

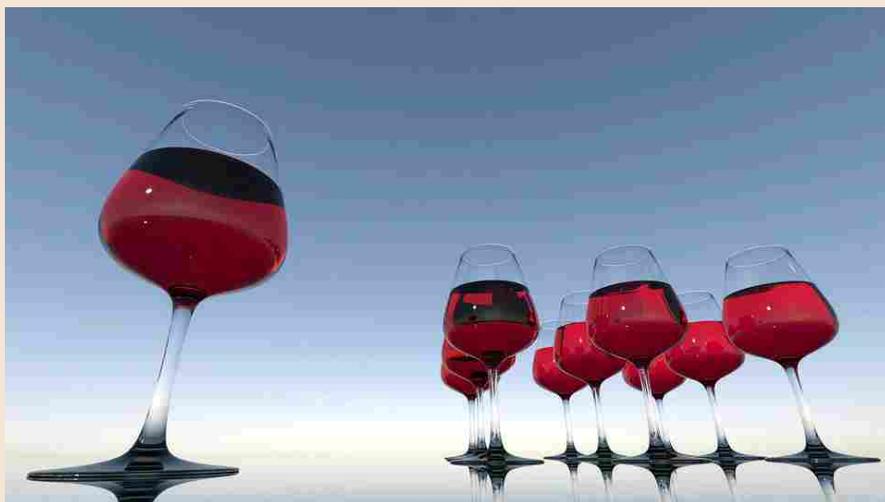


BLOG

Grand Tour

di Vincenzo Chierchia

HOME | CHI SONO | ALBUM | ARCHIVIO | CATEGORIE |



Wine tourism: week end gourmet in Umbria con il Montefalco Sagrantino

6 settembre 2017 | Vincenzo Chierchia | eno-gastronomia, eno-turismo



Un week end per riscoprire un territorio ricco di suggestioni gourmet, in occasione dei 25 anni del Montefalco sagrantino, intorno al quale è cresciuto in questi anni un vero e proprio distretto vinicolo e turistico. Come sottolinea una nota è a breve l'appuntamento con Enologica, l'evento annuale organizzato da Consorzio Tutela Vini Montefalco, Comune di Montefalco e Strada del Sagrantino, che dal 15 al 17 Settembre punterà i riflettori sul Sagrantino, rosso tra i più prestigiosi d'Italia. Questa trentottesima edizione sarà dedicata ad una speciale

ARCHIVIO POST

POST RECENTI

6 settembre 2017

Wine tourism: week end gourmet in Umbria con il Montefalco Sagrantino

5 settembre 2017

La Regione Emilia-Romagna cambia il calendario scolastico per far restare di più le famiglie in vacanza

5 settembre 2017

Il turismo fa boom ed Expedia fa pace con gli hotel

SEGUI ANCHE SU

FACEBOOK
vincenzo chierchia

TWITTER
@vincechierchia

INSTAGRAM
vincechierchia

RSS
Segui

COMMENTI RECENTI

È passato un anno e mezzo! Abbiamo un nuovo sindaco, ma.....avete visto lo stat...

Salve il progetto canadese è ancora in via di realizzazione e si basa sull'util...

celebrazione: i 25 anni della DOCG Montefalco Sagrantino. Nel 1992, infatti, fu portato a compimento il cammino per il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita: *“Una rivoluzione partita venticinque anni fa da Montefalco, evolutasi nel tempo grazie allo spirito di unione di tutti i produttori, che ha portato il Sagrantino, e con esso il territorio umbro, a crescere e consolidarsi – spiega Amilcare Pambuffetti, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco – Un cammino costellato di piccoli e grandi traguardi, di dedizione e fatica, che ha restituito centralità a un vino denso di storia e tradizione. Tutto ciò verrà raccontato dai produttori e da chi ha vissuto la storia di questo prestigioso vino durante il convegno di Sabato 16 Settembre”*. Dal 2000 ad oggi, l’ascesa del Sagrantino ha fatto registrare una superficie di vigneto iscritta alla DOCG quintuplicata (da 122 a circa 610 ettari), una produzione triplicata (da 660 mila a circa 2 milioni di bottiglie), la nascita di più di trenta cantine oltre a un incremento generale delle attività produttive locali e dell’occupazione nell’area. *“La DOCG Montefalco Sagrantino, che quest’anno compie 25 anni, è un’eccellenza regionale e patrimonio, oltre che della città di Montefalco, di tutti i Comuni della denominazione – dichiara Donatella Tesei, Sindaco di Montefalco – Grazie all’intensa attività di promozione svolta in questi anni dal Comune di Montefalco, dal Consorzio Tutela Vini Montefalco e dall’Associazione Strada del Sagrantino, oggi il Sagrantino è riconosciuto nel mondo come uno dei migliori vini del panorama nazionale”*. È proprio grazie al successo della preziosa produzione enologica, associato alla ricchezza storica e alla bellezza dei paesaggi umbri, che la terra del Sagrantino si prepara ad accogliere migliaia di winelover da tutta Italia che, domenica 17 di settembre, potranno inoltre assistere a canti, balli e alla tradizionale sfilata dei carri dell’annuale Festa della Vendemmia di Montefalco. *“Qui, nel territorio del Sagrantino, arte, cultura, musica, itinerari tematici, buon cibo e ottimo vino, riescono ad unirsi in una combinazione vincente ed il ricco cartellone di eventi ne è l’esempio. Molte le attività in programma per Enologica rivolte ad vasto pubblico, per soddisfare le esigenze di tutti: tour in bus per visitare le cantine, passeggiate in bicicletta con pedalata assistita, percorsi di visita guidata delle bellezze storico-artistiche di Montefalco ed il concerto ‘Sagrantino in Jazz’ itinerante lungo il borgo”, dichiara Serena Marinelli, neo Presidente della Strada del Sagrantino”*. Enologica 2017 si snoderà attraverso sei punti di interesse storico e culturale – Complesso di Sant’Agostino, Sala Consiliare del Comune di Montefalco, Complesso Museale San Francesco, Piazza del Comune, Borgo Garibaldi e Giardino Ex Carceri – che ospiteranno mostre fotografiche, degustazioni guidate, cooking show con piatti a base di tartufo, musica jazz dal vivo, visite guidate, tour enogastronomici ed eventi organizzati nelle 27 cantine aderenti. L’inaugurazione è prevista per venerdì 15 settembre, alle ore 15.30,

