Pambuffetti

Piatto Futurista: Marchingegno policromatico

Concerto: **Clarinemili(R)ossaXaaando...**

sassofono e clarinetto **Rossano Emili**

Ristorante Spirito Divino

Piatto Futurista: **Innovantingolo profumato**

Concerto: **JazzZZ... Zoulou**

fender rhodes **Alessandro Bravo**

Enoteca L'Achimista

Piatto Futurista: **Forze dinamiche**

Concerto: **Mad... duo vociandoska**

voce **Manolo Rivaroli**, chitarra **Matteo Marcucci**

ore 21.15

Complesso Museale di San Francesco, V. Ringhiera Umbra

Concerto "Di soni antichi e antiche danze".

in collaborazione con **Segni Barocchi**

Musiche e danze fra XVI e XVII secolo

Coreografie e ricostruzioni coreografiche **Gloria Giordano**

Concertazione **La Pifarescha**

Costumi **Enrica Bizzarri**, **Walter Capezzali**

Maschere **Paola Campanini**

Interpreti **Gloria Giordano**, **Deborah Messina**

danzatori **Marco Bondoni**, **Mario Torella**

flauto dolce, cornamusa, bombardarda, ciaramella

Marco Ferrari

bombarda, flauto dolce, flauto col tamburo, cornamusa

Stefano Vezzani

trombone rinascimentale **Daniele Bocchini**

trombone rinascimentale, tromba da tirarsi

Luigi Germini

percussioni, salterio **Gabriele Miracle**

Ingresso libero.

ore 22.00

Teatro S. Filippo Neri, Piazza del Comune

"Santonaso" De-gust-azioni futuriste.

Performance sinestetica futurista a cura di

"La società dello Spettacolo". Ingresso libero.

venerdì 18 settembre

ore 10.00

Complesso di Sant'Agostino, Corso Mameli
Orari dalle ore 10.00 alle ore 21.00. Ingresso libero.
Apertura del **Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco**,
in collaborazione con A.I.S.
Orari dalle ore 12.00 alle ore 21.00.
Apertura **Vino&Co.** Degustazione di prodotti tipici in
abbinamento ai Vini di Montefalco.

ore 10.30

Complesso Museale di San Francesco, V. Ringhiera Umbra
**Convegno "Il turismo del vino: un futuro di successo
per le aziende e per il consumatore".**
Saluto Donatella Tesi Sindaco di Montefalco

Interventi

Clara Barra curatore Guida Ristoranti Gambero Rosso
Gioacchino Bonsignore Direttore Tg5 Gusto
Giuseppe Cerasa Repubblica
Mauro Colonna Presidente della Strada del Sagrantino
Chiara Lungarotti Presidente del Turismo del Vino
Davide Paolini Gastronomo
Coordinatore
Franco M. Ricci, Direttore BIBENDA e DUEMILAVINI
Ingresso libero.

ore 13.00

Qui Si BeveUltraVinoPropulsore
Il vino di Montefalco incontra il piatto Futurista.
La materia che suona
Concerti musicali nei ristoranti del centro.

Pranzo

Ristorante Il Verziere e Ristorante Oro Rosso

Piatto Futurista: **Ingranaggio scoppiettante**

Piatto Futurista: **Lune elettriche**

Concerto: **JazzZZ...** Zoulou

fender rhodes **Alessandro Bravo**

Ristorante Aurum, Palazzo Bontadosi

Piatto Futurista: **100 HP**

Concerto: **Mad...SOLOska** - chitarra **Matteo Marcucci**

Dalle ore 16.00 alle ore 20.00

Largo S.Agostino

Il mercatino delle uve: alla scoperta delle varietà locali
ed internazionali coltivate nella zona.

ore 17.00

Teatro San Filippo Neri, Piazza del Comune
3° Gran Premio del Sagrantino. Prova finale per
l'assegnazione della Borsa di studio riservata a tutti i
Sommelier professionisti A.I.S finalizzata alla conoscenza
ed allo sviluppo del Sagrantino di Montefalco.
A cura del Consorzio Tutela Vini Montefalco e A. I. S.
Ingresso libero.

ore 17.30

Chiostrò di Sant'Agostino
**"A scuola di Vino: gli aromi del vino Sagrantino di
Montefalco"** Degustazione condotta da:
Daniela Scrobogna, redazione di BIBENDA e DUEMILAVINI.
Ingresso libero.

ore 18.00

Complesso Museale di San Francesco, V. Ringhiera Umbra
Inaugurazione "Caffè Benozzo".
Inaugurazione Mostra "il Sagrantino Disegnato".
In collaborazione con la "Biblioteca delle Nuvole".
**Inaugurazione della mostra del fumettista Ivo
Milazzo.** Ingresso libero.

ore 18.00

Piazza del Comune, Sala Consiliare del Palazzo Comunale
"A scuola di Vino". Grandi degustazioni dirette dalla
Redazione di BIBENDA e DUEMILAVINI.
Conduce **Massimo Billeto**.

ore 19.00 e ore 20:00

Qui Si BeveUltraVinoPropulsore

Il vino di Montefalco incontra il piatto Futurista.

