



Il tema e i contenuti della prossima edizione di Enologica 2016 prendono spunto dal recente riconoscimento ottenuto dal Comune di Montefalco : “Spiga Verde”.

Solo tredici i comuni Italiani che secondo la Foundation for Environmental Education e Confagricoltura a Roma, si sono distinti per secondo criteri quali: le politiche di gestione del territorio, indirizzate verso criteri di massima attenzione alla sostenibilità, la partecipazione pubblica, l’educazione allo sviluppo sostenibile, il corretto uso del suolo, la presenza di **produzioni agricole tipiche**, la sostenibilità e **l’innovazione in agricoltura**, la qualità dell’offerta turistica, l’esistenza e il grado di funzionalità degli impianti di depurazione, la gestione dei rifiuti con particolare riguardo alla raccolta differenziata, la valorizzazione delle **aree naturalistiche**

“Spighe Verdi nasce anche per fornire uno strumento che guidi i Comuni rurali, passo dopo passo, a scegliere strategie di gestione in un percorso virtuoso che giovi, contestualmente, all’ambiente e alla qualità della vita della comunità.”

In questo contesto, Enologica si può inserire come evento capace di veicolare il concetto di sostenibilità, e quindi il progetto Grapeassistance, con appuntamenti di approfondimento, come il Convegno, le degustazioni guidate e, non per ultimo, l’allestimento delle location interessate.

Il titolo proposto vuole rimandare al concetto di **Sistema**, che, nel suo significato più generico, indica *“un insieme di elementi o sottosistemi interconnessi tra di loro o con l’ambiente esterno tramite reciproche relazioni, ma che si comportano come un tutt’uno, secondo proprie regole generali.”*. Ogni parte dà un contributo per una finalità comune o un obiettivo identificativo dello stesso sistema.

Il Sagrantino e le Aziende partecipanti all’evento e al progetto, vengono presentati come singoli soggetti interconnessi al Territorio e a Montefalco, per una finalità condivisa: l’ecosostenibilità in chiave sistemica nella produzione dei vini di Montefalco.

Un evento storico per la città di Montefalco, organizzato dal **Consorzio Tutela Vini Montefalco** in collaborazione con il **Comune di Montefalco**, dedicato alla produzione vitivinicola del territorio umbro e, in particolare, al **Montefalco Sagrantino**, Denominazione d’Origine Controllata e Garantita, che è entrata di diritto nella cerchia dei top wines mondiali e che, nell’ultima edizione, si è confrontata con esperienze di produzione da California e Australia.



L'ultima edizione ha confermato circa **5 mila turistiche** hanno raggiunto l'incantevole "Ringhiera dell'Umbria" per scoprire il patrimonio artistico, culturale e storico che ruota intorno all'universo del Sagrantino DOCG, partecipando alle degustazioni guidate, ai cooking show e agli eventi in cantina, con numeri che hanno superato ogni risultato atteso: **1.200 calici venduti** e circa mille visitatori per "La Madonna della Cintola" di Benozzo Gozzoli.

Enologica diventa, ogni anno, occasione di scambio, confronto e crescita l'occasione per parlare non solo di passato, tradizioni e legami territoriali ma soprattutto di futuro, promozione e marketing del territorio, chiavi di volta per lo sviluppo della realtà vitivinicola locale e dell'intero territorio montefalchese.

Un evento sempre più riconosciuto anche dai media nazionali di settore, come testimonia la nostra rassegna stampa: www.enologicamontefalco.it/rassegna-stampa-eno-2015



Di seguito il programma

Venerdì 16 Settembre

Complesso di S. Agostino

Ore 15:30

INAUGURAZIONE ENOLOGICA2016. APERITIVO riservato agli ospiti (cantine, stampa, istituzioni)

Ore 16:00> 20:00 **APERTURA BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DI MONTEFALCO**

Acquisto calice euro 10. Degustazione libera

MOSTRA FOTOGRAFICA "ENOLOGICA, la Storia" di Pier Paolo Metelli

ARTIGIANI DEL GUSTO/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)

Chiostro San Bartolomeo

Ore 16:00>22:00

L'ISOLA DEL PASSITO E DEL CIOCCOLATO

Degustazione del Montefalco Sagrantino Passito DOCG in abbinamento ad una selezione di cioccolato artigianale. *Degustazione libera con il calice acquistato presso il Banco d'Assaggio*

