



montefalco **32**  
eno**o**logica

Sagrantino: il **gusto** di essere italiano

CONVEGNI • DEGUSTAZIONI GUIDATE • VISITE ALLE CANTINE • MUSICA • MOSTRE D'ARTE

15/18 SETTEMBRE 2011



***E**nologica Montefalco giunge alla sua 32° edizione. Quattro giorni di appuntamenti dedicati alla Cultura del vino: degustazioni tecniche guidate da esperti sommelier, passeggiate dei sapori, mostre d'arte e ancora appuntamenti dedicati alla riscoperta delle antiche tradizioni della cucina locale. Il programma convegnistico si apre il 15 Settembre con l'approfondimento sul tema della sostenibilità per tracciare percorsi e strategie nuove nel settore produttivo più importante del nostro sistema economico e prosegue con un interessante focus sulle opportunità di sviluppo dei territori rurali e lo stato dei mercati internazionali. Ospite della manifestazione l'attore protagonista del film "El Camino del vino", il Sommelier Charlie Arturaola. Anche quest'anno le migliori etichette della produzione vitivinicola del territorio di Montefalco si presentano al Banco d'Assaggio allestito nel Salone espositivo del Chiostro di S. Agostino. Enologica 32 dedica al viaggiatore, in occasione del 150° Anniversario dell'Unità d'Italia, un percorso tra le antiche mura della città alla scoperta dei luoghi ai quali scrittori ed artisti hanno dedicato pensieri e parole.*

DONATELLA TESEI  
Sindaco di Montefalco





**GIOVEDÌ 15**  
settembre

**Ore 15.30**

Teatro S.Filippo Neri, Piazza del Comune  
Montefalco 2015 The New Green Revolution  
**Sostenibilità ambientale e Vantaggio Territoriale.**  
**Una missione comune per il territorio  
di Montefalco**

Saluti

**Donatella Tesei,**  
Sindaco di Montefalco

Coordina

**Carlo Cambi,**  
Direttore Libero Gusto

Relatori

**Mario Guidi**  
Presidente Nazionale di Confagricoltura  
*La Viticoltura Italiana di fronte alla sfida  
della sostenibilità Economica, Etica e Ambientale*

**Fabio Renzi,**

Segretario generale Fondazione Symbola  
*Dalla sostenibilità aziendale alla sostenibilità  
territoriale*

**Leonardo Valenti,**

Coordinatore Scientifico del Progetto  
*Come evolverà la legislazione europea  
e come le aziende dovranno reagire*

**Emily Wynbrandt,**

Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche  
*I protocolli internazionali della Sostenibilità*

**Enzo Mescalchin,**

Fondazione Edmund Mach San Michele all'Adige  
*Evoluzione della sensibilità dei mercati  
e richieste delle imprese*

**Fernanda Cecchini,**

Assessore all'Agricoltura Regione Umbria  
*Come si evolverà la politica agricola umbra  
nel contesto della nuova domanda di Sostenibilità  
Ambientale e delle politiche comunitarie post 2014*

**Ore 18.00**

Complesso di S. Agostino,  
Corso Mameli

**Brindisi con i produttori**

Inaugurazione di "enologica 32"  
e del Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco.



**Ore 11.00**

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli

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

**Donatella Tesei**, Sindaco di Montefalco

**Franco M. Ricci**, Pres. Worldwide Sommelier  
Association

**Catiuscia Marini**, Pres. della Regione Umbria

**Onorevole Marco Scurria**, Europarlamentare

**Dalle ore 11.00 alle ore 23.00**

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli

**Banco d'Assaggio dei vini di Montefalco**  
in collaborazione con A.I.S.

**L'esperienza del Gusto:** lo chef Filippo Artioli  
presenta il cibo di tradizione in abbinamento  
con i vini di Montefalco in collaborazione  
con il Sommelier professionista Nila Halun

**Ore 17.30**

Museo di S. Francesco, via Ringhiera Umbra

**Vernissage** della mostra personale dell'artista

**Francky Criquet "Le carnaval de la vie"**

**Ore 18.30**

**Performance**

l'artista Francky Criquet realizzerà un'opera  
dal vivo con l'accompagnamento musicale  
di Madrioska

Manolo Rivaroli, Voce, Percussioni, Live Effect  
David Brutti, Sassofoni, Live Effect

