

Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



montefalco **33**  
enologica

Segreteria organizzativa:

Associazione Strada del Sagrantino,  
Piazza del Comune, 17 - 06036 MONTEFALCO (PG)  
Info Tel. e Fax +39 0742.378490  
(dalle 09:30 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18.30)

[info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)  
[www.stradadelsagrantino.it](http://www.stradadelsagrantino.it)  
[www.montefalcodoc.it](http://www.montefalcodoc.it)  
[www.enologicamontefalco.it](http://www.enologicamontefalco.it)



[www.facebook.com/enologicamontefalco](http://www.facebook.com/enologicamontefalco)



[www.twitter.com/enologica33](http://www.twitter.com/enologica33)



[www.youtube.com/user/EnologicaMontefalco](http://www.youtube.com/user/EnologicaMontefalco)

montefalco **33**  
enologica

**SAGRANTINO**

per TRADIZIONE

per CONTRASTO

per AMORE!

14/15/16  
SETTEMBRE  
2012

S  
CONTRASTO  
S  
GRANTINO  
AMORE  
TRADIZIONE  
RICERCA  
O

- ✓ convegni
- ✓ degustazioni guidate
- ✓ visite alle cantine
- ✓ musica



Comune di Montefalco



L'edizione 2012 di *Enologica Montefalco* focalizza la sua attenzione sulle tematiche correlate alla sostenibilità e alla green economy del sistema territoriale: un'analisi approfondita sullo stato attuale per l'avvio di uno studio finalizzato ad individuare gli obiettivi per gli anni futuri.

Il territorio di grande valore culturale ed economico del Comune di Montefalco va sostenuto con azioni di promozione volte alla conoscenza delle sue eccellenze e alla tutela del patrimonio ambientale. Supporto fondamentale è la certificazione Emas, strumento di politica e di pianificazione ambientale del territorio, che richiede parametri qualitativi elevati mantenuti durante il corso degli anni dall'Amministrazione Comunale con continuità.

La salvaguardia del territorio e la valorizzazione economica della nostra vitivinicoltura sono assolute priorità: il nostro patrimonio agricolo, di cui il Sagrantino è il vero protagonista, può e deve puntare solo sulla qualità che oggi più che mai significa anche sostenibilità, via capace di generare grandi risparmi ed efficienze nelle aziende che si trasformano poi in maggiore competitività. L'attività convegnistica di *Enologica 33*, il Banco d'Assaggio, le degustazioni guidate da esperti Sommelier sono importanti appuntamenti dell'affascinante viaggio alla scoperta del nostro Sagrantino.

**DONATELLA TESEI**  
Sindaco di Montefalco

Ore 15.00 - Complesso Museale  
di San Francesco, Via Ringhiera Umbra

## LA GREEN ECONOMY DEL VINO Territorio, Innovazione, Qualità, Sostenibilità

In Italia 630 mila ettari di suolo vitato contribuiscono a modellare un paesaggio agrario che coinvolge ogni anno 4 milioni di enoturisti e crea un volume di affari stimato in 5 miliardi di euro (international winetourism - Perugia, marzo 2012).

Tuttavia il modello vitivinicolo sviluppato negli ultimi decenni si trova oggi ad affrontare nuove sfide: il cambiamento climatico, la richiesta di produzioni più sostenibili e la concorrenza di paesi emergenti impongono la ricerca di nuove strategie di sviluppo che non si possono più limitare alle singole aziende, ma devono coinvolgere interi territori in grado di fare sistema nell'ottica di uno sviluppo economicamente, socialmente ed ambientalmente sostenibile.

Aziende e storie di ricerca Italiana raccontano il proprio percorso nella produzione "green" e si confrontano con i temi della distribuzione di fronte all'Expo 2015 e alle nuove sfide ambientali della programmazione Europea per superare la sfida della grande crisi.

