

CARLOZUCCHETTI.IT – 11 SETTEMBRE 2019



enologica
MONTEFALCO

B E R E L E N T O

13 | 14 | 15 SETTEMBRE 2019



EnologicaMontefalco: 13 – 15 settembre 2019

Tre giorni dedicati ai grandi vini del territorio di Montefalco, tra gastronomia, cultura del buon vivere, degustazioni, trekking tra filari e olivi e laboratori. Evento promosso e organizzato da Consorzio Tutela Vini Montefalco, Comune di Montefalco e Associazione Strada del Sagrantino, in programma dal 13 al 15 settembre a Montefalco.

La **traccia della 40esima edizione** di “EnologicaMontefalco” sarà il **turismo lento**, tema a cui il Mibact ha dedicato l’anno 2019, filosofia pienamente integrata nel territorio di Montefalco, **tra i luoghi in cui viaggiare slow**, praticando un turismo sostenibile, rispettoso dei territori e dell’ambiente.

Quando: 13- 15 settembre 2019

Dove: Montefalco

www.enologicamontefalco.it

Programma

venerdì 13 settembre

Chiostro di Sant’Agostino

Ore 15,30

Inaugurazione Enologica 2019

FAMIGLIACECCHI

Ore 16,00 – 20,00

Banco d'assaggio dei vini di Montefalco

Acquisto calice € 10.00. Degustazione libera. Vendita diretta dei vini delle Cantine aderenti

Ore 16,00 – 20,00

Artigiani del gusto e l'arte del vino

Esposizione e degustazione al banco di piccoli produttori locali, insieme ad artigiani e artisti che prendono ispirazione dal mondo del vino

Ore 17,00 – 23,00

La Taverna del Sagrantino.

I piatti della tradizione umbra a cura del Ristorante Locanda del Teatro

Giardino Ex-Carceri Via Ringhiera Umbra

Ore 19,30 – 23,30

Banco d'assaggio dei vini di Montefalco

Acquisto obbligatorio calice € 10,00 Degustazione libera

Ore 21,30

Concerto Duo Thybris

Mohan e Nhare Testi, arpa e violino

Ore 19,30 e Ore 21,30

Cigar Wine Club & Music

Due appuntamenti legati al piacere di un viaggio ideale alla scoperta di tradizioni e curiosità di due eccellenze italiane, il Sigaro Toscano, il Montefalco Sagrantino DOCG Passito e i suoi distillati.

In collaborazione con FIS Umbria e la Compagnia Toscana Sigari.

€ 10,00 | Durata 45 minuti. Posti limitati.

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Piazza del Comune

Ore 21,00

Tra i filari e gli olivi by night

Passeggiata in Notturna con la Guida Escursionistica Ambientale Cristiano Ceppi

Ore 20,45 ritrovo in Piazza del Comune, partenza e arrivo alla Porta di San Leonardo.

Lunghezza 5 Km e dislivello di +180 metri.

Equipaggiamento obbligatorio, torcia, batterie di scorta, calzature adeguate, zaino, abbigliamento idoneo all'attività all'aria aperta, acqua.

€ 10,00 | Durata 2 ore circa.

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

sabato 14 settembre

Complesso Museale San Francesco

Ore 10:30

Convegno Slow Tourism

Idee in movimento per un turismo lento

FAMIGLIACECCHI

Chiostro di Sant'Agostino

Ore 11,00 – 20,00

Banco d'assaggio dei vini di Montefalco

Acquisto calice € 10.00. Degustazione libera. Vendita diretta dei vini delle Cantine aderenti + degustazione (2 tasting) presso l'Isola delle Dolcezze. Vendita diretta dei vini delle Cantine aderenti.

Ore 11,00 – 20,00

Artigiani del gusto e l'arte del vino

Esposizione e degustazione al banco di piccoli produttori locali, insieme ad artigiani e artisti che prendono ispirazione dal mondo del vino

Ore 12,00 – 23,00

La Taverna del Sagrantino.

I piatti della tradizione umbra a cura del Ristorante Locanda del Teatro

Sala dell'Accademia Palazzo Tempestivi Mensurati

Ore 12,00 – 20,00

Isola delle Dolcezze

Banco d'assaggio e degustazione del Montefalco Sagrantino Passito DOCG, in abbinamento ad una selezione di prodotti dolci di aziende del territorio.

Degustazione (2 tasting) con il calice acquistato presso il Banco d'assaggio del Chiostro Sant'Agostino.

Chiostro di Sant'Agostino

Ore 12,00

Cooking Show

Chef Angelo Franchini in collaborazione con Urbani Tartufi.

Degustazione dei vini di Montefalco guidata da un relatore AIS Umbria, in abbinamento a due piatti a base

di tartufo.

€ 25,00 Durata 90 minuti.

Posti Limitati.