La materia che suona

Concerti musicali nei ristoranti del centro.

Aperitivo

Ristorante Castel Petroso

Piatto Futurista: **Glou-glou aam liquido da mordere**

Concerto: **BooOOOMMM BBBOOX...X**

sassofoni e electronis **David Brutti**

Cena

Ristorante Il Falisco

Piatto Futurista: **Aereo volatile Estasiato**

Concerto: **Not(t)e inBIANCOeNERO**

piano elettrico **Filippo Fanò**

Enoteca Federico II

Piatto Futurista: **Reticolo stellare**

Concerto: **JasSsophonia...** - sassofoni **Pedro Spallati**,

fender rhodes **Alessandro Bravo**

ore 21.00

Complesso Museale di San Francesco, V. Ringhiera Umbra
Concerto musicale .

in collaborazione con Fondazione Perugia Musica

Classica, Sagra Musicale Umbra

KAMERINIS KORAS BREVIS DI VILNIUS

Gintautas Venislovas, Direttore

Britten: Hymn to St. Cecilia (W. H. Auden, 1942)

Harris: Faire is the Heaven (Edmund Spencer, 1925)

Sandström: Lobet den Herrn (2003)

Augustinas: Lux aeterna (2004)

Miškinis: Pater noster (1994)

Martinaitis: Letter to all the faithful (2002)

Zakaras: The rain has held back (Rabindranath Tagore 2008)

Svilainis: Laudate Dominum (1997)

In collaborazione con la **Fondazione "Guido d'Arezzo"**.

Biglietto intero € 10,00 / speciale giovani € 7,00.

ore 22.00

Teatro S. Filippo Neri, Piazza del Comune
"Santonaso" De-gust-azioni futuriste.
Performance sinestetica futurista.
A cura di **"La società dello Spettacolo"**.

sabato 19 settembre

ore 10.00

Complesso di Sant'Agostino, Corso Mameli
Orari dalle ore 10.00 alle ore 23.00. Ingresso libero.
Apertura del **Banco d' Assaggio dei Vini di Montefalco**, in collaborazione con A.S.I.
Orari dalle ore 12.00 alle ore 21.00.
Apertura **Vino&Co.** Degustazione di prodotti tipici in abbinamento ai Vini di Montefalco.

ore 10.00 e ore 16.00

Partenza da Piazza del Comune. **Passeggiata dei sapori sulla Strada del Sagrantino.**
Un percorso alla scoperta del paesaggio, dei profumi, dell'arte e dei sapori nei luoghi di produzione del Sagrantino. Costo iniziativa € 15.00.
Prenotazione obbligatoria: Associazione Strada del Sagrantino, Tel. 0742.378490

Dalle ore 16.00 alle ore 20.00

Largo S.Agostino
Il mercato delle uve: alla scoperta delle varietà locali ed internazionali coltivate nella zona.

ore 10.30

Complesso Museale di San Francesco, V. Ringhiera Umbra
Convegno "Sagrantino di Montefalco: trent'anni di Denominazione d'Origine".

Saluti Donatella Tesei Sindaco di Montefalco
Maria Rita Lorenzetti Presidente della Giunta Regionale dell'Umbria

Interventi

Carlo Cambi Giornalista

Patrizia Crociani Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco

Antonio Paolini Il Messaggero

Lamberto Sposini Rai La vita in diretta

Vincenzo Zampi Docente di Economia, Università di Firenze

Coordinatore

Franco M. Ricci Direttore BIBENDA e DUEMILAVINI
Ingresso libero.

ore 13.00

Qui Si BeveUltraVinoPropulsore
Il vino di Montefalco incontra il piatto Futurista.

La materia che suona

Concerti musicali nei ristoranti del centro.

Pranzo

Ristorante Villa Pambuffetti

Piatto Futurista: **Marchingegno policromatico**
Concerto: **SingSwingSound** - voce **Manolo Rivaroli**
piano elettrico **Filippo Fanò**

Ristorante Il Falisco

Piatto Futurista: **Aereo volatile estasiato**
Concerto: **Mad.duo vociandoska** - sassofoni, electronics **David Brutti**, chitarra **Matteo Marcucci**

Enoteca L'Achimista

Piatto Futurista: **Forze dinamiche**
Concerto: **Tm2Vr4-vibrrRRRato** ditelonio sassofoni, clarinetti **Rossano Emili**

ore 15.00

Sala Consiliare Palazzo del Comune, P.zza del Comune
"A scuola di Vino". Grandi degustazioni dirette dalla Redazione di BIBENDA e DUEMILAVINI.
Conduce **Daniele Maestri**.

ore 16.00

Chiosstro di Sant'Agostino, Corso Mameli
"Il Sagrantino Disegnato". Presentazione dell'etichetta ed incontro con l'autore **Ivo Milazzo**. Ingresso libero.