**1° PARTE** (ore 15.00 – 17.00)

**Dai produttori ai mercati internazionali: strategie di produzione innovative per le nuove richieste della "green economy"**

Saluti

**DONATELLA TESEI,**  
Sindaco di Montefalco

Conduce

**CARLO CAMBI,** Direttore Liberogusto

Introduce

**FABIO RENZI,** Segretario Generale di  
**Symbola - Fondazione per le qualità italiane**

*Green Italy: Bellezza ed Ecologia*

Contributi

**MICHELE MANELLI,** Azienda Agricola  
**Salcheto Montepulciano (SI)**

*"La Carta di Montepulciano": la Carbon Footprint quale indicatore importante della sostenibilità ambientale del vino*

**ALESSIO PLANETA,**

Azienda Agricola Planeta, Menfi (AG)

*Il Progetto "Sustain" e la multifunzionalità dell'agricoltura.*

**GIANMARIA CESARI**

Cantine Umberto Cesari,  
Castel San Pietro Terme (BO)  
*"Rinnovare" il Sangiovese*

**TITO CAFFI,** Direzione Ricerca  
e Sviluppo del progetto Vitebio.net™  
e Docente Università Cattolica del Sacro  
Cuore di Piacenza

*Dalla Ricerca al Servizio nell'ambito della Direttiva per l'uso sostenibile dei fitofarmaci: Vitebio.net™ la risposta alla peronospora per i viticoltori biologici.*

**LEONARDO VALENTI**

Docente di Viticoltura ed Enologia,  
Università degli Studi di Milano

*Progetto "Montefalco 2015: the new green revolution": sviluppo, introduzione ed applicazione di un nuovo protocollo vitivinicolo per la zona di Montefalco*

**MICHELE CRIVELLARO,**

Responsabile divisione Ambiente, territorio  
e Responsabilità sociale CSQA  
certificazioni

*Evoluzione e tendenze della certificazione nell'era della green economy*

È previsto l'intervento del Ministro per  
l'Ambiente **CORRADO CLINI**

**2° PARTE** (ore 17.30 – 19.30)

**Quale "Green Value" per il vino italiano?  
Nuovi valori, nuovi mercati e nuove opportunità per la viticoltura Europea del nuovo millennio.**

Conduce

**PAOLO RICOTTI**

"Fondatore" di Planet Life Economy  
Foundation e Docente in Bicocca in Global  
Communication

*Nuovi valori per i nuovi consumatori del vino italiano*

Tavola Rotonda

Introduce

**ATTILIO SCIENZA**

Prof. Ordinario e Presidente del Corso di  
laurea di Viticoltura ed Enologia, Università  
degli Studi di Milano

*L'esigenza di nuove regole per una nuova viticoltura sostenibile*

Contributi

**FERNANDA CECCHINI**

Ass. all'Agricoltura Regione dell'Umbria

**ALDO LONGO**

Direttore Generale agricoltura e sviluppo  
rurale Commissione Europea

*La politica agricola comunitaria dopo il 2013: una risposta alle nuove sfide economiche, sociali e ambientali per uno sviluppo intelligente e sostenibile*

**MAURO ROSATI,**

Direttore Fondazione Qualivita

*La certificazione Q-Qualivita*

**OSCAR FARINETTI,** Fondatore di Eataly

*Un modello originale di mercato in cui i prodotti di alta qualità della tradizione agroalimentare italiana non si comprano solo, ma si consumano e si studiano*

**ROBERTO ARDITTI**

Direttore Comunicazione e Relazioni  
Esterne per Expo 2015

*Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita: la genuinità e la diffusione di prodotti agro-alimentari è innanzi tutto una necessità sociale, oltre a rappresentare un importante valore economico*

**CONCLUSIONI**

**MARIO GUIDI,** Pres. Confagricoltura

L'iscrizione al convegno  
è libera e gratuita

Per pre-iscrizioni e info:  
[info@enologicamontefalco.it](mailto:info@enologicamontefalco.it)

VE  
NE  
RDI 14  
settembre

**Ore 12.00**

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

Inaugurano il

**Banco d'Assaggio  
dei vini di Montefalco:**

**Donatella Tesei**, Sindaco di Montefalco

**Fernanda Cecchini**,

Assessore alle Politiche Agricole  
ed Agroalimentari Regione Umbria

**Franco M. Ricci**, Pres. Worldwide  
Sommelier Association

**Dalle 12.00 alle 23.00**

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

**Banco d'Assaggio**

**dei vini di Montefalco**

in collaborazione con Associazione  
Italiana Sommelier

**L'esperienza del Gusto:**

lo chef **Simone Proietti Pesci** presenta il  
cibo di tradizione in abbinamento con i vini  
di Montefalco in collaborazione con il Som-  
melier professionista **Ombretta Uboldi**

