



TUTTOGGI.INFO – 6 FEBBRAIO 2020

Anteprima Sagrantino: vendemmia 2016 sotto i riflettori della stampa specializzata: le novità



Rassegna promossa dal Consorzio Tutela Vini Montefalco

La **vendemmia 2016** sotto i riflettori di **Anteprima Sagrantino** – in programma il **24 e 25 febbraio prossimi a Montefalco** – rassegna promossa dal **Consorzio Tutela Vini Montefalco** nel corso della quale la **nuova annata di Montefalco Sagrantino Docg** (ma non solo) sarà presentata agli operatori e alla stampa specializzata proveniente da tutto il mondo.

Spazio agli operatori

Quest'anno ampio spazio sarà dedicato proprio agli operatori: nella due giorni di **Anteprima Sagrantino**, infatti, numerosi gli appuntamenti in cui il Montefalco Sagrantino Docg si racconterà in tutti i suoi aspetti, **dal tasting alle visite in cantina, fino alle Masterclass e ad altre iniziative in programma**, con l'obiettivo di fornire un quadro esauriente ed esaustivo sulla nuova annata – la 2016 – ma anche sulle capacità evolutive del Montefalco Sagrantino Docg.

Assaggi al Chiostro

La prima novità riguarda i vini che gli operatori troveranno in assaggio presso il Chiostro Sant'Agostino lunedì 24 febbraio dalle ore 10 alle ore 16: oltre ai **Montefalco Sagrantino Docg 2016 secco e passito**, anche **Montefalco Rosso Doc 2018**, **Montefalco Rosso Doc Riserva 2017**, **Montefalco Bianco Doc**, **Montefalco Grechetto Doc**, **Spoletino Trebbiano Spoletino Doc** e altri bianchi delle cantine partecipanti, oltre a Montefalco Doc e Montefalco Sagrantino Docg delle annate in commercio, restituendo una panoramica completa dell'**indiscussa peculiarità e straordinaria longevità** dei vini prodotti in un **territorio unico al mondo** per storia, cultura, paesaggio, che vanta varietà autoctone di grande valore.

Criteri di valutazione



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

Agli operatori sarà affidato anche il delicato compito di valutare l'annata 2016 di Montefalco Sagrantino Docg: da quest'anno, infatti, importanti sono le novità introdotte dal Consorzio Tutela Vini Montefalco rispetto ai criteri ed ai parametri validi per la valutazione dell'annata. Il **giudizio, oltre alle classiche stelle, sarà espresso in centesimi e una quota (10%) sarà affidata agli operatori del settore** accreditati all'Anteprima Sagrantino, che potranno indicare la propria valutazione al banco d'assaggio del lunedì 24 febbraio dalle ore 10 ed **entro le ore 14**. Al giudizio della critica, dunque, da quest'anno si affiancherà anche quello del pubblico (composto da addetti ai lavori ed esperti del settore).

Appuntamenti in cantina

Molto ricco il programma dell'evento che viene riservato agli operatori. Lunedì, 24 febbraio, si parte con gli **eventi in cantina**: alcune delle aziende aderenti ad Anteprima Sagrantino 2016 organizzano eventi presso le loro sedi. Appuntamenti tematici, degustazioni guidate e non (tutti gli appuntamenti dettagliati su www.consorziomontefalco.it/eventi-in-cantina-per-operatori-2). Dalle ore 10.00 alle ore 16.00, al Chiostro di Sant'Agostino, **banco d'assaggio dei vini di Montefalco** e, alle ore 15.30, presso il Palazzo Tempestivi Misurati, sede dell'Accademia di Montefalco, **finale del Concorso "Gran Premio del Sagrantino"** riservato ai sommelier di tutta Italia che si disputeranno le ambite Borse di Studio in una finale pubblica tra i migliori 3 della semifinale. Un'occasione unica per ammirare sommelier professionisti all'opera con degustazioni, abbinamenti, carte dei vini e tutto quello che riguarda la corretta comunicazione del Sagrantino all'interno di un ristorante. Alle ore 17.00, presso il Complesso Museale San Francesco, presentazione della **nuova immagine del Consorzio Tutela Vini Montefalco, dei produttori che aderiscono ad Anteprima Sagrantino 2016 e dell'annata 2016 con l'etichetta celebrativa**, scelta attraverso il concorso **"Etichetta d'Autore"**. In più si svolgerà la premiazione del **Concorso "Gran Premio del Sagrantino"**. Dopo i saluti del sindaco di Montefalco, **Luigi Titta**, intervengono **Daniele Cernilli**, giornalista e componente della Commissione esterna per la valutazione dell'annata, **Filippo Antonelli**, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco, **Roberto Morroni**, Assessore all'Agricoltura Regione Umbria. Le conclusioni saranno affidate a **Donatella Tesei**, Presidente della Regione Umbria. Alle ore 18.00, presso la Sala Consiliare, **Masterclass dal titolo "Montefalco, terra per il vino" guidata dal giornalista Antonio Boco**, riservata agli operatori su prenotazione (è possibile accreditarsi al seguente link: <http://www.consorziomontefalco.it/riciesta-prenotazione-operatore-del-settore>).