ore 17.00

Complesso di Sant'Agostino, Corso Mameli
Premiazione della Mostra "Botte d'Autore".
Iniziativa promossa dal Consorzio Tutela Vini Montefalco in collaborazione con la Confraternita del Sagrantino, con il Comune di Deruta e di Torgiano.

ore 18.00

Sala Consiliare Palazzo del Comune, P.zza del Comune
"A scuola di Vino". Grandi degustazioni dirette dalla Redazione di BIBENDA e DUEMILAVINI.
Conduce **Luciano Mallozzi**.

ore 18.00

Teatro S. Filippo Neri, Piazza del Comune
"Santonaso" De-gust-azioni futuriste
Performance sinestetica futurista a cura di La società dello Spettacolo. Ingresso libero.

ore 19.00 e ore 20.00

Qui Si BeveUltraVinoPropulsore
Il vino di Montefalco incontra il piatto Futurista.

La materia che suona

Concerti musicali nei ristoranti del centro.

Aperitivo

Ristorante Aurum - Palazzo Bontadosi

Piatto Futurista: **100 HP**
Concerto: **...doOOM.sdraDENG** clarifonando voce, percussioni **Manolo Rivaroli**, sassofono clarinetti **Rossano Emili**

Cena

Ristorante Il Verziere e Ristorante Oro Rosso

Piatto Futurista: **Innovingolo profumato**
Piatto Futurista: **Lune elettriche**
Concerto: **LOOP.Loop.loop**
sassofoni electronis **David Brutti**

Ristorante Spirito Divino

Piatto Futurista: **Innovatingolo profumato**
Concerto: **BEflatSETTE** - sassofoni **Pedro Spallati**, chitarra **Matteo Marcucci**

Enoteca Federico II

Piatto Futurista: **Reticolo stellare**
Concerto: **NOTEimPURE** - piano elettrico **Filippo Fanò**

ore 21.00

Sala Consiliare Palazzo del Comune, P.zza del Comune
Il Sagrantino in Musica - Concerto degustazione
Daniela Bruera soprano - **Victoria Power** pianoforte
Musiche di J.Massenet, Leoncavallo, G.Verdi, G.Puccini, O. Respighi, M. Ravel ,Obradors, Lehar - Giuditta, L.Bernstein ,G.Gershwin. In collaborazione con **"UmbriaMusicFest"** X edizione. Ingresso € 20,00.

ore 22.00

Teatro S. Filippo Neri, Piazza del Comune
"Santonaso" De-gust-azioni futuriste
Performance sinestetica futurista a cura di **"La società dello Spettacolo"**. Ingresso libero.

domenica 20 settembre

ore 09.00

Partenza da Piazza del Comune

Trekking del Sagrantino.

A piedi, tra i vigneti ed i boschi della zona, alla scoperta degli scorci più suggestivi e meno noti del nostro paesaggio.

In collaborazione con C.A.I. Sezione di Foligno.

Per prenotazioni: Tel. 0742.378490

www.stradadelsagrantino.it

Costo iniziativa € 15,00.

ore 10.00

Complesso di Sant'Agostino, Corso Mameli

orari dalle ore 10.00 alle ore 19.00. Ingresso libero

Apertura del **Banco d'Assaggio dei Vini di**

Montefalco, in collaborazione con A.I.S.

Orari dalle ore 12.00 alle ore 19.00.

Apertura **Vino&Co.** Degustazione di prodotti tipici in abbinamento ai Vini di Montefalco.

ore 10.00

Partenza da Piazza del Comune

Passeggiata dei sapori sulla Strada del Sagrantino.

Un percorso alla scoperta del paesaggio, dei profumi, dell'arte e dei sapori nei luoghi di produzione del Sagrantino. Costo iniziativa € 15,00.

Prenotazione obbligatoria: Associazione Strada del Sagrantino, Tel. 0742.378490.

Dalle ore 16.00 alle ore 20.00

Largo S.Agostino

Il mercatino delle uve: alla scoperta delle varietà locali ed internazionali coltivate nella zona.

Ore 10.30

Complesso Museale di San Francesco, V. Ringhiera Umbra

Convegno "Il mercato del vino esige etica e credibilità".

Saluti **Donatella Tesei** Sindaco di Montefalco

Interventi

Piero Donna Docente della Facoltà di Agraria

Università di Milano

Stefano Milioni Giornalista esperto di Marketing del vino

Paolo Ricotti Presidente di Planet Life Economy

Foundation

Marco Tonni Docente della Facoltà di Agraria

Università di Milano

Leonardo Valenti Docente della Facoltà di Agraria

Università di Milano

Coordinatore

Franco M. Ricci Direttore BIBENDA e DUEMILAVINI

Ingresso libero.

Ore 15.00

Sala Consiliare Palazzo del Comune, P.zza del Comune

"A scuola di Vino". Grandi degustazioni dirette dalla Redazione di BIBENDA e DUEMILAVINI.