**Ore 15.00**

*Complesso Museale di San Francesco,  
Via Ringhiera Umbra*

**Quale "Green value" per il vino italiano?**  
(vedi Pagine 3-4)

**Ore 19.00**

*Chiostro di S. Agostino*

**Presentazione del libro**

**"Una sommelier per amico"**

con la presenza dell'autrice

**Adua Villa**, Sommelier professionista

*Presenta*

**Matteo Grandi**,

Direttore *Piacere Magazine*

**Ore 19.30**

*Chiostro di S. Agostino, Corso Mameli*

**Concerto: PYLON**

**Mirco Rubegni**: ottoni/percussioni

**Dan Kinzelman**: legni/percussioni

**Joe Rehmer**: contrabbasso/percussioni

*In collaborazione con*

**Young Jazz Festival - Ingresso libero**

**Ore 21.00**

*Museo di S. Francesco,*

*via Ringhiera Umbra*

**Concerto: "IL LUNGO VIAGGIO  
VERSO IL BAROCCO**

**DA ORIENTE A OCCIDENTE"**

Musiche di Orlando di Lasso, L. Vinci,

D. Cantemir, B. Bartok, H.I.F. Biber,

J.M. Leclair, J.S. Bach, A. Vivaldi.

**Kyriacoula Costantinou**, voce

**A. Cortesi e V. Ferdinandi**, violini

*In collaborazione con*

**Segni Barocchi - Ingresso libero**

**Ore 21.00**

*Chiostro di S. Agostino, Corso Mameli*

**Concerto: RODA DE CHORO**

**Marco Ruviano**: bandolim

**Barbara Piperno**: flauto

**Rocco Casino Papia**: chitarra 7 corde

**Marco Zanotti**: pandeiro

*In collaborazione con*

**Young Jazz Festival - Ingresso libero**

SA  
BA  
TO 15  
settembre

**Dalle 11.00 alle 23.00**

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

**Banco d'Assaggio  
dei Vini di Montefalco**

In collaborazione con Associazione  
Italiana Sommelier

**L'esperienza del Gusto:**

lo chef **Simone Proietti Pesci** presenta il  
cibo di tradizione in abbinamento con i vini di  
Montefalco in collaborazione con il Somme-  
lier professionista **Ombretta Uboldi**

**Dalle 14.00 alle 23.00**

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

**Club Amici del Toscano**

Degustazioni guidate di sigari italiani in abbi-  
namento con i vini del territorio di Montefalco.

**Ore 15.00**

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

**A scuola di assaggio: Sagrantino per  
tradizione, per contrasto, per amore**

Abbiniamo il vino al cibo

**Per informazioni e prenotazioni**

Pag.12 Area dedicata alle degustazioni

**Ore 16.00**

*Piazza del Comune*

**La passeggiata dei sapori  
sulla strada del Sagrantino**

Accompagnati da una guida enoturistica in  
un percorso alla scoperta del paesaggio, dei  
profumi, dell'arte e dei sapori nei luoghi di  
produzione del Sagrantino.

**Visita guidata con degustazione e cola-  
zione di piacere alla cantina Arnaldo  
Caprai e alla cantina Moretti Omero\***

**Ore 17.30**

*Chiostro di S. Agostino, Corso Mameli*

**Tavola Rotonda: "Enoturismo: come  
comunicare Vino e Territorio al tempo 2.0"**

*Intervengono*

**Marco Sabellico**, Direttore Guida

Vini d'Italia Gambero Rosso

**Alessandro Regoli**, Direttore Winews

**Betsy Andrews**, Giornalista Saveur

**Alessio Carciofi**, Social Media Specialist

**Ore 18.00**

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

**A scuola di assaggio: Sagrantino per  
tradizione, per contrasto, per amore**

L'arte di accostare il vino giusto ad ogni piat-  
to: il metodo della Contrapposizione

**Per informazioni e prenotazioni**

Pag.12 Area dedicata alle degustazioni

**Ore 19.30**

*Chiostro di S. Agostino, Corso Mameli*

**Concerto: Carcione, Collard e Dragon**

In collaborazione con

**Young Jazz Festival - Ingresso libero**

**Ore 21.00**

*Chiostro di S. Agostino, Corso Mameli*

**Concerto: The Pino Ciambella Jazz**

**Syndacate - ingresso libero**

\* Costo Euro 15,00 - prenotazione obbligatoria:

**Associazione Strada del Sagrantino - Tel. +39 0742 378490**

### Ore 10.00

*Piazza del Comune*

#### **La passeggiata dei sapori sulla strada del Sagrantino**

Accompagnati da una guida enoturistica in un percorso alla scoperta del paesaggio, dei profumi, dell'arte e dei sapori nei luoghi di produzione del Sagrantino.