Complesso di S. Agostino

LA TAVERNA DEL SAGRANTINO

Ore 17.00>23:00

I piatti della tradizione umbra in abbinamento ai vini di Montefalco. *A cura de La Locanda del Teatro*

Sala Consiliare Comune di Montefalco**Ore 18:00****DEGUSTAZIONE GUIDATA "Montefalco Sagrantino Passito"***A cura di **Antonio Boco** Giornalista enogastronomico**Posti limitati. Info e prenotazioni: 392.5398191 – info@anna7poste.it. Costo euro 15***Teatro San Filippo Neri****Ore 19.00** *Presentazione del documentario sull'Olio "CON ORGOGLIO E PASSIONE - PRODUTTORI DI OLIO IN UMBRIA" del regista tedesco Axel Geiss**Proiezione e piccola degustazione**Sarà presente il regista***Complesso di S. Agostino****Ore 19.45** Concerto Pino Ciambella JAZZ Syndicate**Complesso Museale San Francesco****Ore 21:00** *Presentazione della Mostra di Valentina Angeli "Mater", a cura di Rita Rocconi***21.30** Concerto - **22.00** Vernissage**Chiostro San Bartolomeo****Ore 21.30****DEGUSTAZIONI DI SIGARI, CIOCCOLATO E PASSITO****EVENTI IN CANTINA**

Sabato 17 Settembre

Complesso Museale San Francesco**Ore 11:00****CONVEGNO: SOSTENIBILITA' E RURALITA'**

Claudio Mazza – Presidente FEE Italia (Fondazione per l'educazione ambientale)

Fernanda Cecchini – Assessore all'Agricoltura della Regione Umbria

Donatella Tesei – Sindaco del Comune di Montefalco

Gian Luca Galletti - Ministro dell'Ambiente

Mario Guidi – Presidente Confagricoltura

Complesso di S. Agostino**Ore 11.00>20.00****APERTURA BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DI MONTEFALCO** *Acquisto calice euro 10. Degustazione libera***Complesso di S. Agostino****Ore 11.00>23.00** **MOSTRA FOTOGRAFICA "ENOLOGICA, la Storia" di Pier Paolo Metelli****ARTIGIANI DEL GUSTO/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)**LA TAVERNA DEL SAGRANTINO****Ore 12.00-14.00>17.00-23.00**

I piatti della tradizione umbra in abbinamento ai vini di Montefalco

a cura de La Locanda del Teatro

Complesso di S. Agostino**Ore 12.00****COOKING SHOW**

Chef Emanuele Mazzella, Ristorante Vespasia, Norcia, 1 stella Michelin 2016

Posti limitati, prenotazione obbligatoria, euro 30. Info e costi: 392 5398191 – info@anna7poste.it*Ore 21.30 Concerto Blues/Jazz***PIAZZA DEL COMUNE****Ore 15.00****LA PASSEGGIATA DEI SAPORI sulla Strada del Sagrantino**

Un percorso alla scoperta del paesaggio, dei profumi, dell'arte e dei sapori nel Territorio del Sagrantino. Visita guidata e merenda in cantina. Durata 3 ore. Visita in cantina, degustazione vini e merenda nelle cantine Moretti Omero e Scacciadiavoli.

Prenotazione obbligatoria, costo euro 20. Info e prenotazioni: 0742 378490 – info@stradadelsagrantino.it**Chiostro San Bartolomeo****Ore 16.00>22.00****L'ISOLA DEL PASSITO E DEL CIOCCOLATO**Degustazione del Montefalco Sagrantino Passito DOCG in abbinamento ad una selezione di cioccolato artigianale umbro. *Degustazione libera con il calice acquistato presso il Banco d'Assaggio***Ore 18.30 DEGUSTAZIONI DI SIGARI, GRAPPA E PASSITO. A cura di Fumoir****Sala Consiliare Comune di Montefalco****Ore 17.00****DEGUSTAZIONE GUIDATA "Sagrantino Vintage"**A cura di **Jacopo Cossater** Giornalista enogastronomicoPosti limitati. Info e prenotazioni: 392.5398191 – info@anna7poste.it. Costo euro 25**COMPLESSO MUSEALE SAN FRANCESCO****Ore 18.00****"20 minuti con Benozzo" a cura di Sistema Museo***visita guidata di approfondimento alla scoperta del ciclo pittorico di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone dettagli e particolari.***Ore 18.30****Opera Prima a cura di Sistema Museo****Red Pallium** Live Electronics, Nicola Fumo Frattegiani, Alessandro Fiordelmondo**Teatro San Filippo Neri****Ore 21.30 Proiezione del documentario dell'olio "CON ORGOGLIO E PASSIONE - PRODUTTORI DI OLIO IN UMBRIA" del regista tedesco Axel Geiss****EVENTI IN CANTINA**