Conduce **Daniela Scrobogna.**

ore 15.00

Piazza del Comune

Festa della Vendemmia.

Sfilata dei carri allegorici della vendemmia.

Ingresso libero.

ore 19.00

Complesso espositivo di Sant'Agostino, Corso Mameli

Cerimonia di chiusura del Banco d'Assaggio.

ore 21.00

Complesso Museale di S. Francesco, V. Ringhiera Umbra

Il Sagrantino in Musica - Concerto degustazione.

in collaborazione con "Umbria Music Fest"

Recital

violino **Andrej Power**

pianoforte **Victoria Power**

Musiche di: Bach, Beethoven, Frank, Ernst

In collaborazione con **UmbriaMusicFest X** edizione

Ingresso € 20,00.



Sala Consiliare del Palazzo del Comune e Chiostro di Sant'Agostino

Prenotazioni obbligatoria

Associazione Strada del Sagrantino

tel. 0742.378490, info@stradadelsagrantino.it

Giovedì 17 Settembre

Ore 18.00 Degustazione Verticale di Sagrantino di Montefalco

Azienda Antonelli S. Marco

Vendemmie 1997 / 1998 / 1999 / 2001 / 2002

Conduce **Paolo Lauciani**. Ingresso € 15,00

Venerdì 18 Settembre

Ore 17.30

"Gli aromi del vino Sagrantino di Montefalco"

Conduce **Daniela Scrobogna**. Ingresso libero

Ore 18.00 Degustazione Verticale

di Sagrantino di Montefalco

Azienda Adanti

Vendemmie 1994 / 1995 / 1998 / 1999 / 2001

Conduce **Massimo Biletto**. Ingresso € 15,00

Sabato 19 Settembre

Ore 15.00 Degustazione Verticale di Sagrantino di Montefalco 25 anni

Azienda Arnaldo Caprai

Vendemmie 1998 / 2000 / 2001 / 2003 / 2005

Conduce **Daniele Maestri**. Ingresso € 15,00

Ore 18.00 Degustazione Orizzontale di Sagrantino di Montefalco Vendemmia 2004

Azienda Adanti, Antonelli S. Marco, Colpetrone,

Madonna Alta, Lungarotti, Tenuta di Alzatura

Conduce **Luciano Mallozzi**. Ingresso € 10,00

Domenica 20 Settembre

Ore 15.00 Degustazione Orizzontale di Sagrantino di Montefalco Vendemmia 2004

Antano Milziade, Bocale, Arnaldo Caprai,

Scacciadiavoli, Tabarini, Perticaia.

Conduce **Daniela Scobogna**. Ingresso € 10,00

Eventi in cantina



ANTONELLI SAN MARCO

"Passito a tutto pasto".

Prove tecniche di abbinamento con Sagrantino

Passito dall'antipasto al dolce.

(cena in cantina € 35,00 su prenotazione tel.

0742.379158)

venerdì 18 / sabato 19: ore 20.00

AZIENDA AGRARIA SCACCIADIAVOLI

"Le forme del Sagrantino".

venerdì 18: ore 10.30. Degustazione verticale

Montefalco Rosso DOC 2004 / 2005 / 2006 / 2007.

Prenotazione obbligatoria tel. 0742.371210 entro le ore 10.00 del 18/09.

sabato 19: orari 16.00 - 18.00. Descrizione/dimostrazione dei processi di vinificazione del Sagrantino.

Degustazione di Vino Spumante Brut Metodo

Classico da uve Sagrantino, Montefalco Sagrantino

Secco DOCG, Montefalco Sagrantino Passito DOCG.

Ingresso libero.

domenica 20: ore 11.30. Degustazione verticale

Montefalco Sagrantino DOCG 1998 / 2004 / 2005 /

2006. Prenotazione obbligatoria tel. 0742.371210

entro le ore 11.00 del 20/09. Cantina aperta

17/18/19/20 dalle ore 9.30 - 12.00 / 14.30 - 17.30.

AZIENDA CÔLPETRONE

"Sensazionale": il percorso sensoriale della Cantina Còlpetrone alla scoperta di tutti gli elementi che concorrono alla realizzazione delle eccellenze enologiche della tenuta: il legno, il vetro, il sughero, la terra... e ovviamente, il vino! Degustazione

finale di Montefalco Sagrantino DOCG Montefalco Rosso DOC e Montefalco Sagrantino Passito DOCG.

Prenotazione obbligatoria tel. 0742.99827.

venerdì 18: orari 10.00 - 12.00 / 14.00 - 17.00.

Visita e degustazioni guidate.

sabato 19: ore 16.00. "Sensazionale".

domenica 20: orari 10.00 - 12.00.

Visita e degustazioni guidate.

AZIENDA PERTICAIA

"Sagrantino e Pecorino - 4 Pecorini abbinati a 4 Montefalco Sagrantino di annate diverse".

venerdì 18 / sabato 19: orari 16.00 - 17.00 - 18.00

domenica 20: Visita su prenotazione tel. 0742.379014

Degustazioni presso Stand di Montefalco.