#### **Visita guidata con degustazione e colazione di piacere alla cantina Còlpetrone e alla cantina Tenuta Castelbuono\***

### Dalle 11.00 alle 19.00

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

#### **Banco d'Assaggio dei vini di Montefalco**

in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier

#### **L'esperienza del Gusto:**

lo chef **Simone Proietti Pesci** presenta il cibo di tradizione in abbinamento con i vini di Montefalco in collaborazione con il Sommelier professionista **Ombretta Uboldi**

### Ore 11.30

*Complesso Museale di San Francesco, Via Ringhiera Umbra*

Inaugurazione mostra dell'Artista **Cesare Mirabella**  
"LO SGUARDO VERSO IL NORD"

Conferenza con la partecipazione di:

**Donatella Tesei, Sindaco di Montefalco**  
**Francesco Scoppola, Tiziana Biganti,**  
**Bruno Toscano, Carlo Fabrizio Carli**

### Dalle 12.00 alle 19.00

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

**A Club Amici del Toscano** Degustazioni guidate di sigari italiani in abbinamento con i vini del territorio di Montefalco.

### Ore 12.00

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

#### **A scuola di assaggio: Sagrantino per tradizione, per contrasto, per amore**

L'arte di accostare il vino giusto ad ogni piatto:  
il metodo della Concordanza.

#### **Per informazioni e prenotazioni**

Pag. 12 Area dedicata alle degustazioni

### Ore 15.00

*Piazza del Comune*

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

### Ore 19.00

*Complesso di S. Agostino, Corso Mameli*

Cerimonia di chiusura del  
**Banco d'Assaggio**  
**dei Vini di Montefalco**

## I VINI DI MONTEFALCO

in cantina

### SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

L'uva di Sagrantino è la più ricca di polifenoli esistente, materia prima ideale per i vini di grandissima struttura e longevità. Coltivata sin dall'antichità alle pendici dei Monti Martani che degradano verso la sponda del Clitunno, trova dimora ottimale in questo territorio caratterizzato da clima mite e terreno argilloso e ricco di calcare: è infatti certo che la stessa varietà, ottenuta in altre zone, presenta un potenziale qualitativo inferiore.

Per il Montefalco Sagrantino, il disciplinare di produzione prevede che siano impiegate uve Sagrantino in purezza. L'invecchiamento minimo previsto per le tipologie Secco e Passito deve essere di almeno trentatré mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, di cui - per la sola tipologia Secco - almeno dodici mesi in botti di rovere di qualsiasi dimensione.

### SAGRANTINO DI MONTEFALCO - SECCO DOCG

E' un vino di grande struttura ottenuto esclusivamente da uva di Sagrantino. Grazie al ricchissimo corredo di polifenoli e di tannini, questo vino ha una longevità straordinaria e necessita di un lungo periodo di affinamento nel legno prima e nella bottiglia poi. Si tratta di un vino di gran corpo, caldo e dall'intenso profumo di mora di rovo, dal colore rosso rubino molto intenso. Lega benissimo con vari tipi di carne, dal manzo al suino, dal capretto all'agnello, valorizzando anche i tipici piatti di cacciagione, quali tordi e i palombacci di passo. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18°.

### SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG

Dalla stessa uva, si ottiene anche il tradizionale passito. Questa seconda versione deriva da un tradizionale processo di appassimento, congeniale a questa tipologia: le uve Sagrantino, infatti, particolarmente coriacee appassiscono per mesi senza marcire, e gli acini appassiti conservano a lungo intatta la componente zuccherina. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi a "passire" su graticci per almeno due mesi. Quindi si vinifica fermentando il mosto con le bucce. Si ottiene così un vino passito molto particolare perché, pur essendo un vino dolce, rimane asciutto grazie al suo patrimonio tannico. Il Montefalco Sagrantino passito si sposa parti-

colarmente ai dolci e dessert tipici del territorio, come "la 'ntorta" ( La Torta), dolce attorcigliato a base di mele, frutta secca, noci e pinoli e i "Maccheroni con le noci" o pasta dolce, che si consuma nei mesi di Novembre e Dicembre. Se particolarmente invecchiato è ottimo anche accompagnato da pecorini piccanti e stagionati. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 12°.