Domenica 18 Settembre

PIAZZA DEL COMUNE

Ore 9.00 ritrovo Borgo Garibaldi - Montefalco

Sagrantino Bike

Un percorso in bici adatto a tutti, organizzato in collaborazione con Gira l'Umbria in bicicletta, pedalando lungo i dolci sentieri tra i filari del Montefalco Sagrantino DOCG, alla scoperta di due cantine della zona Le Cimate e Arnaldo Caprai Viticoltore in Montefalco. Tappa con visita guidata, punto ristoro e degustazione nelle due cantine e rientro finale a Montefalco effettuato con mezzi di trasporto a cura dell'organizzazione. Percorso facile, dislivello 250 metri, km totali (da specificare). Durata 4 ore - Prenotazione obbligatoria.

Noleggio bici + guida e visita euro 20.

- Bici propria + guida: e visita euro 15.

Info e prenotazioni: 0742 378490 – info@stradadelsagrantino.it

Ore 11.00 MONTEFALCO TREK

Passeggiata alla scoperta dei tesori di Montefalco, a cura di Sistema Museo

€8.00 a persona (max 25 persone). Info e prenotazioni: 0742.379598 / montefalco@sistemamuseo.it

Complesso di S. Agostino

Ore 11.00>20.00

APERTURA BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DI MONTEFALCO

Acquisto calice euro10. Degustazione libera

Ore 11.00>23.00 MOSTRA FOTOGRAFICA "ENOLOGICA di Pier Paolo Metelli"

ARTIGIANI DEL GUSTO/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)

LA TAVERNA DEL SAGRANTINO

Ore 12.00-14.00 >17.00 -23.00

I piatti della tradizione umbra in abbinamento ai vini di Montefalco. A cura de La Locanda del Teatro

Ore 12.30

COOKING SHOW con chef Michele Pidone Ristorante Lampone, Spoleto (vincitore del concorso Sagrantino nel piatto edizione 2016)

Posti limitati, prenotazione obbligatoria, euro 25. Info e costi: 392 5398191 – info@anna7poste.it

Chiostro San Bartolomeo

Ore 11.00>20.00

L'ISOLA DEL PASSITO E DEL CIOCCOLATO

Degustazione del Montefalco Sagrantino Passito DOCG in abbinamento ad una selezione di cioccolato artigianale.

Degustazione libera con il calice acquistato presso il Banco d'Assaggio

PIAZZA DEL COMUNE

Ore 15.00

Festa di fine vendemmia, sfilata in città dei carri dell'uva

Teatro San Filippo Neri

Ore 21.00 Proiezione del documentario dell'olio "CON ORGOGLIO E PASSIONE - PRODUTTORI DI OLIO IN UMBRIA" del regista tedesco Axel Geiss

EVENTI IN CANTINA Le cantine aderenti propongono attività e degustazioni aperte al pubblico e su prenotazione nei giorni dell'evento.





*Il **Consorzio Tutela Vini Montefalco** nasce, nel 1981, dalla volontà dei produttori di **Montefalco** di riunirsi in un **Consorzio di Tutela** che coordinasse le aziende della zona nella costante ricerca della **qualità** e nella **valorizzazione dei vini** del loro territorio. Il Consorzio ha il compito di **garantire gli elevati standard di produzione**, di guidare i produttori locali in un costante **miglioramento qualitativo** e di promuovere, insieme a **Montefalco Sagrantino DOCG** e **Montefalco Rosso DOC**, tutti i vini prodotti nel territorio.*

<http://www.consorziomontefalco.it>