Sagrantino Ambassador

Per **martedì, 25 febbraio**, ritornano gli **eventi in cantina** aperti agli operatori e alla stampa accreditata (tutti gli appuntamenti dettagliati su www.consorziomontefalco.it/eventi-in-cantina-per-operatori-2). Alle ore 9.30, presso la sede del Consorzio Tutela Vini Montefalco in piazza del Comune si terrà **Sagrantino Ambassador, il mini-corso per gli operatori di ristoranti e strutture ricettive**. E' un appuntamento destinato ad operatori di ristoranti, enoteche, strutture ricettive e sommelier, che offre l'opportunità di conoscere più da vicino le caratteristiche dei vini della zona, dando particolare rilievo alle tecniche di abbinamento con il cibo. Scopo del corso è quello di **creare figure formate sulla conoscenza dei vini delle due denominazioni di rilievo dell'Umbria**, da proporre nell'ambito delle loro attività ristorative e ricettive e da far apprezzare ad un pubblico sempre più vasto. Per questo, il focus dell'incontro sarà sull'abbinamento di questi vini con il cibo grazie ad una fase pratica con un menù – degustazione, che fornirà preziose indicazioni sulle proposte eno-gastronomiche da offrire ai propri clienti. A conclusione della parte in aula, alle



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

17 visita guidata presso una cantina associata alla Strada del Sagrantino, un'occasione per osservare da vicino modalità e caratteristiche di produzione dei vini Montefalco DOC e DOCG. I partecipanti, al termine della giornata di formazione, otterranno **l'attestato di partecipazione come "Sagrantino Ambassador" e una vetrofania da poter esporre all'interno della propria struttura**, che verrà identificata quale **"Ambasciatrice del Sagrantino" nel mondo**: un valore aggiunto di grande importanza nell'ambito della ristorazione e della ricettività che punta ad eccellere nel settore enogastronomico (il costo di partecipazione è di €65 o €50 per le strutture associate alla Strada del Sagrantino).

Tutte le informazioni sulla **partecipazione in qualità di operatore ad Anteprima Sagrantino 2016** a questo link: <https://www.consorziomontefalco.it/richiesta-prenotazione-operatore-del-settore-2015>

AZIENDE PARTECIPANTI

[Aziende al Banco d'assaggio](#)

Adanti
Agricola Mevante
Antonelli
Arnaldo Caprai
Benedetti e Grigi
Bocale
Briziarelli
Colle Ciocco – Spacchetti
Colle Mora
Còlpetrone – Tenute del Cerro
Di Filippo
Dionigi
Fattoria Colsanto
Fattoria Le Mura Saracene Goretti
Fattoria Colleallodole – Milziade Antano
Fongoli
F.lli Pardi
Ilaria Cocco
Il Torrione
La Veneranda
Le Cimate
Luca Di Tomaso
Lungarotti
Montioni
Moretti Omero
Ninni
Perticaia
Romanelli
Scacciadiavoli
Tabarrini
Tenuta Alzatura – Cecchi
Tenuta Bellafonte



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Tenuta Colfalco
Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono
Terre de la Custodia
Terre de Trinci
Terre di San Felice
Tudernum
Valdangius
Vignabaldo Group