### MONTEFALCO ROSSO DOC

Per il Montefalco Rosso, il disciplinare di produzione prevede un assemblaggio di uve rosse (in prevalenza Sangiovese) oltre, al vitigno principe, il Sagrantino. Il periodo di invecchiamento obbligatorio è di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, mentre, per il rosso "riserva" occorrono almeno 30 mesi di cui 12 in botti di legno. Il colore è rosso rubino vivo, i profumi sono vinosi ed intensi, ricordi di prugne più o meno mature. Al palato il vino esprime un corpo generoso e sapore asciutto, giustamente tannico, un vino strutturato ma dotato di buona bevibilità. Particolarmente consigliato l'abbinamento con i primi piatti della tradizione umbra, secondi di carne arrosto e alla griglia, Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 16° C.

### MONTEFALCO BIANCO DOC

Le principali uve utilizzate per il Montefalco Bianco DOC sono il Grechetto ed il Trebbiano. I microclimi freschi della zona di produzione favoriscono la maturazione delle uve, da cui deriva un vino dotato di fragranza e di piacevole carattere fruttato. Il suo colore è giallo paglierino con lievi sfumature verdoline, i profumi freschi e composti, con richiami a fiori bianchi e a frutti, mele in particolare. Al gusto il vino esprime sapidità e freschezza con buon equilibrio delle componenti. Agli aromi ed ai sapori conferiti dal Grechetto, si accompagna la nota di freschezza tipica del Trebbiano. Il bianco può essere abbinato con antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, pesce e carni bianche. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10°.

## EVENTI

in cantina

### ANTONELLI SAN MARCO

#### Visite Guidate e Degustazioni

*Venerdì 14 e Sabato 15*  
apertura punto vendita  
e degustazione gratuita vini  
dalle 08.30 alle 12.30  
e dalle 14.30 alle 18.30  
*Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16*  
visite guidate in cantina.

#### Solo su prenotazione

Info: tel. **0742.379158**  
info@antonellisanmarco.it

### ARNALDO CAPRAI

#### Visite Guidate e Degustazioni

*Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16*  
degustazioni dalle 10.00 alle 13.00  
e dalle 14.00 alle 19.00 e Cooking Class  
a cura di Salvatore Denaro.  
*Domenica 16 ore 06.30 am*  
Partenza AgroTrekking:

#### solo su prenotazione

WILD PIANO: Buongiorno Sagrantino,  
dove la musica non è mai stata, concerti  
in luoghi rurali incontaminati di Filippo  
Giuseppe Binaghi. Ingresso libero.  
Visite in cantina: **Solo su prenotazione**  
Info: tel. **0742.378802**  
info@arnaldocaprai.it

### AZIENDA AGR. PERTICAIA

#### Sagrantino e Pecorino

*Venerdì 14 e Sabato 15*  
dalle 15.00 alle 17.30

degustazione di 5 diversi tipi  
di formaggio pecorino abbinati  
al Montefalco Sagrantino  
di diverse annate.

*Venerdì 14 e Sabato 15*  
dalle 08.00 alle 12.00  
e dalle 14.30 alle 17.30:  
visite guidate e degustazioni.

#### Solo su prenotazione.

Info: tel. **0742. 379014**  
perticaia@libero.it

### CANTINA COLLE CIOCCO

#### Visite Guidate e Degustazioni

*Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16*  
dalle ore 09.00 alle 12.30  
e dalle 15.00 alle 19.00  
visita in cantina  
con degustazione gratuita.  
Info: tel. **0742.379859**  
info@colleciocco.it

### CANTINA "LE CIMATE"

#### Visite Guidate e Degustazioni

*Venerdì 14 Sabato 15* dalle 15 alle 19  
*Domenica 16* dalle ore 10 alle 12.30  
e dalle 15.00 alle 19.00 visita alle vigne  
e alla cantina con degustazione  
dei salumi di produzione propria  
in abbinamento al Sagrantino, inoltre  
degustazione di mosto e mostaccioli.