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Complesso Museale San Francesco

Ore 12:00 e ore 15:30

20 Minuti con Benozzo

La formula più semplice e coinvolgente, per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico italiano.

Visita guidata di approfondimento alla scoperta del ciclo pittorico di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone dettagli e particolari.

€ 3,00 (oltre al costo del biglietto)

Info e prenotazioni:

0742379598

montefalco@sistemamuseo.it

FAMIGLIACECCHI

Cantina Scacciadiavoli

Ore 15:00

Appuntamento in cantina: passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee tra le vigne
Passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee tra le vigne della Cantina Scacciadiavoli, sotto la guida della Dott.ssa Chiara Proietti Naturalista ed esperta di Fitoalimurgia.

A seguire visita guidata e degustazione dei vini della cantina in abbinamento a prodotti tipici.

A cura della Strada del Sagrantino.

€ 15,00 Durata 2 ore circa

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Sala Consiliare

Ore 16:00

Degustazione Mystery Wine

Sei Trebbiano Spoletino e un intruso: quale sarà?

€ 15,00 Durata 60 minuti

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Piazza del Comune

Ore 16,30

Panorami e paesaggio agrario, una ricchezza del territorio del Sagrantino

Passeggiata guidata con la Guida Escursionistica Ambientale Cristiano Ceppi

Ore 16,15 ritrovo, partenza e arrivo in Piazza del Comune.

Lunghezza 7 Km e dislivello di +300 metri.

Equipaggiamento obbligatorio: calzature e abbigliamento idoneo all'attività all'aria aperta, acqua.

Consigliati: bastoncini da trekking, occhiali, crema solare.

€ 10,00 Durata 3 ore circa

Posti limitati

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Sala Consiliare

Ore 18,30

Invecchiamento lento: la positiva capacità evolutiva del Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Degustazione guidata da Antonio Boco, giornalista enogastronomico Gambero Rosso.

Verticale di 7 annate, dalla 2015 a ritroso nel tempo.

€ 20,00 Durata 90 minuti

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Complesso Museale San Francesco

Ore 19,30

Luce d'arte – appuntamento al buio con Benozzo

Un'esperienza di visita suggestiva, immersi in una magica atmosfera di buio e illuminata dalla luce delle torce, sveleremo di volta in volta le scene dipinte da Benozzo Gozzoli sulla vita di S.

FAMIGLIACECCHI

Francesco per poterle osservare nei loro particolari più affascinanti e nascosti. Un percorso inedito per “far luce” su un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico italiano.

Massimo 15 persone

€ 10,00 Durata 60 minuti.

Info e prenotazioni: 0742 379598

montefalco@sistemamuseo.it

Giardino Ex-Carceri Via Ringhiera Umbra

Ore 19,30 – 23,30

Banco d'assaggio dei vini di Montefalco

Acquisto obbligatorio calice € 10,00 Degustazione libera

Ore 19,30

Cigar Wine Club

Tutto il piacere di un viaggio ideale alla scoperta di tradizioni e curiosità riguardanti due eccellenze italiane: il Sigaro Toscano, il Montefalco Sagrantino DOCG Passito e i distillati.

Corso di abbinamento a cura del Consorzio Tutela Vini Montefalco in collaborazione con FIS Umbria e la Compagnia Toscana Sigari.

€ 10,00 | Durata 45 minuti

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Ore 22,00

Concerto Sagrantino d'autore

Cogli la prima mela

domenica 15 settembre

Piazza del Comune

Ore 08,30

Girovagando per le campagne montefalchesi

Passeggiata guidata con la Guida Escursionistica Ambientale Cristiano Ceppi

Ore 08:15 ritrovo, partenza e arrivo in Piazza del Comune.

Lunghezza 10 Km e dislivello di +380 metri.

Equipaggiamento obbligatorio: calzature e abbigliamento idoneo all'attività all'aria aperta, acqua.

Consigliati: bastoncini da trekking, occhiali, crema solare.

€ 10,00 Durata 4 ore circa.

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Chiostro di Sant'Agostino

Ore 10,30

Sagrantino kids... ci vuole l'uva per fare il vino...

Alla scoperta dei colori, dei profumi e dei sapori dell'uva. Degustazione sensoriale per “piccoli sommelier”.

Iniziativa gratuita dedicata ai più piccoli

Durata 45 minuti

FAMIGLIACECCHI

Posti limitati.

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Ore 11,00 – 20,00

Banco d'assaggio dei vini di Montefalco

Acquisto calice € 10.00. Degustazione libera. Vendita diretta dei vini delle Cantine aderenti + degustazione (2 tasting) presso l'Isola delle Dolcezze. Vendita diretta dei vini delle Cantine aderenti.