Matteo Marcucci, Chitarra Elettrica, Live Effect

*A cura di Bontadosi Art Gallery*

*in collaborazione con Galérie Selective Art Paris*

**Ore 18.00**

Sala Consiliare, Piazza del Comune

**A scuola di tatto e gusto: la Mineralità  
Degustazione comparata di cinque diverse  
espressioni della mineralità gustativa**

Nerello Mascalese-Graci,

Casavecchia-Terre del Principe,

Flaccianello-Fontodi,

Sagrantino-Scacciadiavoli,

Es-Gianfranco Fino

*Per informazioni e prenotazioni pag. 14,  
area dedicata alle degustazioni*

**Ore 19.00**

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli  
Concerto

**The Pino Ciambella Jazz Syndacate  
I grandi Classici rivisitati in chiave Jazz**  
*Ingresso libero*

**Ore 21.00**

Teatro S. Filippo Neri, Piazza del Comune  
Proiezione del film selezionato ufficialmente al  
Berlin International Film Festival 2011

**"El Camino del vino" I sentieri del vino**  
del regista argentino Nicolás Carreras.

P: Christoph Behl, Subterranea Films S.R.L, Cactus  
Cine, Latte S.R.L; con Charlie Arturaola, Michel  
Rolland, Andreas Larsson, Pandora Anwyl, Donato  
De Santis; 95'

Sarà presente l'attore protagonista  
e Sommelier professionista **Charlie Arturaola**



**SABATO 17**  
settembre

**Ore 9.30**

Museo di S. Francesco, via Ringhiera Umbra

**Sviluppo dei territori rurali  
e mercati internazionali**

Coordina il convegno:

**Maurizio Belpietro**, Direttore di Libero

Saluti:

**Marco Vinicio Guasticchi**,

Presidente Provincia di Perugia

**Donatella Tesei**, Sindaco di Montefalco

**Giampaolo Pioli**,

Presidente Nazionale Città del Vino

**Giorgio Mencaroni**,

Presidente Camera di Commercio di Perugia

Relatori:

**Pierluigi Ronchetti**, Membro della Commissione  
a sostegno e promozione del turismo  
enogastronomico del Ministero del Turismo

*Prospettive di sviluppo per l'enoturismo*

**Sandro Camilli**, Presidente A.I.S. Umbria

*La realtà umbra*

**Mauro Lunelli**, Presidente Lunelli Ferrari

*Da leader di territorio a leader di mercato*

Proiezione:

Trailer del film "El Camino del vino" del regista  
argentino Nicolas Carreras.

**Charlie Arturaola**, Attore protagonista di  
"El Camino del Vino" e Sommelier professionista

*Come comunica il Nuovo Mondo*

**Michael Mondavi**, Presidente Folio Studio's

*Napa Valley: un caso di successo dello sviluppo  
rurale*

**Andrea Gori**, Sommelier informatico

*Il Grand Tour del bello e del buono dal bedaker ai blog*

**Alessandro Regoli**, Direttore di Wine News

*L'importanza della sinergia tra Comunicazione  
Pubblica e Comunicazione Aziendale*

**Massimo Bergami**, Direttore ALMA MATER  
Bologna

*L'organizzazione delle Reti*

In occasione del convegno sono stati invitati

il Ministro degli Affari Esteri Onorevole

Franco Frattini e il Ministro delle Politiche Agricole

e Forestali Onorevole Francesco Saverio Romano

**Dalle ore 11.00 alle ore 23.00**

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli

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

in collaborazione con A.I.S.

**L'esperienza del Gusto:** lo chef Filippo Artioli

presenta il cibo di tradizione in abbinamento

con i vini di Montefalco in collaborazione

con il Sommelier professionista Nila Halun

**Ore 11.00**

Sala Consiliare, Piazza del Comune

**A scuola di tatto e gusto: il Tannino**

**Degustazione comparata di cinque diverse**

**espressioni della tannicità**

Sagrantino-Fattoria Colleallodole,

Sagrantino-Adanti,

Gattinara-Antoniolo,

Taurasi-Feudi di San Gregorio,

Barolo Essenze-Terredavino

*Per informazioni e prenotazioni pag. 14,*

*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 16.00**

Teatro S.Filippo Neri, Piazza del Comune

**Quinto Gran Premio del Sagrantino**

Borsa di studio finalizzata alla conoscenza e allo sviluppo del Sagrantino di Montefalco.