CANTINA ARNALDO CAPRAI

Visita nelle Vigne e in cantina per capire i segreti della vendemmia. Degustazioni Sensoriali delle Uve e dei Vini "Montefalco". ore 11.30 e 17.00.

giovedì 17 / venerdì 18 / sabato 19 / domenica 20:

Aperitivo della vendemmia

CANTINA COLLE CIOCCO

"Immersione nei profumi".

Visita guidata in cantina e degustazione

venerdì 18 / sabato 19 / domenica 20:

orari 10.30 - 12.30

CANTINE FRATELLI PARDI

Verticale di Sagrantino Secco Montefalco Rosso.

venerdì 18: orari 9.00 - 18.00. Focus sul Sagrantino annata 2004 / 2005 / 2006.

sabato 19: orari 9.00 - 18.00. Focus sul Rosso di Montefalco annata 2005 / 2006 / 2007.

domenica 20: orari 9.00 - 18.00. Focus Rosso di Montefalco e Sagrantino.

CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI

Visite e degustazioni.

venerdì 18: orari 9.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00

Visita e degustazioni.

sabato 19: ore 16.00. Visita e degustazioni. "I due grandi rossi DOCG dell'Umbria a confronto: mini verticale di Torgiano Rosso Riserva e Sagrantino di Montefalco di casa Lungarotti".

domenica 20: orari 10.30 - 12.30. "Dimostrazioni di trattamenti di vinoterapia".

CANTINA NOVELLI

"Nome d'Arte Sagrantino". Eventi a pagamento

venerdì 18: orari 18.00 - 22.00. Grapetasting.

sabato 19: orari 19.00 - 23.00.

Nome d'Arte Sagrantino (cena).

domenica 20: orari 18.00 - 21.00. Grapetasting.

SOCIETÀ AGRICOLA BENINCASA

"Aperitivo in cantina".

sabato 19 settembre:

orari 11.30 - 13.00 / 18.00 - 20.00

domenica 20 settembre: orari 11.30 - 13.00

SOCIETÀ AGRICOLA MORETTI OMERO

"Conoscenze e degustazione e.v. di oliva e vini biologici".

venerdì 18 / sabato 19 / domenica 20: Pomeriggio

TABARRINI

"Sosta 3+3". Prove tecniche di abbinamento con Sagrantino Passito dall'antipasto al dolce.

Visita dell'azienda. Degustazione delle ultime 3 annate di Sagrantino. Degustazione di 3 Sagrantino - l'emozione delle vigne "Colle Grimaldesco - Colle alle Macchie - Campo alla Cerqua" (cena in cantina € 35,00 su prenotazione tel. 0742.379351).

venerdì 18 / sabato 19 / domenica 20:

orari 11.30 - 12.30 / 14.30 - 16.30

TERRE DELLA CUSTODIA

"7x7 Abbinamenti Enogastronomici dello chef Massimo Infarinati".

venerdì 18 / sabato 19 / domenica 20:

orari 09.00 - 19.00



Il percorso degli odori

L'odore e la memoria si condensano in un'unica mappa per tracciare un itinerario originale all'interno delle mura della città.

I profumi del vino evocano l'antica presenza delle cantine nei palazzi storici.



Qui Si Beve UltraVino Propulsore

Per la celebrazione del Centenario del Futurismo i ristoranti del Centro, sulle note della "Materia che Suona", creano il connubio tra il Piatto Futurista e il Vino di Montefalco per far esplodere sapori e profumi inediti.