Ore 11,00 – 20,00

Artigiani del gusto e l'arte del vino

Esposizione e degustazione al banco di piccoli produttori locali, insieme ad artigiani e artisti che prendono ispirazione dal mondo del vino

Sala Consiliare

Ore 11,00

Il volto bianco di Montefalco

degustazione guidata da Gian Paolo Ciancabilla dei vini bianchi della Denominazione e non solo. Slow Food Umbria

€ 20,00 Durata 90 minuti.

Posti limitati.

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Complesso Museale San Francesco

Ore 11,00

Montefalco trek wine

Montefalco e il Sagrantino un legame identitario che attraversa i secoli. Dagli affreschi di Benozzo Gozzoli con la veduta della valle spoletana e la città di Montefalco, alle antiche cantine francescane e ai vitigni secolari del centro storico, scopriamo il legame sempre vivo tra Montefalco e il suo vino. Il percorso si chiuderà con una degustazione guidata di Montefalco D.O.C. e Montefalco Sagrantino D.O.C.G. presso l'enoteca del museo.

Grado di difficoltà: turistico.

Massimo 20 persone.

€ 10,00 Durata 90 minuti

Info e prenotazioni:

0742/379598

montefalco@sistemamuseo.it

Ore 12,00 – 23,00

La Taverna del Sagrantino.

I piatti della tradizione umbra a cura del Ristorante Locanda del Teatro

Sala dell'Accademia Palazzo Tempestivi Mensurati

Ore 12,00 – 20,00

Isola delle Dolcezze

Banco d'assaggio e degustazione del Montefalco Sagrantino Passito DOCG, in abbinamento ad

FAMIGLIACECCHI

una selezione di prodotti dolci di aziende del territorio.

Degustazione (2 tasting) con il calice acquistato presso il Banco d'assaggio del Chiostro Sant'Agostino

Complesso Museale San Francesco

Ore 12,00

Concerto > canti per brindisi

Basiani (Tbilisi) – Ensemble Folkloristico del Patriarcato Georgiano.

A cura della 74° Sagra Musicale Umbra.

€ 12,00 (intero) – € 10,00 (ridotto)

Info e prenotazioni: 075 5722271

perugiamusicaclassica.com

Ore 12,00 e ore 15,30

20 Minuti con Benozzo

La formula più semplice e coinvolgente, per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico italiano.

Visita guidata di approfondimento alla scoperta del ciclo pittorico di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di

San Francesco d'Assisi, svelandone dettagli e particolari.

€ 3,00 (oltre al costo del biglietto)

Info e prenotazioni:

0742379598

montefalco@sistemamuseo.it

Ore 12,00

Cooking Show

Chef Angelo Franchini in collaborazione con Urbani Tartufi.

Degustazione dei vini di Montefalco guidata da un relatore FIS Umbria, in abbinamento a due piatti a base di tartufo.

€ 25,00 Durata 90 minuti.

Posti Limitati.

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

Parcheggio Viale della Vittoria

Ore 14:30

Festa di fine vendemmia

sfilata dei carri dell'uva

Cantina Scacciadiavoli

Ore 16,30

Appuntamento in cantina: passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee tra le vigne

Passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee tra le vigne della Cantina Scacciadiavoli, sotto la guida della Dott.ssa Chiara Proietti Naturalista ed esperta di Fitoalimurgia.

A seguire visita guidata e degustazione dei vini della cantina in abbinamento a prodotti tipici.

A cura della Strada del Sagrantino.

€ 15,00 Durata 2 ore circa

Info e prenotazioni:

FAMIGLIACECCHI

0742.379590 e 0742.378490
info@enologicamontefalco.it

Sala Consiliare

Ore 17,00

Verticale di sette annate di Montefalco Rosso D.O.C.

Degustazione guidata a cura di Jacopo Cossater, giornalista enogastronomico Intravino.

€ 20 | Durata 90 minuti.

Posti limitati.

Info e prenotazioni:

0742.379590 e 0742.378490

info@enologicamontefalco.it

EVENTI IN CANTINA 2019

Aziende

Adanti

Agricola Castelgrosso

Agricola Mevante

Antonelli San Marco

Arnaldo Caprai

Benedetti & Grigi

Cantine Briziarelli

Colle Ciocco

Colle Mora

Colle Uncinano

Dionigi

Eraldo Dentici

Fattoria Colleallodole

Fattoria Colsanto

Fongoli

La Veneranda

Le Cimate

Lungarotti

Moretti Omero

Napolini

Perticaia

Scacciadiavoli

Tenuta Alzatura – Famiglia Cecchi

Tenuta Bellafonte

Tenuta Colfalco

Tenuta Rocca Di Fabbri

Tenute Lunelli – Tenute Castelbuono

Terre de' La Custodia

Terre de' Trinci

Terre di Capitani

Terre di San Felice

Vignabaldo Group