*A cura del*

Consorzio Tutela Vini Montefalco e A.I.S.

*ingresso libero*

**Ore 18.00**

Sala Consiliare, Piazza del Comune

**A scuola di tatto e gusto: la Morbidezza**

**Degustazione comparata di cinque diverse espressioni della morbidezza gustativa**

Nerone di Calabria-Criserà,  
Amarone della Valpolicella-Masi,  
Cesanese del Piglio Romanico- Coletti Conti,  
Montepulciano d'Abruzzo-La Valentina,  
Sagrantino Montefalco-Colpetrone  
*Per informazioni e prenotazioni pag. 14, area dedicata alle degustazioni*

**Ore 20.00**

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli  
Concerto

*"Acoustic" musica acustica dalla Bossanova al Pop  
ingresso libero*

**Ore 21.00**

Museo di S. Francesco, via Ringhiera Umbra

**Accademia degli Imperfetti presenta:**

*"Vox Populi... Musica d'ispirazione popolare dalle villanelle alle canzoni da battello in Europa e nel Nuovo Mondo"*

Spettacolo in collaborazione con Segni Barocchi  
*Ingresso libero*

*\* Costo 15 €, prenotazione obbligatoria:  
Associazione Strada del Sagrantino,  
Tel. 0742.378490*

**DOMENICA 18**  
settembre

**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 ore 11.00 alle ore 19.00**

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli  
**Banco d'Assaggio dei vini di Montefalco**  
in collaborazione con A.I.S.

**L'esperienza del Gusto:** lo chef Filippo Artioli presenta il cibo di tradizione in abbinamento con i vini di Montefalco in collaborazione con il Sommelier professionista Nila Halun

**Ore 12.00**

Complesso di S. Agostino, Corso Mameli

**Il Gusto del vino si racconta: viaggio attraverso**

**il sapore e il tatto per raggiungere l'Armonia**

Saranno poste in degustazione le varie componenti gustative, attraverso soluzioni a base di acqua, per riconoscere e memorizzare:

**dolcezza** (zucchero), **acidità** (acido tartarico), morbidezza (glicerina), **alcolicità** (alcol), **tannicità** (tannino) e **sapidità** (sali minerali).

A seguire, la degustazione di quattro Sagrantino:

Tabarrini - Antonelli - Caprai - Perticaia

*A cura di Daniela Scrobogna,  
Associazione Italiana Sommelier*

*Per informazioni e prenotazioni pag. 14,  
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**

**Ore 21.00**

Museo di S.Francesco, Via Ringhiera Umbra

**Sagrantino in musica**

Ryo Horiuchi-pianoforte

Recital vincitore UmbriaMusicFest  
competition 2011

In collaborazione con UmbriaMusicFest

*Ingresso € 20*

*\* Costo 15 €, prenotazione obbligatoria:  
Associazione Strada del Sagrantino,  
Tel. 0742.378490*





## I VINI DI MONTEFALCO Zona di Produzione



*Il Sagrantino, il Montefalco Rosso e gli altri vini a denominazione Montefalco sono prodotti in un' area di circa 16 mila 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 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 ettari 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.*

### **Montefalco Sagrantino secco DOCG**

E' un vino di grande struttura ottenuto esclusivamente da uva Sagrantino. Grazie al ricchissimo corredo di polifenoli e di tannini 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°

### **Montefalco Sagrantino di passito DOCG**

Dall'omonima uva si ottiene anche il tradizionale passito. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi a passire per almeno due mesi. Quindi si vinifica fermentando il mosto con le bucce. Il Sagrantino passito, pur essendo un vino dolce, rimane asciutto grazie al patrimonio tannico. Ben si abbina con i formaggi stagionati e con i dolci tipici quali la rocciata e le crostate. Temperatura di servizio 12°

### **Montefalco Rosso DOC**

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 DOC**

Il vino bianco è a base di Grechetto e di Trebbiano, uve tipiche di questa zona. Ha un colore verde con riflessi dorati e un profumo intenso, persistente, fine, fruttato e floreale. A tavola il Montefalco Bianco si abbina a tutti i primi piatti, verdure, pesce e carni bianche. Temperatura di servizio 10°



## EVENTI in cantina

**ANTONELLI SAN MARCO****Visite guidate alla cantina**

Sabato 17 settembre: ore 09.00-12.30

visite guidate alla cantina

**ARNALDO CAPRAI****Visite guidate e degustazioni**Venerdì 16 / Sabato 17 / Domenica 18  
settembre: ore 10.00-19.00**AZIENDA AGRARIA PERTICAIA****Sagrantino e Pecorino**Verranno presentati 5 diversi tipi di formaggio  
pecorino abbinati al Montefalco Sagrantino  
di diverse annate.