Rettifico, dovrebbe chiamarsi Trans Canada Trail

I NOSTRI BLOG



SMARTLIFE
- di Mario Cianflone



MILLENNIALS
- di Francesca Barbieri



IL PAESE DELLE IMPRESE
- di Giuseppe Chiellino

ULTIMI TWEET

@vincechierchia

22 minuti fa

#GrandTour #VincenzoChierchia. #Winetourism: #weekend #gourmet in #Umbria con il #MontefalcoSagrantino <https://t.co/QStpMA06Gm> @MTV_Italia

Reply Retweet Favorite

27 minuti fa

Carlo Giovanni Pietrasanta Sagrantino Wine Food Travel <https://t.co/gaQSDn7e4r>

Reply Retweet Favorite

29 minuti fa

Wine tourism: week end gourmet in Umbria con il Montefalco Sagrantino <https://t.co/t2vYzuv84E> <https://t.co/bJ549PoXtP>

Reply Retweet Favorite

presso il Complesso di Sant'Agostino. Alle 16.00, l'apertura del Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco, che si protrarrà per l'intera durata dell'evento. Spazio alle voci del territorio e non solo, grazie al Convegno di sabato 16, alle ore 10, presso il Complesso Museale San Francesco, dal tema "Ieri, oggi e domani: la DOCG Montefalco Sagrantino". Saranno presenti l'Assessore all'Agricoltura della Regione Umbria, Fernanda Cecchini, il Sindaco di Montefalco, Donatella Tesi, il Presidente del Consorzio, Amilcare Pambuffetti, Luigi Gambacurta, esperto di usi e costumi del mondo contadino montefalchese, e i Produttori della DOCG Montefalco Sagrantino. Due degustazioni guidate, presso la Sala Consiliare del Comune di Montefalco, offriranno l'occasione di assaporare alcune annate storiche di Sagrantino secco e passito dal 1998 alla 2010. Due i cooking show con le ricette al tartufo affidate allo chef Angelo Franchini: sabato, alle ore 12, e domenica alle 12.30.

Per ulteriori informazioni:

<http://www.enologicamontefalco.it/>

facebook/enologicamontefalco

twitter/enologicamontefalco #enologicamontefalco2017

Questa la lista delle 27 cantine aderenti ad Enologica 2017:

Antonelli, Arnaldo Caprai, Benedetti E Grigi, Briziarelli, Castelgrosso, Colle Ciocco, Colle Mora, Dionigi, Fattoria Colsanto, F.lli Pardi, Fongoli, Le Cimate, Lungarotti, Milziade Antano, Moretti Omero, Napolini, Perticaia, Rialto, Romanelli, Ruggeri, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura – Cecchi, Tenuta Castelbuono, Tenuta Rocca Di Fabbri, Terre De La Custodia, Terre Dei Trinci, Viticoltori Broccatelli Galli.

TAGS: [Docg](#) | [Enologica](#) | [Enoturisti](#) | [Gourmet](#) | [Sagrantino montefalco](#) | [Umbria](#) | [Week end](#) | [Wine](#) | [Winelover](#)

PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE

Nome *

Email *

Il tuo indirizzo email non verrà pubblicato

Sito web

Lascia un messaggio...

Disclaimer

Pubblica

[< Post Precedente](#)