



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI



ILGOURMAN.IT – 5 FEBBRAIO 2020

## Sagrantino di Montefalco DOCG, si presenta l'annata 2016

Promossa dal **Consorzio Tutela Vini Montefalco**, si svolgerà il prossimo **24 e 25 febbraio prossimi a Montefalco (Perugia)** la rassegna **Anteprima Sagrantino**. Sotto i riflettori, quest'anno, accanto alle altre produzioni dell'area, la **vendemmia 2016 del Montefalco Sagrantino Docg** che sarà presentata agli operatori e alla stampa specializzata proveniente da tutto il mondo. Numerosi gli appuntamenti della due giorni nel corso della quale sono in programma **tasting, visite in cantina, Masterclass e ad altre iniziative**, tutte con l'obiettivo di fornire un quadro esauriente ed esaustivo sulla nuova annata – la 2016 – del Montefalco Sagrantino Docg e delle sue capacità evolutive.



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, Spoleto 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.

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**,



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

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). **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](http://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/richiesta-prenotazione-operatore-del-settore>).

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](http://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 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).



**CECCHI**

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

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**

[https://www.consorziomontefalco.it/produttori\\_banco\\_assaggio](https://www.consorziomontefalco.it/produttori_banco_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**  
**Tenuta Colfalco**  
**Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono**  
**Terre de la Custodia**  
**Terre de Trinci**  
**Terre di San Felice**  
**Tudernum**  
**Valdangius**  
**Vignabaldo Group**