Venerdì 16 settembre:

ore 09.00-12.30 / 14.30-17.00

visite guidate in cantina con degustazione

Sabato 17 / Domenica 18 settembre:

ore 11.00-13.00 / 15.00-17.00

visite guidate in cantina con degustazione

Solo su prenotazione

*Per informazioni e prenotazioni*

Tel. +39 0742.379014

perticaia@libero.it

**AZIENDA FONGOLI SOC.AGR.S.S.****Visite guidate in cantina con degustazione**Venerdì 16 / Sabato 17 / Domenica 18  
settembre: ore 10.00-18.00**CANTINA COLLE CIOCCO****Degustando tra gli olivi**Visita guidata in cantina e degustazione  
dei nostri prodotti

Venerdì 16 / Sabato 17 / Domenica 18

settembre: ore 9.00-12.30 / ore 15.00-18.30

Escursione a piedi in vigna - partenza dalla  
cantina Colle Ciocco

Venerdì 16 / Sabato 17 settembre:

ore 10.00 e ore 17.00

*Per informazioni e prenotazioni*

Tel. +39 0742.379859

info@colleciocco.it

**CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI****Visite guidate e degustazioni**Venerdì 16/Sabato 17 settembre: visite guidate  
e degustazioni solo su prenotazione.Sabato 17 settembre: ore 18.00 relax in cantina  
a bordo vigna per goderci insieme la vista  
sulla valle spoletina e degustare il nostro“perfetto” Sagrantino (Sagrantino 2007,  
vino perfetto al salone Vitigno Italia 2010)

Happy hour con musica dal vivo.

Domenica 18 settembre: ore 09.00-12.00

visite guidate e degustazioni

solo su prenotazione

*Per informazioni e prenotazioni*

Tel. +39 340.0833265

welcome@lungarotti.it



### **CANTINA NOVELLI**

**Grape Tasting degustazione sensoriale delle uve, convivio delle uve, pranzo con grape tasting**

Domenica 18 settembre:

Pranzo in cantina "Il Convivio delle uve", degustazione di uve abbinate ai vini.

*Per info e prenotazioni*

Tel. +39 0744.803301

cantina@grupponovelli.it

### **COLPETRONE**

**Visite guidate e degustazioni**

Venerdì 16 Settembre:

ore 09.00-12.00 / 14.00-17.00

Solo su prenotazione

*Per informazioni e prenotazioni*

Tel. +39 0742.99827

colpetrone@saiagricola.it

### **SCACCIADIAVOLI**

**Visite guidate della cantina e degustazioni dei nostri vini**

Venerdì 16 settembre:

ore 8.30-12.00 / 14.30-17.30

Sabato 17 settembre: ore 10.30-17.00

Domenica 18 settembre: 10.30-15.00

Sabato 17 / Domenica 18 settembre: ore 12.00

Scacciadiavoli spumante brut e rose' e le ricette di Cesare Bazzucchi: assaggio delle ricette di Cesare e aperitivo con vino spumante brut metodo classico 2007 e 2008 e del nuovo spumante Rose' Scacciadiavoli

Solo su prenotazione

*Per info e prenotazioni*

Tel. +39 0742.371210

scacciadiavoli@tin.it

### **SOCIETA' AGRICOLA MORETTI OMERO**

**Degustazioni guidate di olio extravergine di oliva DOP Umbria e vini biologici**

Venerdì 16 / Sabato 17 / Domenica 18 settembre:

ore 09.00-13.00 / 15.00-19.00

Solo su prenotazione

*Per informazioni e prenotazioni*

Tel. +39 368.3668586

info@morettiomero.it

### **TENUTA ROCCA DI FABBRI**

**Presentazione del progetto**

**"Nuove prospettive nella vitivinicoltura ecosostenibile"**

Venerdì 16 settembre: ore 10.00

incontro con l'Enologo e l'Agronomo

Sabato 17 Settembre: ore 8.30-12.30

cantina aperta per visita e degustazione



**PalazzoBontadosi**  
*ArtGallery*

*www.bontadosiartgallery.it*

In collaborazione con

*Galerie*  
**SELECTIVE ART®**  
*Paris*

presentano

**FRANCKY CRIQUET**

"LE CARNAVAL DE LA VIE"