#### Solo su prenotazione

Info: tel. **348.3852165 - 347.4592992**  
info@lecimate.it

## EVENTI

in cantina

### CANTINE LUNGAROTTI

#### Relax in cantina a bordo vigna

Si rinnova il consueto appuntamento  
a Turrita di Montefalco per visite  
e degustazioni in cantina.

*Venerdì 14* - visite guidate e degustazioni

#### Solo su prenotazione

*Sabato 15* - ore 18.00 - happy hour a bordo  
vigna con musica dal vivo, al piano  
il M° Giacomo Tosti Giacobazzi e al violino  
Rares Morarescu per godere insieme  
lo spettacolo della vallata umbra degustando  
Montefalco Sagrantino e Montefalco Rosso.  
*Domenica 16*: "Wineshop, fotografie in  
vigna" mini corso di fotografia guidato  
dal fotografo professionista Pier Paolo Metelli  
Info: tel. **075.9886649 - 339.6026596**  
welcome@lungarotti.it

### CANTINA POGGIO TURRI

#### Visite Guidate e Degustazioni

*Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16*  
degustazione vini e visita guidata  
della cantina dalle ore 09.00 alle ore 19.00  
Info: tel. **0742.379287**  
info@cantinapoggioturri.com

### CÒLPETRONE

#### Visite Guidate e Degustazioni

*Venerdì 14 e Sabato 15* - ore 11.00  
Wine & Olive Oil Tasting, degustazione  
guidata di Montefalco Sagrantino  
e Olio extravergine di oliva DOP Umbria.  
Info: tel. **0742.99827**  
colpetrone@saiagricola.it

### SCACCIADIIVOLI

#### Visite Guidate e Degustazioni

*Venerdì 14 e Sabato 15* - dalle ore 10.30 alle  
ore 18.00 e *Domenica 16* fino alle ore 15.00  
Verticale di Montefalco Sagrantino  
1998-2004-2005-2006.  
Degustazione € 10,00.  
Degustazione di vini d'annata al bicchiere.  
*Sabato 16* - ore 18.30  
"Concerto in cantina al tramonto"  
Info: tel. **0742.371210**  
scacciadiavoli@tin.it

### SOC. AGR. MORETTI OMERO

#### Visite Guidate e Degustazioni

*Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16* - dalle  
10.00 alle 20.00 visite guidate e degustazioni  
in cantina.  
*Sabato 15* - dalle 16.00 alle 20.00: orticoltura  
in barriques, minicorso su come coltivare  
ortaggi sul terrazzo. **Solo su prenotazione**  
Info: **347 4817558**  
info@morettiomero.it

### TERRE DE' LA CUSTODIA

#### Visite Guidate e Degustazioni

*Venerdì 14, Sabato 15 e Domenica 16*  
degustazione guidata con abbinamenti  
enogastronomici dell'Università dei sapori  
condotti dallo chef Massimo Infarinati.  
**Solo su prenotazione**  
Info: tel. **0742.92951**  
info@terredelacustodia.it

a cura di Carlo Fabrizio Carli  
con il coordinamento di Rita Rocconi,  
Studio Artemis

Montefalco,  
Complesso Museale di San Francesco  
10.30-13.00 / 15.00-19.00  
Chiuso il lunedì

#### INAUGURAZIONE

**16 settembre 2012 - ore 11.30**

Conferenza con la partecipazione di:  
Sindaco di Montefalco Donatella Tesei,  
Francesco Scoppola, Tiziana Biganti,  
Bruno Toscano, Carlo Fabrizio Carli

**C**on la mostra di Montefalco al Museo Civico di San Francesco, Cesare Mirabella si presenta ora con una selezione di oltre sessanta opere di vari formati e tecniche, realizzate in questi ultimi due anni, che confermano – lungo un percorso che da una ricerca di tipo analitico-concettuale è approdato ai modi di una personalissima figuratività – il suo preminente interesse per la luce e il colore e la sua particolare attenzione per le tecniche e i materiali.

Questa mostra è intimamente legata alla grande esposizione del 2008 nella Galleria Nazionale dell'Umbria, di cui è allo stesso tempo il prosiegue e una sorta di anello mancante.

Molte delle opere presentate a Montefalco sono il risultato di un ampio lavoro ispirato dalla ventennale frequentazione artistica delle diverse città d'Europa, con le quali negli anni Mirabella è entrato in relazione e ha potuto alimentare la propria percezione artistica.