Il vino di Montefalco incontra il piatto futurista



AURUM PALAZZO BONTADOSI

Piatto: **100 HP**

Piazza del Comune 19, tel. 0742.379357

www.hotelbontadosi.it

CASTEL PETROSO

Piatto: **Glou-glou aam liquido da mordere**

Corso Mameli 34, tel. 0742.379817

ENOTECA L'ALCHIMISTA

Piatto: **Forze dinamiche**

Piazza del Comune 14, tel. 0742.378558

www.montefalcowines.com

ENOTECA FEDERICO II

Piatto: **Reticolo stellare**

Piazza del Comune 1, tel. 0742.378902

www.enotecafedericosecondo.com

IL FALISCO

Piatto: **Aereo volatile Estasiato**

Via XX Settembre 12, tel. 0742.379160

IL VERZIERE

Piatto: **Ingranaggio scoppiettante**

Corso Mameli 22, Montefalco, tel. 0742.379166

www.ringhieraumbra.com

PALAZZO BONTADOSI

Piatto: **Il sagrantino nella spa**

Massaggio viso ai chicchi d'uva di Sagrantino

Vasca Idromassaggio al Sagrantino

Hot Stone massage al Sagrantino

Per Info e prenotazioni

Hotel Spa Palazzo Bontadosi

Piazza del Comune 19,

Tel. 0742379357, www.hotelbontadosi.it

ORO ROSSO

Piatto: **Lune elettriche**

Corso Goffredo Mameli 18-20, tel. 0742.378829

www.ororossohotel.com

SPIRITO DIVINO

Piatto: **Innovatingolo profumato**

Piazza Mustafà 2, tel. 0742.379048

www.spiritodivino.net

VILLA PAMBUFFETTI

Piatto: **Marchingegno policromatico**

Viale della Vittoria 20, Montefalco, tel. 0742.379417

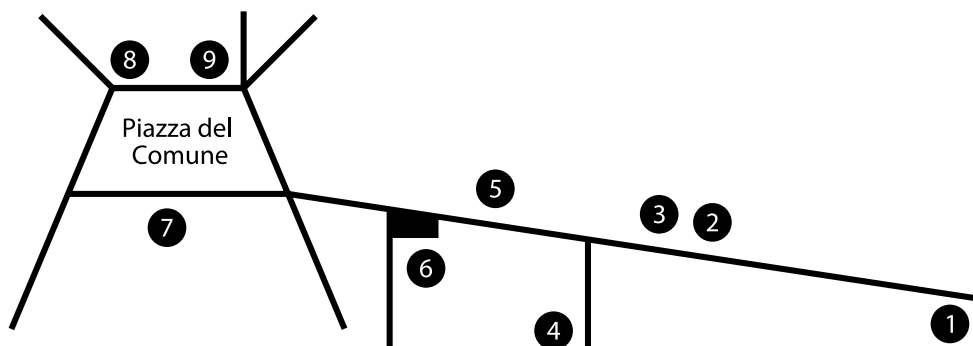
www.villapambuffetti.com

Progetto ideato e curato da Silvia Spacchetti

Organizzazione Fabiana Curi

Fotografia Fausto Valecchi

Concerti a cura di Manolo Rivaroli



1 Villa Pambuffetti

2 Oro Rosso

3 Il Verziere

4 Il Falisco

5 Castel Petroso

6 Spirito Divino

7 Federico II

8 L'Alchimista

9 Aurum



“SANTONASO” degustazione intuitiva sinestetica futurista

“Se il vino è bevanda di antichissime tradizioni è tuttavia bevanda che si rinnova annualmente, bevanda dinamica, che contiene il carburante-uomo e il carburante-motore”.

Anticonformista e attuale è il pensiero dei futuristi sul vino, che sentivano forte l'esigenza di promuovere il vino italiano. L'arte d'ispirazione futurista fa da filo conduttore per una performance che prevede, a partire dai sensi dell'olfatto, il coinvolgimento diretto degli avventori in una serie di “azioni” multisensoriali legate alle percezioni degli elementi enologici.

Gli invitati a gruppi di max 20 per ciascuna edizione accolti da due “aereosommelier” che nello spazio di una “aereocucina” tramano le file di una “giostra” olfattiva e sinestetica in cui gli avventori bendati, sono guidati in degustazioni di bevande vinicole dai nomi improbabili.

Sagrantino Disegnato



Giunge alla nona edizione l'iniziativa del Sagrantino Disegnato. Nata nel 2001 con lo scopo di avvicinare il mondo delle arti espressive a quello del vino. Questo progetto ha visto sin dalla sua prima edizione grandi nomi avvicinarsi al Sagrantino di Montefalco per la realizzazione delle etichette:

- 2001 Vittorio Giardino** / annata 1998
- 2002 Lorenzo Mattotti** / annata 1999
- 2003 Sergio Toppi** / annata 2000
- 2004 Horacio Altuna** / annata 2001
- 2005 Miguelanxo Prado** / annata 2002
- 2006 Pablo Bacillari** / annata 2003
- 2007 Francesco Tullio Altan** / annata 2004
- 2008 Tanino Liberatore** / annata 2005

Quest'anno l'etichetta del Sagrantino 2006 sarà realizzata da Ivo Milazzo.

Le etichette realizzate dagli otto autori, nonché le tavole di Ivo Milazzo, potranno essere ammirate presso il Caffè Benozzo che sarà inaugurato venerdì 18 settembre.

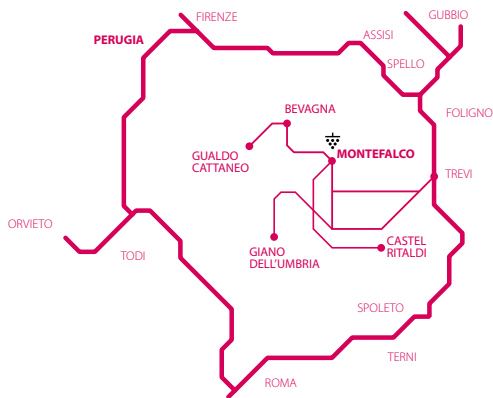
L'etichetta dell'annata 2006 verrà presentata sabato 19 settembre presso il chiostro di Sant'Agostino dove si svolgerà per l'occasione l'incontro con l'autore.