A cura di **Matteo Pacini - Andrea Grisanti**

**16 settembre – 12 novembre 2011**

Complesso Museale di San Francesco di Montefalco  
Via Ringhiera Umbra, Montefalco (PG)

**VERNISSAGE venerdì 16 settembre ore 17.30**

**PERFORMANCE venerdì 16 settembre ore 18.30**

L'artista Francky Criquet realizzerà un'opera dal vivo  
con l'accompagnamento musicale di Madtrioska  
Manolo Rivaroli - David Brutti - Matteo Marcucci  
A cura di Bontadosi Art Gallery

*Travolgente e violento, emozionante e raffinato, Criquet prospetta nella tela frammenti di vita vissuta che, a prescindere dal gusto personale, non possono lasciare indifferenti. La sua arte va ben al di là del semplice godimento estetico, essa racchiude raffinati e profondi elementi concettuali che si manifestano attraverso la ricca simbologia insita nelle sue opere. Il contrasto ne è il fulcro. Contrastanti infatti sono i colori che caratterizzano le sue tele, come lo sono le emozioni che esse generano in chi ci si imbatte. L'inquietudine e l'angoscia per la drammaticità delle figure che affollano i suoi quadri, si alternano alla meraviglia e allo stupore per l'espressività e la vivacità dei volti che, realizzati con veloci ma sapienti pennellate, sembrano parlare, se non urlare allo spettatore. Pur rimanendo in pace con la tradizione classica, nelle sue opere affiorano riferimenti alle civiltà antiche e Mesopotamiche, passando per le avanguardistiche visioni di Bosch, approdando fino alla geniale disperazione di Basquiat. Francky Criquet è il protagonista di quel grande spettacolo che è ed è stata la sua vita. Grazie alla teatralità nei gesti e al magnetismo che lo contraddistingue, la sua poetica si esprime al meglio vedendolo all'opera, dal vivo, e magari a suon di musica ...*

di Matteo Pacini





## UN ITINERARIO RITROVATO

un progetto di Silvia Spacchetti e Fabiana Curi, scenografia Annelie Büchner

***E**nologica 32 nasce dall'idea di approfondire, in occasione della celebrazione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, i diversi linguaggi che, in questo arco temporale, hanno contribuito a costruire, diffondere ed affermare i significati/valore del vino di Montefalco: oggetto simbolico italiano, riconosciuto in tutto il mondo.*

*Un'attenzione particolare è dedicata al Vino-Territorio in quanto protagonista di testi narrativi negli ultimi 150 anni di storia: dalle poesie al racconto, dai diari ai saggi, dalle guide turistiche ai social network e ai blog.*

*Nei convegni di enologica 2011 si apre il dibattito su come comunicare il vino oggi: come produrre, con efficacia, un sistema Vino-Territorio che affermi la natura piuttosto che l'artificio, la sostenibilità piuttosto che lo spreco di risorse; come diffondere, attraverso le nuove tecniche di comunicazione, una visione di tale sistema basato sui valori avvertiti da un collettivo e sostanziati da un vissuto reale e concreto.*





## I LUOGHI DI ENOLOGICA 32

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

## UN ITINERARIO RITROVATO

- E** Porta S.Agostino
- F** Chiostro di S.Agostino
- G** Piazza del Comune
- H** Via Ringhiera Umbra
- I** Largo Sesto Properzio
- L** Porta Camiano
- M** Porta Federico II
- N** Via Cavour
- O** Porta S.Leonardo



## LE DEGUSTAZIONI

Dirette dalla redazione di Bibenda e Duemilavini in collaborazione con A.I.S.