L'immagine-guida scelta dall'artista per la mostra è un suo dipinto: la Casa di Goethe nel parco sul fiume Ilm a Weimar. Goethe è stato, ed è ancora, una guida sicura, referente storico d'eccezione del nostro artista, sin dai tempi degli studi accademici. Il grande sovrano del Viaggio, il Goethe disegnatore, coinvolge il pittore Mirabella a seguire silenziosamente le sue orme. Le opere di questa mostra, create interpretando i disegni e evocando lo spirito dei luoghi del Centro-Italia attraversati e vissuti dal grande poeta/pittore, sono il motivo di partenza che ci introduce nel viaggio di Mirabella verso i territori del Nord Europa, per fare poi ritorno in Umbria, nel suo eremo di Morcicchia.

Non è l'antico nell'arte che fa muovere i passi e la mano di Mirabella, al contrario, sono il sentimento e la fiducia che egli pone nell'incontro con determinati artisti e poeti, figure senza tempo che segnano le sue ricerche.

Immergendosi nelle numerose opere della mostra ci si inoltra in questo singolare percorso, da cui si evince quali sono le necessità interiori che muovono l'artista nel suo intenso ed emozionale bisogno di confrontarsi, di chiarirsi con la storia e la contemporaneità: tra memoria e quotidianità, tra visibile e ignoto nella Pittura.



16 settembre - 16 ottobre 2012

# LE DEGUSTAZIONI

A SCUOLA DI ASSAGGIO:

SAGRANTINO PER TRADIZIONE, PER CONTRASTO, PER AMORE.

Dirette dalla redazione di Bibenda in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier

## COMPLESSO DI S. AGOSTINO, CORSO MAMELI

**Sabato 15 Settembre**  
**ore 15.00**

*Abbiniamo il vino al cibo*

Il Sagrantino di Montefalco al cospetto della più antica e radicata tradizione gastronomica in compagnia del Prof. **Luigi Gambacurta**, Presidente dell'Associazione "Studio e ricerca delle Tradizioni Popolari Umbre - Marco Gambacurta"

In assaggio 3 Montefalco Sagrantino abbinati a strangozzi al sugo, fagioli con le cotiche e spezzatino di anatra in umido.

**ore 18.00**

Il Montefalco Sagrantino e il Brunello di Montalcino-Mastrojanni si sfidano nella ricerca dell'abbinamento migliore. L'arte di accostare il vino giusto ad ogni piatto: il metodo della Contrapposizione. I due vini saranno degustati ed abbinati a spezzatino di cinghiale e pecorino in foja de noce.

**Domenica 16 Settembre**  
**ore 12.00**

*Abbiniamo il vino al cibo*

Il Montefalco Sagrantino Passito e il Recioto della Valpolicella di Allegrini si sfidano nella ricerca dell'abbinamento migliore.

L'arte di accostare il vino giusto ad ogni piatto: il metodo della Concordanza. I due vini saranno degustati ed abbinati al dolce al cioccolato e alla crostata di amarene.

**Posti limitati.**  
**Prenotazione obbligatoria.**  
**25 euro a persona**

*Info e prenotazioni*  
**Associazione Italiana Sommelier Roma**  
Tel. 06. 8550941  
Fax 06.85305556  
aisroma@bibenda.it  
www.bibenda.it

**Associazione Strada del Sagrantino**  
Tel. 0742.378490  
info@stradadelsagrantino.it



## I LUOGHI DI ENOLOGICA 33

- A** Complesso di S. Agostino
- B** Sala Consiliare, Palazzo Comunale
- C** Teatro S. Filippo Neri
- D** Chiesa Museo di S. Francesco

montefalco **33**  
**enologica**



## CANTINE PARTECIPANTI

al Banco di Assaggio



### Antonelli San Marco

Loc. San Marco 60  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.379158  
Fax 0742.371063  
info@antonellisanmarco.it  
[www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)



Azienda Agraria  
**PERTICAIA**  
Montefalco

### Azienda Agraria Perticaia

*di Guardigli Guido*  
Loc. Casale 06036 Montefalco  
Tel. 0742.379014-333.3456753  
Fax 0742.371014  
perticaia@libero.it  
[www.perticaia.it](http://www.perticaia.it)



### Cantina Colle Ciocco

*di Spacchetti Lamberto ed Eliseo*  
Via Pietrauta, 06036 Montefalco  
Tel. e Fax 0742.379859  
335.5716932-348.8039662  
info@colleciocco.it  
[www.colleciocco.it](http://www.colleciocco.it)