Iniziativa curata dall'associazione
“Biblioteca delle Nuvole”

I vini di Montefalco



Zona di produzione dei vini “Montefalco” Sagrantino D.O.C.G. Rosso D.O.C. e Bianco D.O.C.



Il Sagrantino, il Montefalco Rosso e gli altri vini a denominazione Montefalco sono prodotti in un'area di circa 16mila ettari che interessa per intero il Comune di Montefalco ed in modo decrescente i territori dei Comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria e Castel Ritaldi. Il vitigno Sagrantino è coltivato su circa 650 ettari per una produzione annua di 2,5 milioni di bottiglie per la versione “secco” e di 200mila bottiglie per il “passito”. Le uve destinate al Montefalco Rosso doc, in prevalenza Sangiovese e poi Sagrantino ed altre uve a bacca rossa, provengono da vitigni impiantati su circa 400 ha per una produzione di circa 2,7 milioni di bottiglie. Pochi gli ettari, circa 30, destinati alla produzione del Montefalco Bianco che si aggira sulle 30mila bottiglie.

Sagrantino di Montefalco secco D.O.C.G.

È un vino di grande struttura ottenuto esclusivamente da uva Sagrantino. Grazie al ricchissimo corredo di polifenoli e di tannini, questo vino ha una longevità straordinaria. Necessita quindi di un lungo periodo di affinamento nel legno prima, nella bottiglia poi. A tavola il Sagrantino secco lega benissimo con i vari tipi di carne, specialmente con quelle a gusto pieno, dal manzo al suino, dal capretto all'agnello, valorizzando anche i tipici piatti di cacciagione, quali i tordi e i palombacci di passo. Temperatura di servizio 18°.

Sagrantino di Montefalco passito D.O.C.G.

Dall'omonima uva si ottiene anche il tradizionale passito. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi a passare su graticci per almeno due mesi. Quindi si vinifica fermentando il mosto con le bucce. Si ottiene così un vino passito molto particolare perchè, pur essendo un vino dolce, rimane asciutto grazie al patrimonio tannico. A tavola il Sagrantino passito è splendido con i dolci tipici quali la Rocciata, le crostate con marmellata di amarene e more, il Torciglione e i dolci secchi in genere. In ogni caso dà ottime soddisfazioni se abbi-

nato a scaglie di parmigiano o formaggi stagionati accompagnati da miele di acacia. Temperatura di servizio 12°.

Montefalco Rosso D.O.C.

Come in molte zone vinicole del centro Italia, a Montefalco il Sangiovese vanta una notevole tradizione e diffusione. Da qui la nascita del Montefalco Rosso dove il Sangiovese si sposa con il sagrantino che apporta tipicità e struttura a questo vino da tutto pasto. A tavola il Montefalco Rosso trova magnifico ambiente con primi piatti asciutti e saporiti, carni bianche, carni rosse, salumi, formaggi e norcineria in genere. Temperatura di servizio 16°.

Montefalco Bianco D.O.C.

Vino bianco a base di Grechetto, l'altra uva tipica di questa zona e Trebbiano. Agli aromi ed ai sapori conferiti dal Grechetto, si accompagna la nota freschezza tipica del Trebbiano. A tavola il Montefalco Bianco si abbina a tutti i primi piatti. Temperatura di servizio 10°.

Le cantine partecipanti



Adanti

Voc. Arquata / 06031 Bevagna
Tel. 0742.360295 / Fax 0742.361270
info@cantineadanti.com
www.cantineadanti.com



Agricola Romanelli

Colle S. Clemente / 06036 Montefalco
Tel. 347.9065613 / Fax 0742.371245
info@romanelli.se
www.romanelli.se



Antonelli San Marco

Loc. San Marco, 60 / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379158 / Fax 0742.371063
info@antonellisanmarco.it
www.antonellisanmarco.it



Arnaldo Caprai

Loc. Torre / 06036 Montefalco
Tel. 0742.378802 / Fax 0742.378422
info@arnaldocaprai.it
www.arnaldocaprai.it



Azienda Agricola Bocale

Loc. Fratta Alzatura / 06036 Montefalco
Tel. 0742.399233 / Fax 0742.510015
info@bocale.it
www.bocale.it



Azienda Agricola Moretti Omero

Loc. S. Sabino 19/20
06030 Giano dell'Umbria
Tel. 0742.90426 - 348.0458656
Fax 0742.90426
info@morettiomero.it
www.morettiomero.it



Azienda Agricola Perticaia

di Guardigli Guido
Loc. Casale / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379014 - 333.3456753
Fax 0742.371014
guidoguardigli@libero.it



Azienda Agricola Tabarrini

Fraz. Turruta / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379351 / Fax 0742.371342
info@tabarrini.com
www.tabarrini.com



Azienda Agricola Tiburzi

Zona Art. Pietrauta / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379864 / Fax 0742.379864
info@tiburzicantine.com
www.tiburzicantine.com



Brogal Vini

Via degli Olmi, 9 / 06083 Bastia Umbra
Tel. 075.8001501 / Fax 075.8000935
l.brocattelli@brogalvino.com
www.brogalvini.com