### **Banco d'assaggio dei vini di Montefalco**

*Complesso di S.Agostino*

Le migliori cantine di Montefalco presentano i loro vini

### **Le Degustazioni di "A Scuola di vino"**

*Sala Consiliare*

**A scuola di tatto e gusto:**

**la Mineralità, il Tannino, la Morbidezza**

Degustazioni comparate di diverse espressioni della mineralità, della tannicità e della morbidezza gustativa

*Chiostro di S.Agostino*

**Il Gusto del vino si racconta: viaggio attraverso il sapore e il tatto per raggiungere l'Armonia.**

in degustazione le varie componenti gustative, attraverso soluzioni a base di acqua, per riconoscere e memorizzare: dolcezza (zucchero), acidità (acido tartarico), morbidezza (glicerina), alcolicità (alcol), tannicità (tannino) e sapidità (sali minerali)

"A SCUOLA DI VINO"

*ingresso libero*

prenotazione obbligatoria:

### **Associazione Italiana Sommelier Roma**

Tel. 06.8550941

Fax 06.85305556

aisroma@bibenda.it

www.bibenda.it

### **Associazione Strada del Sagrantino**

Tel. 0742.378490

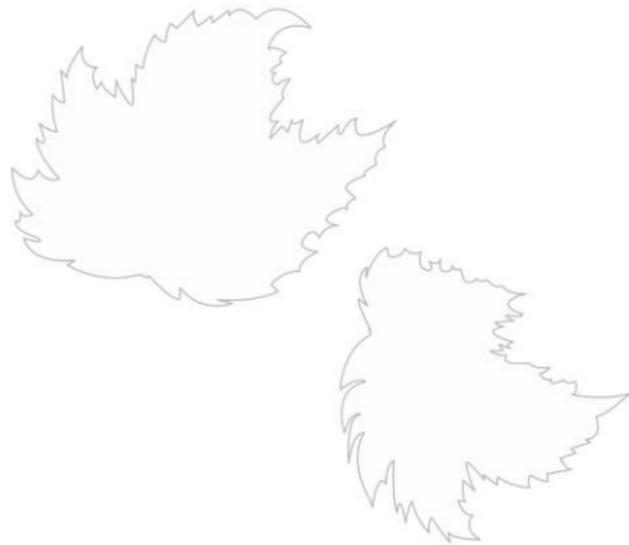
info@stradadelsagrantino.it

### **Enologica Montefalco**

Mobile: 340.3208506

info@enologicamontefalco.it

www.enologicamontefalco.it





## SAGRANTINO: IL GUSTO DI ESSERE ITALIANO

Approfondimento sul Sagrantino nei 150 anni di storia

### Convegni

**Sostenibilità ambientale e Vantaggio Territoriale  
Una missione comune per il territorio  
di Montefalco**

*Teatro S.Filippo Neri*

Montefalco 2015 the new Green Revolution

**Sviluppo dei territori rurali e mercati  
internazionali**

*Museo di S.Francesco*

### Approfondimenti

**Un itinerario ritrovato**

Taccuini e pensieri di viaggiatori che con piacere hanno visitato Montefalco negli ultimi 150 anni, raccontandola al mondo.

**Il vino tra percezione e rappresentazione**

*Complesso di S.Agostino*

Video ispirati alla dimensione domestica, pubblica e rituale del Sagrantino

### Cibo e vino

**L'esperienza del gusto**

Lo chef Filippo Artioli presenta il cibo di tradizione in abbinamento con i vini di Montefalco in collaborazione con il Sommelier professionista Nila Halun





**Agricola Castelgrosso**  
Loc. Torregrosso,  
06044 Castel Ritaldi  
Tel. e Fax 0743.252031  
329.8036782  
info@agricolacastelgrosso.it  
www.agricolacastelgrosso.com



**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 Adanti**  
Via Belvedere 2 - Voc. Arquata,  
06031 Bevagna  
Tel. 0742.360295  
Fax 0742.361270  
info@cantineadanti.com  
www.cantineadanti.com



**Az. Ag. Giampaolo Tabarrini**  
Frazione Turrta  
06036 Montefalco (PG)  
Tel. 0742.379351  
Fax 0742.371342  
info@tabarrini.com  
www.tabarrini.com



**Azienda Agraria Perticaia**  
*di Guardigli Guido*  
Loc. Casale, 06036 Montefalco  
Tel. 0742.379014-333.3456753  
Fax 0742.371014  
perticaia@libero.it  
www.perticaia.it