**ARNALDO CAPRAI**  
*Viticolture in Montefalco*

### Arnaldo Caprai

Loc. Torre  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.378802  
Fax 0742.378422  
info@arnaldocaprai.it  
[www.arnaldocaprai.it](http://www.arnaldocaprai.it)



**BRIZIARELLI**

### Cantine Briziarelli

Via Colleallodole  
06031 Bevagna  
Tel. 075.87461  
Fax 075.8748990  
info@cantinebriziarelli.it  
[www.cantinebriziarelli.it](http://www.cantinebriziarelli.it)



### Cantine Le Cimate

Via Cecapecore 41  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.290136 - 348.3852165  
Fax 0742.290137  
info@lecimate.it

## CANTINE PARTECIPANTI

al Banco di Assaggio



**LUNGAROTTI**

### Cantine Lungarotti

Viale Giorgio Lungarotti 2  
06089 Torgiano  
Tel. 075.988661  
Fax 075.9886650  
lungarotti@lungarotti.it  
[www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)

**CÒLPETRONE**

### Còlpetrone

Via Ponte la Mandria 8/1  
Marcellano  
06035 Gualdo Cattaneo  
Tel. 0742.99827 Fax 0742.960262  
colpetrone@saiagricola.it  
[www.colpetrone.it](http://www.colpetrone.it)



### Fattoria Colsanto

Via Cantalupo - Loc. Montarone  
06031 Bevagna  
Tel. e Fax 0742.360412  
348.2564773  
info@livon.it  
[www.livon.it](http://www.livon.it)



### Cantina Poggio Turri

Via Poggio Turri 1  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.379287-379767  
Fax 0742-354463  
info@cantinapoggioturri.com  
[www.cantinapoggioturri.com](http://www.cantinapoggioturri.com)



*Dionigi*  
Azienda Agricola

### Dionigi

Loc. Madonna della Pia 44  
06031 Bevagna  
Tel. 0742.360395  
Fax 0742.369147  
info@cantinadionigi.it  
[www.cantinadionigi.it](http://www.cantinadionigi.it)



### Milziade Antano

*Fattoria Colleallodole*  
Via Colleallodole 3  
06031 Bevagna  
Tel./Fax 0742.361897  
info@fattoriacolleallodole.com  
[www.fattoriacolleallodole.it](http://www.fattoriacolleallodole.it)

# CANTINE PARTECIPANTI

al Banco di Assaggio

**RAÍNA**



**Raína**

Via Turri 42  
06036 Case Sparse  
Montefalco  
Tel. 0742.621356 - 347.6014856  
info@vini-raina.it  
[www.vini-raina.it](http://www.vini-raina.it)



AZIENDA AGRARIA  
**SCACCIADIAVOLI**  
di Pambuffetti

**Scacciadiavoli**

Loc. Cantinone 31  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.371210  
Fax 0742.378272  
scacciadiavoli@tin.it  
[www.scacciadiavoli.it](http://www.scacciadiavoli.it)



**Soc. Ag. Moretti Omero**

Loc. San Sabino 19  
06030 Giano Dell'Umbria  
Tel. 0742.90426  
368 3668586  
info@morettiomero.it  
[www.morettiomero.it](http://www.morettiomero.it)



TENUTA  
**CASTELBUONO**  
MONTEFALCO SACRATINO

**Tenuta Castelbuono**

Vocabolo Castellaccio 9  
Cantalupo 06031 Bevagna  
Tel. 0742.361670  
Fax 0742.369491  
info@tenutacastelbuono.it  
[www.tenutacastelbuono.it](http://www.tenutacastelbuono.it)



**TERRE DE LA CVSTODIA**  
Azienda Agraria

**Terre de' La Custodia**

Loc. Palombara  
06035 Gualdo Cattaneo  
Tel. 0742.92951  
Fax 0742.929595  
info@terredelacustodia.it  
[www.terredelacustodia.it](http://www.terredelacustodia.it)



**Terre de' Trinci**

Via Fiamenga 57  
06034 Foligno  
Tel. 0742.320165  
Fax 0742.20386  
cantina@terredetrinci.com  
[www.terredetrinci.com](http://www.terredetrinci.com)

Grazie di essere stati con noi

*vi aspettiamo ad Enologica 34*