Benincasa Wines

Loc. Capro, 23 / 06031 Bevagna
Tel. 0742.361307 / Fax 0742.3361307
cantina@aziendaenincasa.com
www.aziendaenincasa.com



Cantine Giorgio Lungarotti

Via Mario Angeloni, 16 / 06089 Torgiano
Tel. 075.988661 / Fax 075.9886650
lungarotti@lungarotti.it
www.lungarotti.it



Cantina Fratelli Pardi

Via G. Pascoli 7/9 / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379023 / Fax 0742.379023
info@cantinapardi.it
www.cantinapardi.it



Cantina Novelli

Via Molino Capaldini / Loc. Predelle
Casa Naticchia / 06036 Montefalco
Tel. 0744.803301 / Fax 0744.814345
cantina@grupponovelli.it
www.cantinanovelli.it



Cantina S. Anna

di Alessandrini Andrea
Via Camiano, 18 / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379522 / Fax 0742.379522



Cantine San Clemente

Loc. Polzella / 06036 Montefalco
Tel. 0743.379164 / Fax 0742.371433
info@cantinasanclemente.it
cantinasanclemente.it



Cantina Virili Piero

Loc. Montepennino 40
06036 Montefalco
Tel. 0742.379602 / Fax 0742.379602
virilipiero@libero.it
www.digilander.libero.it/virilipiero



Cantina Colle Ciocco

di Spacchetti Lamberto e Eliseo
Via B.Gozzoli 1/5 / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379859 - 335.5716932
348.8039662 / Fax 0742.379859
az.ag.spacchetti@libero.it
www.colleciocco.it



Cesarini Sartori

Loc. Purgatorio / 06035 Gualdo C.
Tel. 0742.99590 / Fax 0742.969462
info@rossobastardo.it
www.rossobastardo.it



Colpetrone

Ponte la Mandria 8/1 / Marcellano
06035 Gualdo Cattaneo
Tel. 0742.99827 / Fax 0742.960262
colpetrone@saagricola.it
www.colpetrone.it



Di Filippo

Voc. Coversino, 153 / 06033 Cannara
Tel. 0742.731242 / Fax 0742.72310
info@vinidifilippo.com
www.vinidifilippo.com



Dionigi

Loc. Madonna della Pia, 44
06031 Bevagna
Tel. 0742.360395 / Fax 0742.369147
info@cantinadionigi.it
www.cantinadionigi.it



Fattoria Le Mura Saracene

Via P. Aretino / Fraz. Pietrauta
06036 Montefalco
Tel. 075.607316 / Fax 075.6079187
goretti@vinigoretti.com
www.vinigoretti.com



Milziade Antano Fattoria Collealodole

Via Collealodole, 3 / 06031 Bevagna
Tel. 0742.360371 / Fax 0742.361897
info@fattoriacollealodole.com
www.fattoriacollealodole.it



Napolini

di Napolini Mario
Loc. Gallo, 71 / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379362 / Fax 0742.371119
info@napolini.it
www.napolini.it



Scacciaiavoli

Loc. Cantinone, 31 / 06036 Montefalco
Tel. 0742.371210 / Fax 0742.378272
scacciaiavoli@tin.it



Spoletoducale Casale Triocco

Loc. Petrognano, 54 / 06049 Spoleto
Tel. 0743.56224 / Fax 0743.56065
info@spoletoducale.it
www.spoletoducale.it



Tenuta Alzatura

Loc. Fratta Alzatura, 108
06036 Montefalco
Tel. 0742.399435 / 0577.54311
Fax 0577.543150
cecchi@cecchi.net
www.tenuta-alzatura.it



Tenuta Rocca di Fabbri

Loc. Fabbri / 06036 Montefalco
Tel. 0742.399379 / Fax 0742.399199
info@roccadifabbri.com
www.roccadifabbri.com



Terre de' La Custodia

Loc. Palombara / 06035 Gualdo C.
Tel. 0742.92951 / Fax 0742.92959
info@terredelacustodia.it
www.terredelacustodia.it



Terre de' Trinci

Via Fiamenga, 57 / 06034 Foligno
Tel. 0742.320165 / Fax 0742.20386
cantina@terredetrinci.com
www.terredetrinci.com



Terre di Capitani

Loc. Madonna del Puglia 5/A
06035 Gualdo Cattaneo
Tel. 335.5963600 / Fax 0742.91456
pennacchi.domenico@tiscali.it
baccinoemio@libero.it

Con il patrocinio di



Con il contributo di



Con la collaborazione di



da trent'anni racconta
il sagrantino di montefalco

30
enologica
montefalco

Segreteria organizzativa: Associazione Strada del
Sagrantino, Piazza del Comune, 17, 06036 Montefalco
Tel. e Fax +39 0742.378490
www.stradadelsagrantino.it
info@stradadelsagrantino.it
www.montefalcodoc.it

www.enologicamontefalco.it