**Azienda Fongoli**  
**Soc. Agr. s.s.**  
San Marco di Montefalco 67  
06036 Montefalco  
Tel. e Fax 0742.378930  
info@fongoli.com  
www.fongoli.com



**Cantina**  
**Alessandrini Andrea**  
Via Camiano 18  
06036 Montefalco  
Tel. e Fax 0742.379522



**Cantina Colle Ciocco**  
*di Spacchetti Lamberto ed Eliseo*  
Via Pietrauta, 06036 Montefalco  
Tel. e Fax 0742.379859  
335.5716932-348.8039662  
info@colleciocco.it  
www.colleciocco.it



**Cantine Giorgio Lungarotti**  
Viale Giorgio Lungarotti 2  
06089 Torgiano  
Tel. 075.988661  
Fax 075.9886650  
lungarotti@lungarotti.it  
www.lungarotti.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 Poggio Turri**  
Via Poggio Turri 1  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.379287-379767  
Fax 0742-354463  
info@cantinapoggioturri.com  
www.cantinapoggioturri.com



**Cantina Tiburzi**  
Zona Art. Pietrauta  
06036 Montefalco  
Tel. e Fax 0742.379864  
info@tiburzicantine.com  
[www.tiburzicantine.com](http://www.tiburzicantine.com)



**Colpetrone**  
Via Ponte la Mandria 8/1  
Marcellano  
06035 Gualdo Cattaneo  
Tel. 0742.99827 Fax 0742.960262  
colpetrone@saiagricola.it  
[www.colpetrone.it](http://www.colpetrone.it)



**Dionigi**  
Loc. Madonna della Pia 44  
06031 Bevagna  
Tel. 0742.360395  
Fax 0742.369147  
info@cantinadionigi.it  
[www.cantinadionigi.it](http://www.cantinadionigi.it)



**Milziade Antano**  
Fattoria Colleallodole  
Via Colleallodole 3  
06031 Bevagna  
Tel./Fax 0742.361897  
info@fattoriacolleallodole.com  
[www.fattoriacolleallodole.it](http://www.fattoriacolleallodole.it)



**Scacciadiavoli**  
Loc. Cantinone 31  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.371210  
Fax 0742.378272  
scacciadiavoli@tin.it  
[www.scacciadiavoli.it](http://www.scacciadiavoli.it)



**Soc. Ag. Moretti Omero**  
Loc. San Sabino 19  
06030 Giano Dell'Umbria  
Tel. 0742.90426  
368 3668586  
info@morettiomero.it  
[www.morettiomero.it](http://www.morettiomero.it)



**Tenuta Alzatura**  
Loc. Fratta Alzatura 108  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.399435 / 0577.54311  
Fax 0577.543150  
info@tenuta-alzatura.it  
[www.tenuta-alzatura.it](http://www.tenuta-alzatura.it)



**Tenuta Castelbuono**  
Via Castellaccio snc, Cantalupo  
06031 Bevagna  
Tel. 0742.361670  
Fax 0742.369491  
t.castelbuono@cantineferrari.it  
[www.cantineferrari.it](http://www.cantineferrari.it)



**Tenuta Rocca di Fabbri**  
Loc. Fabbri  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.399379  
Fax 0742.399199  
info@roccadifabbri.com  
[www.roccadifabbri.com](http://www.roccadifabbri.com)



**Terre de' La Custodia**  
Loc. Palombara  
06035 Gualdo Cattaneo  
Tel. 0742.92951  
Fax 0742.929595  
info@terredelacustodia.it  
[www.terredelacustodia.it](http://www.terredelacustodia.it)



**Terre de' Trinci**  
Via Fiamenga 57  
06034 Foligno  
Tel. 0742.320165  
Fax 0742.20386  
cantina@terredetrinci.com  
[www.terredetrinci.com](http://www.terredetrinci.com)



Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



BIBENDA

DUEMILAVINI



Gambella  
LEGNAMI

GIANT  
Il nome gigante per pavimenti in legno massiccio  
per grandi spazi. Per solidità, funzionalità e fascino.



vetreria  
ciri  
di Ciri Biletti

montefalco 32  
enologica

Segreteria organizzativa:

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

Info Tel. e Fax +39 0742.378490 - Mobile +39 347.6423181 (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